

**LA FORMACIÓN LABORAL E INVESTIGATIVA DE LOS ESTUDIANTES EN LA  
EDUCACIÓN SUPERIOR.**

**THE STUDENTS LABOR AND RESEARCH FORMATION IN HIGHER EDUCATION.**

***Danilo Santa Cruz Rodríguez, Mgs.***

Magíster en Administración de Empresas. Licenciado en Turismo. Coordinador administrativo de la Escuela de Ciencias Gastronómicas y docente en la Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Ecuador.  
daniloscr@uees.edu.ec

***Teresa Domínguez Allende, PhD.***

Doctora en Ciencias Geográficas (Cuba).  
Docente titular de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Matanzas, Cuba.  
teresa.dominguez@umcc.cu

***Ángela María González Laucirica, MSc.***

Doctoranda en Organización de Empresas. Máster en Gestión Turística. Licenciada en Turismo. Coordinadora de publicaciones científicas y docente titular de la Universidad Tecnológica ECOTEC, Ecuador.  
mleon@uees.edu.ec

***Leonardo Javier Merino Méndez, Mgs.***

Magíster en Administración de Empresas. Ingeniero en Ciencias Empresariales. Director de la carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Guayaquil, Ecuador.  
merinom@ug.edu.ec

ARTÍCULO DE REFLEXIÓN

Recibido: 27 de mayo de 2016.

Aceptado: 11 de agosto de 2016.

## RESUMEN

La formación de profesionales universitarios en turismo, hotelería y gastronomía en los momentos actuales, requiere de la integración de los componentes académico, laboral e investigativo. Con la inserción en la universidad del estudiante en formación, el componente laboral se convierte en eje central del aprendizaje. El educando al estar insertado a tiempo completo en la universidad, tiene que ser capaz de dar respuesta a los múltiples problemas profesionales que se le presentan a diario en su contexto de actuación, convirtiéndose en protagonista de las transformaciones necesarias para elevar la calidad de sus aportaciones a la sociedad. Una alta responsabilidad corresponde a los profesores de las carreras y tutores en general sobre la trasmisión de los conocimientos teóricos y prácticos para generar un buen desempeño profesional, a su vez, son los máximos responsables de diseñar acciones que promuevan la formación integral de sus estudiantes.

Palabras clave: formación profesional, componente académico, componente laboral, componente investigativo.

## ABSTRACT

The formation of university students in tourism, hospitality and gastronomy at the present time, requires the integration of academic, labor and research components. With the insertion college student in training, the labor component becomes central axis of learning. Learner being inserted full-time in college, you have to be able to respond to multiple professional problems that are presented daily in context of performance, and shapes of the necessary changes to improve the quality of their contributions to society. A high responsibility lies with teachers careers and tutors in general about the transmission of knowledge and skills to generate a good professional performance, in turn, they are the most responsible for designing actions that promote the education of their students.

Keywords: professional formation, academic component, labor component, research component.

## INTRODUCCIÓN

Los acelerados cambios que sufre el mundo contemporáneo en todos los órdenes, demanda la recurrencia de múltiples saberes, aumentando su exigencia sobre el conocimiento y los aprendizajes estratégicos. Esta demanda adquiere una importancia significativa en la formación de profesionales del turismo, la hotelería y gastronomía, por

ser ellos los responsables de elevar la calidad en la prestación de servicios a los visitantes internos y externos transmitiendo una imagen adecuada de la nación.

Una prioridad del proyecto social ecuatoriano se revela en la formación de una cultura general integral de sus ciudadanos que precisa de transformaciones sustanciales en los modelos y esquemas tradicionales, a partir de la recurrencia a nuevos métodos y técnicas que centran su objetividad y atención en la autopreparación y superación de los profesionales del turismo, la hotelería y gastronomía, como alternativa para poder dominar el sistema de conocimientos y las exigencias que demanda la sociedad actual (María, 2014; Gargallo et. al., 2015; Pineda, Agud y Ciraso, 2016).

Esta situación reclama cambios trascendentales en el desempeño profesional de los estudiantes que se forman en las carreras de turismo, hotelería y gastronomía, jugando un papel importante la formación brindada a los mismos, involucrándolos en un sistema de influencias externas (prácticas pre-profesionales de varios tipos y pasantías) que los prepare para el cumplimiento de sus funciones en la sociedad. La sociedad reclama un profesional orientado a aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir juntos y aprender a ser, pilares en los que se centra el desarrollo de la persona y así mismo la actividad turística, hotelera y gastronómica cuya naturaleza se basa en el intercambio constante entre personas (prestarios de servicio-clientes), demanda de todas las capacidades clave mencionadas anteriormente.

La preparación de los profesionales en turismo, hotelería y gastronomía es un proceso prolongado que comienza cuando inician sus estudios en el primer ciclo de la carrera y se van acentuando las bases y aguzando los conocimientos a medida que van recibiendo las materias contenidas en cada uno de los campos de formación curricular (fundamentos teóricos, praxis profesional, epistemología y metodología de la investigación, integración de saberes, contextos y culturas así como comunicación y lenguajes) a través de los distintos niveles (formación básica, profesional y de titulación). Sin embargo, esta preparación no culmina con la conclusión de los estudios universitarios sino que una vez incorporados a la labor profesional, continúa la formación pero en etapa de ampliación, profundización, puesta en práctica de los conocimientos adquiridos y perfeccionamiento de la preparación en cuanto al desarrollo de habilidades profesionales.

La problemática de perfeccionar las técnicas aprendidas en la universidad, es una prioridad para los docentes lo cual exige buscar nuevas fórmulas para el proceso de enseñanza-aprendizaje, flexibilización de los currículos, vinculación del estudio con el trabajo, la teoría

con la práctica y la aplicación certera de dichas técnicas por parte del estudiante mediante el componente investigativo y laboral estipulado en el currículo que lo favorece.

Hoy en Ecuador, la formación de profesionales en turismo, hotelería y gastronomía reclama mayores niveles de calidad del egresado lo cual puede materializarse a través de los currículos y el estrechamiento de nexos entre la teoría y la práctica educativa, por lo tanto, la investigación emerge con carácter esencial en la formación universitaria de estos.

La formación laboral e investigativa en la universidad y en particular en las carreras de turismo, hotelería y gastronomía, es tan importante como la formación académica teórica. Paulatinamente a la primera se le ha ido otorgando su justo valor por la implicación que tiene en el éxito del desempeño profesional futuro de los estudiantes, además, constituye la vía para la resolución de los problemas propios de la profesión (González y Peña, 2016). No obstante a ello, surge la interrogante de cómo contribuir a la formación laboral e investigativa de los estudiantes de las carreras de turismo, hotelería y gastronomía y teniendo en cuenta esta problemática descrita, se propone el diseño de acciones que coadyuven el mejoramiento de dicha formación.

### **REVISIÓN TEÓRICA**

En la actualidad en el ámbito mundial y nacional se producen modificaciones significativas en el proceso de desarrollo del conocimiento, la economía, la cultura y la moral. Se percibe claramente la necesidad de un viraje hacia un nuevo modo de actuación profesional; en la era de la información, la era digital, de la comunicación, de la globalización, de la humanización. En correspondencia con ello, en la formación de profesionales, es una necesidad de primer orden la profesionalización temprana e intensiva para situarse a la altura de dichos cambios.

La proyección antes señalada, en vínculo estrecho con los nuevos objetivos de desarrollo de los profesionales, debe conducir a modificaciones en las estructuras organizativas, el sistema de formas de organización del proceso de enseñanza-aprendizaje hasta ahora vigente durante largos años (García, Márquez y Antolínez, 2016).

Los autores asumen que la universalización en la formación del profesional es una concepción amplia que se refiere a la posibilidad de cursar estudios universitarios a todos por igual, es una necesidad en un país que lucha por el desarrollo de una cultura general integral.

Con lo planteado anteriormente, se busca que, la escuela cumpla con la función de microuniversidad para transmitir un grupo de conocimientos cognitivos y hacer de los

estudiantes un profesional integrar, que no solo vea la reproducción de una receta como un plato, sino que entienda e interprete el proceso y las técnicas implícitas en ese proceso. En este contexto debe lograrse la motivación hacia la profesión, por parte de los estudiantes, donde el vínculo tutor-tutorado sea sistemático, afectivo, sincero, donde predomine el diálogo, y de hecho, el tutor sea un modelo y ejemplo de actuación profesional.

En este sentido debe tenerse en cuenta cómo debe desempeñarse el estudiante profesionalmente. Para ello se asumen los criterios de que define el desempeño profesional como:

La preparación de todo el personal docente involucrado en la formación del estudiante en formación requiere de una escuela que sea un nuevo escenario y que tribute a la dinámica de la microuniversidad, de ahí que la preparación del director, los docentes en general y el tutor requieren de esta unidad pedagógica.

Esa es la escuela a la que se aspira, debe trazar la estrategia educativa a seguir y realizar un diagnóstico integral a sus estudiantes.

En el perfeccionamiento de la formación profesional gastronómica: el papel de la práctica en la formación profesional; el desarrollo de habilidades profesionales y su necesario control; la investigación para dar solución de los problemas de la práctica educativa exige de profesionales altamente calificados para alcanzar este reto.

En la formación de los estudiantes de las carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía se tiene en cuenta los indicadores siguientes:

- Concepción de estudio-trabajo como principio que se materializa fundamentalmente a través del componente laboral que es el rector y que recorre las carreras mediante diferentes modalidades: Práctica Laboral Sistemática, Práctica Laboral Concentrada y Práctica Docente.
- Enseñanza centrada en el estudiantado que lo convierte en protagonista de su propia educación y desarrollo, lo que favorece la independencia, la creatividad y la responsabilidad del mismo, a partir de propiciar su participación en el proceso formativo y de considerar sus necesidades, intereses, experiencias y motivaciones.
- Enfoque profesional del proceso de enseñanza aprendizaje (Antunes et al., 2016) que favorece el vínculo teoría-práctica entre los componentes organizacionales del plan de estudio (Académico, Laboral, Investigativo y Autopreparación), al proponer el trabajo con los problemas profesionales desde la investigación como vía de elevar la calidad del proceso pedagógico.

Esta concepción se traduce en la interrelación del componente investigativo con el académico y el laboral a lo largo de las carreras mediante: Trabajo Extracurricular, Trabajo de Curso, Trabajo de Diploma y Jornadas Científicas Estudiantiles. La autopreparación está implícita en todas las tareas y actividades del currículo desempeñando un papel especial para el desarrollo de la independencia.

En la formación de los profesionales de la educación y en especial de los que se preparan para asumir la responsabilidad de ser educadores, es necesario tener en cuenta una buena selección del profesor tutor que potenciará el desempeño profesional del mismo una vez iniciada su práctica laboral (Ponce, 2011).

El tutor desempeña un papel protagónico y dinamizador en la orientación y la relación de ayuda que establece con el estudiante donde debe conjugarse lo académico con lo humano, pues en relación con esto se reconocen dos finalidades esenciales en la tutoría: la académica y la orientadora que de manera inseparable han de confluir en el proceso tutorial.

El tutor debe ser un personal experto que influye en la formación y desarrollo de la competencia laboral de los estudiantes que se forman como profesionales de la gastronomía, conocedor de la escuela, los programas de estudio y la práctica cotidiana del entorno donde han sido ubicados (Ponce, 2011). Por tanto, las competencias que se han de continuar formando en el estudiante en su vida laboral, desde los primeros años, deben corresponderse con las de su tutor; con la diferencia que para que sea asesor, orientador y guía, debe caracterizarlo un alto grado de desarrollo en su desempeño profesional, por ser una figura esencial en el proceso de formación.

Por todo lo antes expuesto se considera que el tutor del estudiante debe ser:

- Un profesional experimentado capaz de evaluar el desempeño laboral del estudiante teniendo en cuenta los criterios de este, sus necesidades e intereses.
- Ser buen comunicador para lograr la adecuada reflexión sobre los logros y dificultades y conjuntamente desarrollar alternativas para vencer las mismas.
- El tutor cuando sea necesario deberá realizar las críticas que ayuden al estudiante a mantener su dignidad y sentimientos de valía.
- Debe poseer conocimientos pedagógicos, sociológicos y psicológicos que le faciliten el trabajo con el estudiante, intercambiar sus experiencias y transmitir sus conocimientos.

- Debe contar con los recursos para explicar y convencer, ser un ejemplo de autosuperación y de superación permanente, y constituir un modelo en su actuación profesional.
- Tiene la gran responsabilidad de atender todo lo relacionado con la formación integral del mismo, reconocer sus logros y estimularlo a ser cada vez mejor.

En su actuación el tutor ayuda al tutorado a salir de las dificultades que se le presenten en su desempeño, comprobando si ha adquirido las competencias de aprender a aprender, aprender a enseñar para enseñar a aprender. No es un profesor en el sentido usual, su trabajo no consiste solo en transmitir información. Es el que guía, orienta y controla la preparación de los estudiantes en su desempeño profesional y en su formación integral.

Funciones principales que deben cumplir los tutores:

- Orientar y controlar la realización de actividades docentes y extradocentes para la sistematización, actualización e integración de conocimientos y habilidades en la escuela, con la familia, la comunidad y las organizaciones estudiantiles.
- Ayudar a determinar problemas fundamentales del contexto de actuación profesional con vistas a su solución por la vía de la investigación.
- Asesorar la actividad investigativa vinculada a los problemas de la escuela y estimular el intercambio de experiencias y la presentación de trabajos a eventos científicos.
- Controlar y evaluar las actividades de los estudiantes de acuerdo con su plan individual.
- Participar en la caracterización y evaluación integral del estudiante.
- Participar en las actividades que se programen para su preparación y superación.
- Trabajar coordinadamente con los profesores del departamento de Ciencias Naturales que los atienden en su práctica laboral.
- Orientar y controlar la participación del estudiante en la vida del colectivo pedagógico de la escuela y coordinar las acciones que se requieran para su formación integral.

En el desempeño profesional de los estudiantes de la carrera de Gastronomía debe considerarse dentro de las funciones profesionales situadas por la dirección de la escuela, a la vez relacionadas a las nuevas tendencias culinarias y la cocina clásica. Estas son: función docente metodológica, función de orientación y función investigativa.

- Función docente metodológica: actividades encaminadas a la planificación, ejecución, control y evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Por su naturaleza incide

directamente en el desarrollo exitoso de la tarea instructiva y de manera concomitante favorece el cumplimiento de la tarea educativa (Amador, 2010).

- Función orientadora: actividades encaminadas a la ayuda para el autoconocimiento y el crecimiento personal mediante el diagnóstico y la intervención psicopedagógica en interés de la formación integral del individuo. Por su contenido la función orientadora incide directamente en el cumplimiento de la tarea educativa, aunque también se manifiesta durante el ejercicio de la instrucción.
- Función investigativa y superación: actividades encaminadas al análisis crítico, la problematización y la reconstrucción de la teoría y la práctica educacional en los diferentes contextos de actuación del maestro.

La interrelación entre las tres funciones lleva en sí como punto esencial el análisis, valoración y constante reajuste de su actuación profesional, lo que conllevaría a elevar la calidad de la educación y a su profesionalización como docente, a crear actitudes críticas, de alerta ante los conocimientos.

El objeto de trabajo del profesional en cuestión, es el proceso de enseñanza aprendizaje (Briede et al., 2015) y las dos categorías esenciales implicadas son, enseñanza y aprendizaje y deviene por tanto, como primaria la función docente metodológica, puesto que se relaciona directamente con el enseñar y el aprender como acciones generales que caracterizan a los sujetos participantes en el proceso de enseñanza aprendizaje.

La identidad profesional se considera como punto de partida en la formación profesional pedagógica, así como su vínculo con el desarrollo del pensamiento científico e investigativo y el modo de actuación que debe caracterizar a este profesional donde la investigación se imbrica como esencia del mismo (Amador, 2010).

La orientación como acción generalizadora, tiene un carácter eminentemente educativo y está dirigida a brindar ayuda especializada, acompañamiento, en el crecimiento profesional y humano, en la toma de decisiones (Chirino et. al., 2009). Para ello una vez precisada el área de orientación y el o los sujetos a orientar, buscar información acerca de la problemática individual y/o grupal, así como de la familia y la comunidad en que está enclavada la escuela, para dar respuesta a interrogantes necesarias que permitan hacer análisis objetivos en tomo a las problemáticas de los sujetos. Esto lleva implícito un proceso de caracterización y diagnóstico como base necesaria para una adecuada orientación (Chirino et. al., 2009).



El profesor cumple con la función orientadora cuando a través de su comunicación, su ejemplo, su persuasión este se convierta en un punto de referencia para el estudiante, que estimula su independencia y la capacidad de enfrentar sus problemas y decisiones; por lo que se considera, además, tener presente que la orientación es la actividad científica de definir... “cómo ayudar con efectividad a alguien en un momento y un espacio dado, para facilitarle el mayor nivel de crecimiento posible, según la etapa específica de desarrollo en que se encuentra y su situación social y personal concreta” (del Pino, 2005).

La preparación para el cumplimiento de la función investigativa, exige de la apropiación del método científico en el proceso formativo y tiene como contenido esencial:

- La identificación y jerarquización de los problemas que están obstaculizando el proceso educativo. Parte de la observación y valoración de la realidad educativa, y puede concretarse mediante el diagnóstico.
- La teorización acerca del problema para poder asumir una posición científica que sustente las propuestas de cambio que deriven de dicho proceso, lo que demanda una constante búsqueda y actualización teórica.

Según González, V (2000) un profesional competente es un sujeto que orienta su actuación con independencia y creatividad, sobre la base de una sólida motivación profesional que le permite perseverar en la búsqueda de soluciones a los problemas profesionales, para lo que se auxilia de sus conocimientos y habilidades en una óptica ética y creativa.

Las prácticas laborales de los estudiantes en formación en las carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía contribuyen al desarrollo de un aprendizaje experiencial y se coincide con (Begoña, 2001) cuando asume “que las personas aprenden mejor cuando entran en contacto directo con sus propias experiencias y vivencias”, pero no basta sólo visualizar el contenido de enseñanza, sino que hace falta también comprender “aquellas acciones específicas que son necesarias para revelar el contenido del concepto a formar”(González, (s/f).

Para caracterizar el estado actual en la formación laboral e investigativa de los estudiantes en formación de la carrera de Ciencias en Gastronomía, se aplicaron diferentes métodos del nivel empírico a una muestra de 15 estudiantes en formación, 3 profesores de la escuela, 3 tutores 3 directivos de la Facultad. Los métodos aplicados fueron la observación a clases, la entrevista y la encuesta donde las insuficiencias detectadas fueron las siguientes:

- En las clases visitadas a los estudiantes en formación se aprecian modos de actuación profesional, sin embargo, no explotan toda la preparación académica que poseen para vincularla con el contenido.
- En los estudiantes no siempre se observa la relación entre lo cognitivo, afectivo y comportamental
- Los profesores del departamento tienen bien caracterizados a los estudiantes, pero todavía no logran trabajar de conjunto con los tutores para resolver todas las dificultades de los estudiantes.
- Los directivos y tutores de la facultad, no siempre utilizan la caracterización realizada por el departamento docente como herramienta de trabajo para la preparación metodológica de los estudiantes
- Los estudiantes reconocen que, aunque son atendidos tanto por el departamento docente como por los tutores, estos no siempre disponen del tiempo requerido para su atención.

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

Para dar respuesta a las tareas de investigación trazadas se utilizaron métodos tanto del nivel teórico como: el histórico-lógico, analítico-sintético, inductivo-deductivo y la modelación. Del nivel empírico: la entrevista, la encuesta, la observación a clases, sustentados todos estos en el método general del conocimiento científico: dialéctico-materialista.

También se detectaron potencialidades que los autores han tomado en cuenta para el desarrollo del trabajo, dentro de las que se destacan:

- Compromiso de los directivos de la Facultad para la atención a los estudiantes en formación.
- Diseño de una estrategia o programa en la escuela para la atención a la práctica laboral de los estudiantes.

En correspondencia con los resultados obtenidos se diseñó un plan de acciones para la formación integral de los estudiantes de las carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Tabla 1: Plan de acción.

OBJETIVOS	ACCIONES	PARTICIPANTES
Diagnosticar si escuela cumple con los requisitos para la carrera a través de una óptica curricular	Realizar de conjunto con la Facultad el diagnóstico de la escuela, que cumpla con los requisitos curriculares	Decano y Jefe de carrera
Diagnosticar si en la escuela los profesores cumplen con los requisitos para ser tutores de los estudiantes en formación	Revisar las acciones realizadas por la escuela y Facultad dirigidas al desempeño profesional pedagógico del estudiante	Decano y Jefe de carrera
Dirigir científicamente la formación integral de los estudiantes en formación en la escuela de Ciencias gastronómica	Seleccionar los mejores profesores para la acción de tutorías	Profesores que atienden la práctica laboral
Evaluar integralmente a los estudiantes	Analizar en la escuela todas las tareas a cumplir por los estudiantes para su formación integral	Profesores que atienden la práctica laboral

Fuente: elaboración propia.

**Propuestas:**

- Observación de clases al tutor y profesores de experiencia.
- Diseñar la estrategia educativa del grupo con el que trabajará.
- Preparación de clases con ayuda del tutor según las normativas vigentes.
- Elaboración de proyectos de evaluaciones sistemáticas, parciales y finales con ayuda del tutor.
- Participar en las actividades metodológicas que se realizan en la escuela a nivel de grado, departamentos y otras escuelas.
- Preparar las actividades orientadas en los encuentros presenciales de la universidad.
- Trabajar de conjunto con el tutor en el tema de investigación estudiantil (Trabajo extracurricular, de curso y de diploma según corresponda).

- Participar en todas las actividades, culturales y deportivas que desarrolla la universidad.
- Organizar círculos de interés y de estudios con sus estudiantes.

### **CONCLUSIONES**

El proceso de enseñanza aprendizaje en la formación integral de los estudiantes de las carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía en particular debe partir de lograr la motivación profesional como premisa para el desarrollo de la identidad y el compromiso profesional, que estimulen a los estudiantes a buscar conscientemente alternativas de solución a los problemas profesionales.

La relación entre la teoría y la práctica educativa, la implicación personal y el compromiso con la problemática de la escuela como microuniversidad y su transformación creadora desde posiciones científicas y éticas; debe desarrollar en los estudiantes sentimientos positivos y de satisfacción personal por la profesión; caracterizado por un pensamiento científico-pedagógico que se exprese en el modo de actuar en su contexto profesional.

### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Begoña, M. (2001). El aprendizaje experiencial. Material en soporte digital "Dinámicas grupales y técnicas participativas".

Del Pino, J. (2005). Motivación profesional para la formación pedagógica en los planes emergentes. *Revista Maestro y Sociedad*, 6(1), 1-7.

García, M., Márquez, E. y Antolínez, I. (2016). Una comunidad de aprendizaje desde el enfoque intercultural: diálogos, emergencias y contradicciones en la práctica escolar. *Educación XXI*, 19(2), 251-271.

González, O. (2007). *Tendencias Pedagógicas Contemporáneas*. Material en soporte digital, p. 166.

González, V. (2000). La profesionalidad del docente universitario desde una perspectiva humanista de la educación. I Congreso Iberoamericano de Formación de Profesores. Santa María, Río Grande del Sur, Brasil.

Amador, M. (2010). El éxito del trabajo de los profesionales de la educación radica en poseer los conocimientos necesarios para aplicar correctamente las funciones profesionales en función de la relación que existe entre ellas. Escuela de superación cultural "Héctor Rodríguez". Sitiecito. Villa Clara. Cuba. Revista Cuaderno de Educación y Desarrollo, 2(16), 1-8.

Chirino et. al., (2009). Actividad científica y educación educacional en la escuela. La Habana, Cuba. Editorial Educación Cubana.

González, I. y Peña, G. (2016). La formación laboral: una vía para la corrección-compensación de los problemas de conducta del alumnado con diagnóstico de retraso mental. Revista Maestro y Sociedad, 13(3), 505-512.

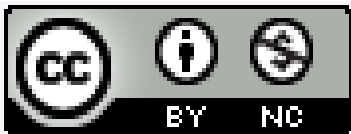
Pineda, P., Agud, I. y Ciraso, A. (2016). Factors intervening in the entrance into labour market of graduates in Educational Sciences during crisis. A study in Catalonia. Revista de Educación, 372, 141-168.

Ponce, E. (2011). El tutor pedagógico en la formación profesional desde la microuniversidad. Revista Horizonte Pedagógico, 4(3), 1-6.

Antunes, D. et al. (2016). Teachers' knowledge about teaching-learning process and its importance for professional education in health. Interface, Comunicação, Saúde e Educação, 20(57), 437-448.

Briede, J. et al. (2015). Propuesta de Modelo para el Proceso de Enseñanza-Aprendizaje Colaborativo de la Observación en Diseño, utilizando la Pizarra Digital Interactiva (PDI). Formación Universitaria, 8(3), 15-26.

#### Licencia Creative Commons



Revista Científica ECOCIENCIA está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).