

Formación continua para los docentes de las carreras de cocina y gastronomía en el Perú

Continuous training for teachers in culinary and gastronomy programs in Peru

 Mariel R. Quea-Campos

mariel.quea@epg.usil.pe 

Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú

Recibido: 11/10/2023

Revisado: 21/11/2023

Aceptado: 18/12/2023

Publicado: 02/01/2024

RESUMEN

Se propone una revisión de las publicaciones científicas respecto al incremento de escuelas de cocina y gastronomía en el Perú y las necesidades académicas de los docentes, a partir del posicionamiento del país como uno de los destinos con mejor gastronomía del mundo. Durante los últimos años, la tecnología ha hecho posible la publicación de artículos científicos y revistas científicas especializadas en diferentes temas, entre los cuales la gastronomía y la formación docente, también tienen un lugar, por ello, para que las personas o instituciones vinculados al rubro puedan acceder con a ella sin dificultad, se hace necesaria la sistematización de la información que se encuentra accesible en el espacio digital. Para este fin, se ha realizado una revisión sistemática tomando como base la Metodología PRISMA “Informes preferidos de elementos para revisiones sistemáticas y metaanálisis” (por sus siglas en inglés) para identificar la información relevante respecto a ¿Cuál es la incidencia de la formación continua en el desempeño de los docentes en las carreras de gastronomía?, metodología que que permite una revisión sistemática de contenidos que arrojen información con niveles efectivos de confianza y credibilidad. Se trabajó con los metabuscadores SciELO, Google Académico, Scopus y Redalyc y, como resultado final se encontraron 35 artículos científicos que cumplieron con los requisitos establecidos como criterios de búsqueda. La investigación comprende el análisis de las necesidades académicas y pedagógicas de los docentes, para un adecuado desempeño en la formación de estudiantes de cocina y gastronomía. **Palabras clave:** Desempeño docente, formación continua, competencia laboral, gastronomía, metodología Prisma.

ABSTRACT

The article proposes a review of scientific publications regarding the increase in cooking and gastronomy schools in Peru and the academic needs of teachers, based on the country's positioning as one of the destinations with the best gastronomy in the world. In recent years, technology has made it possible to publish scientific articles and scientific journals specialized in different topics, among which gastronomy and teacher training also have a place, therefo-



re, for people or institutions linked to the field. can access it without difficulty, the systematization of the information that is accessible in the digital space is necessary. To this end, a systematic review has been carried out based on the PRISMA Methodology “Preferred Reporting Elements for Systematic Reviews and Meta-Analyses” (for its acronym in English) to identify relevant information regarding: What is the incidence of continuing training? in the performance of teachers in gastronomy careers?, a methodology that allows a systematic review of content that provides information with effective levels of trust and credibility. We worked with the metasearch engines SciELO, Google Scholar, Scopus and Redalyc and, as a final result, 35 scientific articles were found that met the requirements established as search criteria. The research includes the analysis of the academic and pedagogical needs of teachers, for adequate performance in the training of cooking and gastronomy students. **Keywords:** Teaching performance, continuous training, job competence, gastronomy, Prisma methodology.

INTRODUCCIÓN

En el Perú, el crecimiento sostenido que muestra la gastronomía en los últimos años, su reconocimiento y posicionamiento destacado en el mundo, el incremento de restaurantes de cocina peruana a nivel local y mundial, el incremento de turistas que viajan motivados por la gastronomía y el creciente interés por recuperar productos originarios, recetas tradicionales y técnicas ancestrales de cocción y producción de literatura relacionada al tema han generado el interés de jóvenes por incursionar profesionalmente en la actividad gastronómica y el aumento de propuestas de formación académica por parte de instituciones educativas de nivel técnico y superior que la ofertan como carrera bajo diferentes nombres y certificaciones.

En este escenario, se ha incrementado considerablemente la cantidad de negocios vinculados con la oferta gastronómica a nivel nacional, y, con el respaldo de políticas dirigidas a la difusión de la imagen del país fuera de sus fronteras, aumentaron también las inversiones en negocios de restaurantes de gastronomía peruana en el mundo; con base en esta coyuntura “es importante saber que todo

el reconocimiento que ha tenido la industria gastronómica del Perú va enlazado a todos los esfuerzos de diferenciación que se han trabajado con la marca país” (Ferreira, 2019, p. 3).

Por otro lado, según el enfoque de Matta (2012, p. 7) la gastronomía ha pasado a ser en el país un motor de desarrollo, convirtiéndose además en factor articulador de diferencias culturales que ha logrado, mucho más y mejor que cualquier otro aspecto, fortalecer la “identidad peruana”, generar orgullo, mejorar condiciones de vida, construir patrimonio, llevando a los jóvenes a reconocer en ella oportunidades de crecimiento en unidad y armonía.

La cocina, a través de la historia ha sido una actividad realizada de manera empírica, basada en la tradición y técnicas propias de cada pueblo o cultura, considerada como oficio. Como señala Ordoñez (2018, p.6), con la aparición de las hosterías y posteriormente los restaurantes los cocineros se vieron en la necesidad de mejorar su desempeño, apareciendo las figuras de Antonine Careme y Auguste Escoffier, ambos franceses, quienes entre los siglos XIX e inicios del XX, sistematizan el trabajo en la cocina, registran técnicas y procedimien-

tos y establecen normas de higiene, dándole al hasta ese entonces oficio de cocinero un estatus distinto, elevando su nivel, generándose así los primeros pasos para la profesionalización de la cocina, pasando ésta de ser una elaboración simple de platillos de comida al arte de manipular los alimentos para transformarlos en presentaciones extraordinarias para deleite de los comensales dando nacimiento a lo que hoy conocemos como gastronomía.

Los cambios políticos, sociales, económicos y tecnológicos que se han dado vertiginosamente en el mundo, han cambiado drásticamente los hábitos y costumbres de alimentación de las personas, sumado a ello el desarrollo de la actividad turística por el crecimiento constante de la cantidad de personas que realizan viajes alrededor del planeta, han hecho necesaria la creación de centros de capacitación en temas gastronómicos para poder presentar una oferta culinaria bajo estándares internacionales de calidad que se adapten a todo tipo y categoría de oferta gastronómica, en restaurantes, empresas de hospedaje, centros recreativos, cruceros, trenes de lujo, escuelas, clínicas y hospitales, internados, casas de reposo, y otros espacios donde se ofrezcan alimentos en todas sus presentaciones; por ello la aparición de escuelas especializadas en los diferentes niveles educativos, en el caso específico del Perú, tenemos que, los centros de formación reconocidos por el Estado para el desarrollo de programas de gastronomía son los Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO), Institutos de Educación Superior Tecnológica (IEST) y Educación Superior – Universidades.

Esta situación obliga a ver a la gastronomía de una manera amplia e identificar todos los aspectos vinculados el hecho culinario y a los procesos de gestión asociados, que, van desde

la producción, gestión de empresas o emprendimientos gastronómicos, atención al cliente, marketing y otros que darán base y estructura a los programas académicos que se brinden en las instituciones educativas. En atención a ello, tenemos que, según lo que indicó Marco Lei, docente de la Universidad de Lima en Ferrerira (2019, p 7) la innovación y la gestión se han convertido en ejes fundamentales en los modelos de negocios nacidos del boom gastronómico, la cocina peruana se vende ahora bajo el concepto de empresa, lo que demanda al estudiante, futuro emprendedor, tener un conocimiento amplio del proceso productivo y de las estrategias de servicio, orientados a la generación de valor agregado para que los negocios permanezcan en el mercado.

En educación, el desempeño docente constituye el factor fundamental en el proceso de formación de un estudiante. La eficiencia en el desempeño del docente en aula y las estrategias que utilice para impartir los contenidos básicos de su materia, lograr aprendizajes y consolidar competencias, harán la diferencia entre un estudiante que al terminar su proceso formativo cumpla con el perfil de egreso planteado por la institución educativa, lo que conllevará al éxito en la inserción laboral a futuro, en comparación con otro estudiante egresado de una institución que no se preocupe por la formación continua y actualización de su plana docente.

En el caso del estudio sobre desempeño docente de las carreras de gastronomía impartidas en instituciones de educación superior en el Perú, es necesario señalar que el componente técnico tiene un peso considerable respecto a las competencias en administración y gestión, por ello es indispensable implementar un aprendizaje práctico, basado en la experiencia directa. Para Acevedo (2018. p.

34), la gastronomía es una profesión que demanda el desarrollo de habilidades prácticas, que se verán reflejadas en la comida y en la presentación de ésta al comensal, por ello es necesario que tales habilidades sean mejoradas o desarrolladas en sesiones de aprendizaje que garanticen la repetición y ejecución de técnicas y procedimientos, así como garantizar horas de entrenamiento práctico en espacios que permitan la formación como resultado de la experiencia, como son las clases de cocina en la propia institución educativa, en restaurante, hoteles u otros relacionados.

En instituciones de educación superior, los docentes deben enfocar su trabajo en estrategias articuladas que permitan al estudiante lograr las competencias tanto técnicas como de gestión, por ello, deben conocer los enfoques y modelos educativos orientados a tal fin. En el aspecto técnico específico, refiriéndolos a las competencias, Díaz (2006, p.13) señala que el término competencia está fundamentado en el análisis de las tareas que debe realizar un técnico medio, para darle a este término, el sentido utilitario que requiere el sector laboral, es decir, que la formación del estudiante debe dar como resultado, la adquisición de habilidades y destrezas que le permitan, una vez completado su proceso formativo, demostrar eficiencia en su labor.

Sin embargo, la formación va más allá, buscando que el egresado sea capaz de planear y desarrollar emprendimientos propios y/o gestionar empresas gastronómicas o vinculadas a la gastronomía, demostrando competencias básicas “sistema de acción complejo que engloba las habilidades intelectuales, las actitudes y otros elementos no cognitivos que son adquiridos y desarrollados por sujetos a lo largo de su vida son necesarias para

participar con eficacia en los diferentes contextos sociales y genéricas” (Rodríguez, A. 2007:141 - 142., en Chaparro 2017, p. 58) y competencias genéricas “identifican los elementos compartidos que pueden ser comunes a cualquier titulación (capacidad de aprender, diseñar proyectos, destrezas administrativas)” Constituyen la base del estudio de la profesión y comprenden las competencias instrumentales, interpersonales y sistémicas” (Rodríguez, A. 2007:146 en Chaparro 2017, p. 58).

En los últimos 20 años, las instituciones educativas en Perú, se han enfocado replantear sus sistemas educativos, adoptando el enfoque por competencias que ha transformado el concepto de educación en el mundo, empezando por la adecuación curricular y el diseño de estrategias formativas, sin embargo, aun teniendo las propuestas diseñadas conforme a las nuevas tendencias, la responsabilidad de reflejar este enfoque por competencias en los resultados de la evaluación final del estudiante, que debe cumplir con el perfil de egreso, recae en el docente, maestro, profesor, instructor, capacitador o monitor, que esté a cargo de impartir la enseñanza a través de estas nuevas formas de articular conocimientos y lograr los resultados esperados.

En el caso de las escuelas de gastronomía, se debe tener en cuenta que el crecimiento y difusión de las bondades de la gastronomía peruana, ha dado como resultado un incremento considerable de escuelas y centros de formación en cocina, CETPROS, IES y Universidades han incluido a la gastronomía dentro de su oferta formativa. El panorama hace veinte años, mostraba escasos centros de formación en cocina, y en la actualidad, la gastronomía se ha convertido en una profesión de moda, encontrando escuelas tanto en Lima como en

el interior del país, unas mejores que otras, en los tres niveles formativos posteriores a la educación básica regular (Apega, 2010).

Por ello, son las instituciones de educación superior las responsables de prestar atención al desempeño de sus docentes y buscar que éste, como eslabón fundamental entre academia y el recurso humano capacitado que requiere sector productivo empresarial en gastronomía, cuente con una óptima preparación para el ejercicio de su labor en aula o talleres, por ello “se requieren docentes con formación integral y que sean capaces de desempeñarse como promotores y agentes del cambio. De esta manera, el docente tiene que enfrentarse a la tarea de renovarse constantemente para crecer a nivel personal y profesional” (Niño, Bea y Montalvo, 2017) en Villena (2020) (p. 30).

No solo los estudiantes deben lograr las competencias que se requieren para insertarse en el mercado laboral, sino que, su docente instructor, debe contar también con las competencias pedagógicas que garanticen un adecuado desempeño docente. Como señaló Tünnermann (2014) en Rodríguez (2015) indica que la formación continua del profesor va más allá de los límites del ejercicio cotidiano laboral, la formación continua se entiende como la preocupación personal de aprender y mejorar a lo largo de toda la vida, una formación que generalmente va asociada a aquello que le permite su sustento, como también a su crecimiento espiritual y personal (p.4).

Por las características profesionales que se reflejan en el desempeño de los egresados de la carrera de Gastronomía, se reconoce en ellas que el componente técnico tiene un papel primordial sobre los componentes de adminis-

tración y gestión necesarios para un ejercicio profesional integral en el rubro. Por esta razón, es fundamental que los docentes manejen contenidos actualizados y relevantes, y además de ello, que puedan desarrollar en aula estrategias metodológicas orientadas al logro de competencias que evidencien la capacidad del egresado de insertarse en el mercado laboral, de acuerdo con las demandas de los empresarios y/o las exigencias de un emprendimiento propio.... Ortiz (2015) “Un buen docente es capaz de organizar sus actividades de tal forma que se promocióne el aprendizaje para todos los involucrados en el proceso” (p, 99).

El rol del docente, instructor o capacitador, es primordial en el proceso de aprendizaje del estudiante que quiere convertirse en un cocinero experto o un gestor dentro del rubro gastronómico y , las instituciones educativas, son responsables de que el estudiante que termina su proceso formativo, cumpla con el perfil de egreso establecido en el la carrera o programa de estudios, considerando además que para los procesos de licenciamiento requeridos por la legislación peruana y las certificaciones de calidad educativa, exigen como parte de los factores de evaluación, la formación docente y tomando en cuenta que en un porcentaje considerable, los estudiantes son contratados por empresas extranjeras, se debe garantizar que el estudiante logre competencias globales de desempeño .

Ortiz (2015) señala que “Desde el constructivismo, se puede pensar en dicho proceso como una interacción dialéctica entre los conocimientos del docente y los del estudiante, que entran en discusión, oposición y diálogo, para llevar a una síntesis productiva y significativa: el aprendizaje” (p. 97).

Por lo antes expuesto, es necesario lograr que el docente genere espacios de interacción en el que se evidencie el avance del estudiante respecto a sus aprendizajes, resultado de la práctica monitoreada en los talleres destinados a lograr convertir al estudiante en un cocinero profesional, que, como señala, Ordoñez y Robalino (2028), “es la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero”.

Respecto a este aspecto, el propósito de la formación continua de los docentes estará enfocado en lograr que los estudiantes egresen de las universidades no solo con un reconocimiento a su formación académica, sino, además de ello con un conocimiento que le permita insertarse adecuadamente en la sociedad como personas que aporten conocimiento que generen cambios trascendentes en el mundo de acelerados cambios científicos, tecnológicos y sociales en el que les ha tocado vivir Tünnermann (1995).

En las instituciones de educación técnica y superior, la formación docente en servicio plantea la diferenciación de itinerarios formativos para desempeñarse en estos roles. Este itinerario será estructurado por la institución que planifica la formación continua de sus docentes en el que se parte por el análisis de las competencias que necesita el docente para el desempeño de su rol, esta estructuración e itinerario, permiten organizar y presentar de manera secuenciada y gradual, en estos programas formativos, los contenidos necesarios para el logro y mejora de las competencias esperadas para su desempeño en aulas y talleres (UNESCO, 2019).

La educación continua docente permite a los profesionales de la educación a seguir aprendiendo de acuerdo con los cambios globales, nacionales o locales, así como a partir de las necesidades o problemáticas que, como parte de su labor, requieren atender o superar. En este sentido, la educación continua se convierte en un buen mecanismo para trabajar con los docentes, porque, además de aprender, les permite integrarse, como parte de la comunidad, así como recibir su reconocimiento y valoración (Sánchez, 2019). Esta investigación, se basa en la Declaración PRISMA 2020 “Informes preferidos de elementos para revisiones sistemáticas y metaanálisis, que considera una lista de verificación de la siete secciones y veintisiete dominios que permiten una revisión sistemática de contenidos que arrojen información con niveles efectivos de confianza y credibilidad.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se trabajó con el objetivo de identificar y cuantificar publicaciones científicas sobre programas de formación continua y desempeño docente en gastronomía en el Perú. La estrategia utilizada fue la consulta a partir de los metabuscadores de bases de datos como Scopus, La Librería Científica Electrónica Online (SciELO), Google Académico, y La Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe (REDALYC) Fueron considerados los idiomas: español, inglés y portugués.

Criterios de exclusión:

Se excluye de la revisión toda investigación o artículo con más de diez años de publicación, con relación al ámbito geográfico se excluyen las publicaciones de los continentes Asia, África y Oceanía.

Criterios de inclusión:

Se considera un horizonte temporal de diez años 2014 a 2023. Artículos vinculados con la formación en gastronomía, formación continua de docentes que busque la mejora en el desempeño docente. Los idiomas que se establecen dentro de los criterios de inclusión son español, inglés y portugués. En este sentido se hizo la revisión de artículos y bibliografía. Para el logro de lo propuesto, se utilizaron los operadores booleanos AND y el signo +. Las

ecuaciones fueron redactadas de la siguiente manera “Formación continua AND desempeño docente” y “formación continua+docencia en gastronomía”. La elección del tema se justifica por el incremento de escuelas y centros de formación en cocina y gastronomía en el Perú, la diversidad de oferta educativa en el sector y la calidad de profesionales que se insertan en el mercado laboral. En la figura 1 se puede observar la secuencia seguida en el proceso de revisión sistemática de la información.



Figura 1. Revisión sistemática Metodología PRISMA (Flujograma)

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Realizada la búsqueda se decidió seleccionar 192 documentos de investigación científica los cuales fueron obtenidos a partir de la aplicación de las ecuaciones diseñadas para la búsqueda, estas ecuaciones insertadas en los metabuscadores que dieron los resultados expuestos en la figura 1, donde además

se muestra la secuencia seguida en el proceso de revisión sistemática de la información. A partir de estas 192 investigaciones y aplicando el método PRISMA, se hizo una primera selección descartando aquellas que no cumplieran con los parámetros establecidos para tiempo de publicación y contexto geográfico, cumpliendo así con la fase de exclusión, como se aprecia en la figura 2.

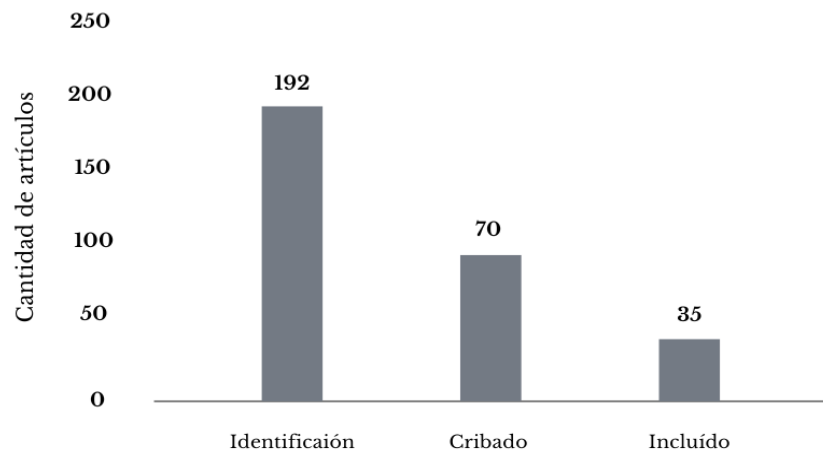


Figura 2. Resultados de la revisión sistemática

Respecto a la distribución de artículos se tiene que de los 192, la mayor cantidad de investigaciones corresponden a Redalyc, seguida por SciELO, Google Académico y Scopus, como se puede apreciar en la figura 3.

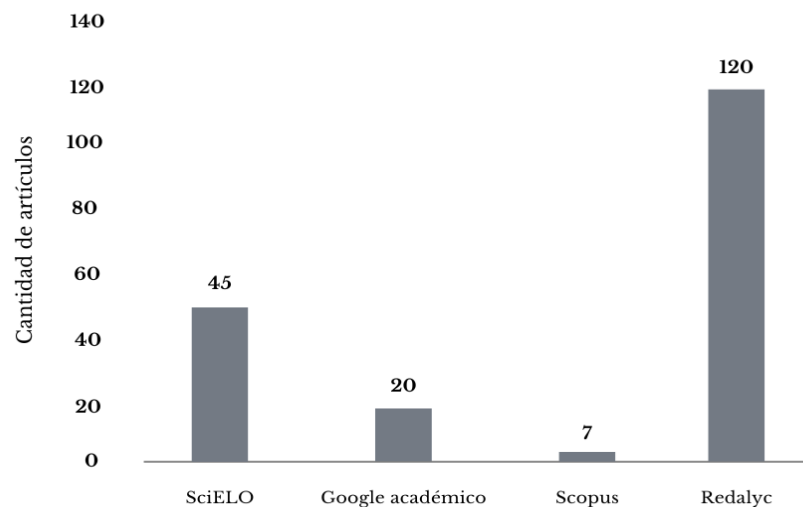


Figura 3. Registros identificados

Como se aprecia, los documentos científicos relacionados al tema de investigación aparecen en número considerablemente mayor a las que aparecen en otros metabuscadores, debido a los criterios de exclusión que centraron la búsqueda específicamente a América y Europa, además de ello se toman como referencia los Idiomas, español, inglés y portugués. Cabe señalar que un porcentaje importante de pu-

blicaciones se encuentran en portugués debido a la producción de artículos de base científica publicados en Brasil. Para la segunda etapa, correspondiente a la fase de cribación, se hizo la revisión de la información, tomando en cuenta a todas aquellas publicaciones que centrarán la información en el tema de la formación continua de los docentes y su impacto en el logro de competencias profesionales en los

estudiantes de gastronomía en escuelas de educación en las escuelas de formación superior.

Finalizado este proceso se descartan 163 publicaciones que no cumplen con el criterio vinculado al problema, motivo de investigación, centrado en lo mencionado en el párrafo precedente, quedando como resultado 35 investigaciones directamente vinculadas con el tema de la investigación.

CONCLUSIONES

Realizada la revisión de la información contenida en las publicaciones sobre formación continua y desempeño docente en gastronomía, se aprecia que, en los últimos diez años, el interés por la profesionalización de la gastronomía en América Latina se ha incrementado considerablemente a partir del fenómeno ocasionado por el boom gastronómico ocurrido en Perú. Este interés se ve reflejado en la necesidad de las instituciones educativas de mejorar el desempeño de sus docentes a través de programas de formación continua para el logro del perfil de egreso

esperado, siendo que, de acuerdo a los resultados de la investigación, los programas de formación para mejorar las competencias y el desempeño de los docentes, estos deben considerar, como categorías imprescindibles, formación académica, experiencia práctica profesional, habilidades para el manejo de la tecnología, habilidades blandas, deben contener también un componente de investigación científica y de responsabilidad social, además de estar orientados a que el docente actúe en aula como promotor y agente de cambio, así como un profesional interesado en su propio crecimiento y renovación constante.

La metodología PRISMA, aplicada en esta investigación ha sido una eficaz herramienta para identificar las publicaciones que contienen esta información. La cantidad de publicaciones respecto al tema que se encuentran en los buscadores seleccionados para esta revisión, demuestran la intención de los investigadores en contribuir con teoría y fundamentación que explica cómo lograr las mejoras esperadas partir de las experiencias que se dan en sus respectivos contextos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bravo, E., y Robalino, J. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista Turismo y Desarrollo*, (24) <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>
- Chaparro, M., y Urra, M. (2013). Canales Competencias básicas y genéricas una visión desde los trabajadores sociales ubicados en el área de Gestión del Talento Humano. *Revista Hojas y Hablas*, (10): 54-69 <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6628781>
- Díaz, A. (2006). El enfoque de competencias en la educación: ¿Una alternativa o un disfraz de cambio?. *Perfiles educativos*, 28(111), 7-36. https://www.SciElo.org.mx/SciElo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-26982006000100002

- Ferreira, I. (2019). *El papel del marketing en la gastronomía peruana*. [Universidad Santo Tomás]. Repositorio Institucional de la Universidad Santo Tomás. <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/17886>
- Matta, R. (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política. Working Paper (28) <https://refubium.fu-berlin.de/handle/fub188/19591>
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 9-13. http://www.SciElo.org.co/SciElo.php?script=sci_arttext&pid=S0486-65252014000200002&lng=en&tlng=es. Ministerio de Educación (MINEDU). (2019). La formación docente en servicio en el Perú: Proceso de diseño de políticas y generación de evidencias. Perú. UNESCO <https://hdl.handle.net/20.500.12799/6808>
- Niño, H., Beas, H., y Montalvo, D. (2017). Estrategias y metodologías en el aula que permiten fomentar un aprendizaje significativo en tercer grado de básica primaria. *Revista de Investigación Educativa*, 8(15), 2-7. <https://www.riege.mx/index.php/riege/article/view/374/268>
- Ortiz, D. (2015). El constructivismo como teoría y método de enseñanza. *Sophia, Colección de Filosofía de la Educación*. (19): 93-110. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=441846096005>
- Pagea, M., McKenziea, J., Bossuytb, P., Boutronc, I., Hoffmannnd, T., Mulrowe, C., Shamseerf, L., Tetzlaffg, J., Akh, E., Brennana, S., Choui, R., Glanvillej, J., Grimshawk, J., Hróbjartssonl, A., Lalum, M., Lin, T., Loder, E., Mayo-Wilsonp, E., McDonald, S., McGuinnessq, L.,... Moherv, D. (2021). Declaración PRISMA 2020: una guía actualizada para la publicación de revisiones sistemáticas. *Revista Española de Cardiología*, 74 (9):790-799 <https://doi.org/10.1016/j.recesp.2021.06.016>
- Rodriguez, M., y Urbay, M. (2024). La formación continua del profesor en la universidad cubana actual. *Gaceta Médica Espirituana*.17(3): 214-222 http://SciElo.sld.cu/SciElo.php?script=sci_abstract&pid=S1608-89212015000300024&lng=es&nrm=iso
- Sánchez, A. (2019). La práctica de la educación continua de docentes en Berlín y Lima desde la teoría de la educación de adultos. Centro de Investigaciones y Servicios Educativos. <http://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/137651>
- Tünnermann, C. (1995). La educación permanente y su impacto en la educación superior. UNESCO. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000120441>

Villena, A., y Tomás, D. (2014). Desempeño docente y rendimiento académico en la Escuela Académica Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco, período lectivo 2014 – I. *Social Innova Sciences*, 1 (3), 27-36. <http://hdl.handle.net/10760/43126>