

Rosana Satorre Cuerda (Ed.)

Nuevos formatos para el aprendizaje informal, ¿útiles para el formal?

Rosana Satorre Cuerda (Ed.)

Nuevos formatos para el aprendizaje informal, ¿útiles para el formal?

COLECCIÓN: Universidad

TÍTULO: *Nuevos formatos para el aprendizaje informal, ¿útiles para el formal?*

EDICIÓN: Rosana Satorre Cuerda

REVISIÓN Y MAQUETACIÓN: ICE de la Universidad de Alicante

Primera edición: octubre de 2023

© De la edición: Rosana Satorre Cuerda

© Del texto: Las autoras y autores

© De esta edición:

Ediciones OCTAEDRO, S.L.

C/ Bailén, 5 – 08010 Barcelona

Tel.: 93 246 40 02 – Fax: 93 231 18 68

www.octaedro.com – octaedro@octaedro.com

ISBN: 978-84-10054-28-8

Producción: Ediciones Octaedro

La revisión de los trabajos se ha realizado de forma rigurosa, siguiendo el protocolo de revisión por pares.

Esta publicación está sujeta a la Licencia Internacional Pública de Atribución/Reconocimiento-NoComercial 4.0 de Creative Commons. Puede consultar las condiciones de esta licencia si accede a: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

NOTA EDITORIAL: Las opiniones y contenidos de los textos publicados en esta obra son de responsabilidad exclusiva de los autores.

Publicación en *Open Access* – Acceso abierto

COMITÉ TÉCNICO:

Neus Pellin Buades, Universidad de Alicante
María Yolanda Gil Barranco, Universidad de Alicante
María Asunción Menargues Marcilla, Universidad de Alicante
Rocío Díez Ros, Universidad de Alicante

COMITÉ CIENTÍFICO:

Ausó Monreal, Eva. Universidad de Alicante
Baeza Carratalá, Alejandro. Universidad de Alicante
Balteiro Fernández, María Isabel. Universidad de Alicante
Carrasco Rodríguez, Antonio. Universidad de Alicante
Delgado Doménech, Beatriz. Universidad de Alicante
Fernández Herrero, Jorge. Universidad de Alicante
Fernández Pascual, María Dolores. Universidad de Alicante
Formigós Bolea, Juan Antonio. Universidad de Alicante
García Jaen, Miguel. Universidad de Alicante
García Ortiz, Adrián. Universidad de Alicante
Gómez Torres, María José. Universidad de Alicante
Gómez Trigueros, Isabel María. Universidad de Alicante
Hernández Amorós, María José. Universidad de Alicante
Jiménez Olmedo, José Manuel. Universidad de Alicante
Limiñana Morcillo, Rubén. Universidad de Alicante
Lopez Ubeda, Isabel. Universidad de Alicante
Marcillas Piquer, Isabel. Universidad de Alicante
Molina Jordá, José Miguel. Universidad de Alicante
Nicolás Castellanos, Carolina. Universidad de Alicante
Ortuño García, Núria. Universidad de Alicante
Ponsoda López De Atalaya, Santiago. Universidad de Alicante
Rey Cubero, Sandra. Universidad de Alicante
Rico Gómez, María Luisa. Universidad de Alicante
Rodríguez Mateo, Francisco. Universidad de Alicante
Rosa Cintas, Sergio. Universidad de Alicante
Rovira-Collado, José. Universidad de Alicante
Ruiz Bañuls, Mónica. Universidad de Alicante
Sanmartín López, Ricardo. Universidad de Alicante
Santos Ruiz, Ana María. Universidad de Alicante
Sebastiá Amat, Sergio. Universidad de Alicante
Torres Díaz, María Concepción. Universidad de Alicante
Valdés García, Aránzazu. Universidad de Alicante
Vicent Juan, María. Universidad de Alicante
Zaragoza Martí, María Francisca. Universidad de Alicante

Índice

Presentación.....	1
<i>1. Estrategias de evaluación formativa y compartida en asignaturas que capacitan para la función docente</i>	
Arias-Estero, José L.; Meroño, Lourdes y Morales-Belando, María T.	3
<i>2. El proyecto Gamnatóric. La creación y el uso de videojuegos narrativos como herramienta de aprendizaje para estudiantes de Historia Moderna e Ingeniería Multimedia</i>	
Carrasco-Rodríguez, Antonio; Navarro Colorado, Borja; Zurita Aldeguer, Rafael; Torregrosa-Peinado, Héctor; López-Pinel, M. ^a Luisa y Pérez-Llorca, Juan.....	15
<i>3. The Internet as a source of vocabulary and cultural learning for Italian as a Foreign Language (IFL)</i>	
Chiapello, Stefania y González Royo, Carmen	26
<i>4. Los primeros encargos docentes en la enseñanza de ciencias jurídicas: problemática y necesidades específicas del profesorado novel. Estudio de caso en la Universidad de Alicante</i>	
Domínguez García, Miguel y García Ortiz, Adrián	38
<i>5. La perspectiva de género en las metodologías del aprendizaje en la Facultad de Derecho de la Universidad de Alicante: identificación de las necesidades del alumnado</i>	
Fernández Vizcaíno, Belén; Asensi Meras, Altea; Velayos Martínez, María Isabel; Zaragoza-Martí, María Francisca; Funes Beltrán, Tamara; Ruiz Rodríguez, Raúl; Villalba Clemente, Francisco Gabriel; García Fernández, Mariano; Montoya Medina, David; Molina Martínez, Lucía; Guardiola Lohmüller, Ana; Soler García, Carolina; Rodríguez Alonso, Víctor y Esteve Girbes, Jordi.....	49
<i>6. Identificación de factores que favorecen el rendimiento académico</i>	
González-Alonso, María Yolanda; Martínez-Martín, María Ángeles y de Juan-Barriuso, María Natividad	60
<i>7. Visual thinking y recursos audiovisuales cortos para fomentar la divulgación científica y la adquisición de conocimientos en Biología del Desarrollo: percepciones del alumnado</i>	
López-Botella, Andrea; Sáez-Espinosa, Paula; Hernández-Falcó, Miranda y Gómez-Torres, María José.....	70
<i>8. Los relatos autobiográficos como instrumento para la adquisición de la identidad docente en el ámbito de la enseñanza de la lectoescritura</i>	
Marcillas-Piquer, Isabel.....	78
<i>9. Aproximación a los Objetivos de Desarrollo Sostenible a partir del libro álbum en el profesorado en formación en Educación infantil</i>	
Martínez-Carratalá, Francisco Antonio; Miras, Sebastián; Ballester Pardo, Ignacio; Martín Martín, Arantxa y De los Santos Álvarez, Diamela	88

<i>10. Potenciando el aprendizaje cooperativo basado en problemas en grados de STEM a través de la gamificación: una experiencia innovadora</i>	
Parra Puerto, A.; Giner Requena, A.; Caravaca Morales, A.; Montilla Verdú, S.; Rico Vargas, E.; Guijarro Carratalá, N.; Bonete Ferrández, P.L.; Gómez Torregrosa, R. y Lana Villarreal, T.	98
<i>11. Procrastinación en el alumnado de los Grados de Maestro: diferencias en función del curso y la vida laboral</i>	
Pérez-Marco, María; Fuster-Rico, Andrea; Granados-Alós, Lucía y Vicent, María	108
<i>12. Metodologías activas y ODS en la docencia empresarial: Innovaciones basadas en la gamificación y el uso de las TICs</i>	
Ruiz-Fernández, Lorena; Marco-Lajara, Bartolomé; Úbeda-García, Mercedes; Zaragoza-Saez, Patrocinio; Rienda-García, Laura; García-Lillo, Francisco; Andreu-Guerrero, Rosario; Manresa-Marhuenda, Encarnación; Seva-Larrosa, Pedro; Sánchez-García, Eduardo; Poveda-Pareja, Esther; Martínez-Falcó, Javier y Millán-Tudela, Luis Antonio	115
<i>13. Estudiando diferencias estadísticamente significativas en la frecuencia de las motivaciones, beneficios y dificultades percibidas por alumnado de Alto Rendimiento Académico al cursar carreras completamente bilingües</i>	
Sanmartín, Ricardo; González, Carolina; García-Fernández, José Manuel; Suriá-Martínez, Raquel y Díaz-Herrero, Ángela.....	128
<i>14. Representaciones del alumnado del Grado de Maestro de Educación Primaria y Memoria Democrática</i>	
Sebastiá, R.; Santacreu, J.M.; Ferrero, S. M.; Cardenas, C.; Sigüenza, F.; Piciuchi, D.; Senante, H.; Torregrosa, A. y Uceda, R.....	137
<i>15. Investigación-acción-Participativa aplicada a la definición del perfil profesional de la figura del gastrónomo o gastronoma</i>	
Valdés García, A.; Fullana Puig, P.; Blanco Dominguez, L.; Gallego Baeza, E.; Jorda Guijarro, J.D. y Torres Valdés, R.M ^a	147

15. Investigación-acción-Participativa aplicada a la definición del perfil profesional de la figura del gastrónomo o gastronoma

Valdés García, A.; Fullana Puig, P.; Blanco Dominguez, L.; Gallego Baeza, E.; Jorda Guijarro, J.D. y Torres Valdés, R.M^a

Universidad de Alicante

RESUMEN

La titulación del Grado de Gastronomía y Artes Culinarias de la Facultad de Ciencias es de reciente implantación en la Universidad de Alicante. Este trabajo se enfoca en la definición del perfil profesional de la figura gastrónomo o gastronoma y la orientación laboral del alumnado con el fin de incrementar sus posibilidades de inserción laboral. Se realiza una investigación exploratoria y descriptiva, con enfoque de Investigación-Acción-Participativa, que asume la enseñanza en sí misma como un proceso de investigación, teniendo como población objeto de estudio al alumnado de tercer y cuarto curso del grado. Como instrumentos se ha utilizado Web of Science para la revisión documental y se han elaborado cuestionarios individuales al estudiantado, de respuesta anónima, antes y tras la realización de las 8 acciones realizadas en el curso 2022/23. La revisión ha permitido la aproximación conceptual al perfil del Gastrónomo o Gastronoma, mostrando que está relacionado con el concepto de gastrodiplomacia. La empleabilidad ha sido una preocupación detectada en más del 80% del estudiantado, destacando la falta de formación en esta dimensión del mismo. En general, se cumplieron las expectativas del 73,7% del alumnado, mostrando un grado de satisfacción adecuado por parte del 85% de los participantes. Los resultados muestran que Gastrolabora deviene en una metodología flexible de orientación laboral como actividad formativa complementaria.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, grado, orientación, palabra, inserción laboral.

1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo se enfoca en un problema de estudio relacionado específicamente con la definición del perfil profesional de la figura gastrónomo o gastronoma y la orientación laboral del alumnado del grado en Gastronomía y Artes Culinarias con el fin de incrementar sus posibilidades de inserción laboral. Se ha seguido una estrategia de Investigación-Acción-Participativa (IAP), teniendo como población objeto de estudio al alumnado de tercer y cuarto curso del grado.

De acuerdo con Álvarez y Álvarez (2014 p. 23-24) la IAP basa su método iniciando el proceso como “una idea colectiva o grupal del que es deseable algún tipo de mejora o cambio”. Tal es nuestro caso, pues se trata de un programa novedoso de innovación docente aplicado en una titulación de reciente implantación en la Universidad de Alicante. Encontramos antecedentes de uso de esta metodología en investigaciones similares sobre pedagogía y en diversas áreas de conocimiento, tales como Ander (2003), Colmenares y Piñero (2008), Torres, Ordóñez y Arce (2019), (Torres, 2022).

Epistemológicamente el concepto de Gastronomía es relativamente nuevo, a la vez que un tanto ambiguo en relación con el conocimiento sistemático, crítico, *episteme*, propio de la academia (Cartay, 2019 p. 23). En este sentido Bahls, Wendhausenn y da Silva (2019), se pronuncian sobre la inmadurez conceptual de los términos gastronomía y culinaria. Esta situación provoca que el concepto de

gastrónomo o gastronoma se contagie de esa ambigüedad, lo que motiva diseñar un proyecto de innovación educativa denominado *Gastrolabora*, que conlleva implicaciones importantes: por una parte, acometer una revisión terminológica conceptual a fin de conceptualizar la profesión y por otra parte y, paralelamente, orientar laboralmente a estudiantes de gastronomía a partir de la conceptualización establecida tanto de disciplina como del perfil profesional. Un proyecto como *Gastrolabora*, deviene en una Investigación Acción Participativa (IAP) para cuyo diseño en el marco de *Gastrolabora* se asume, por una parte, la propuesta multidisciplinar del saber gastronómico de Cartay (2019, p.23):

«como aquel conocimiento académico relacionado con la alimentación, desde tres perspectivas: i) la de las ciencias de la salud (alimentación como condición imprescindible para la vida, que garantiza las funciones fisiológicas del organismo y el equilibrio del cuerpo y de la mente en sus relaciones con el medio ambiente ; ii) la de las ciencias de la producción primaria y otras actividades económicas y sociales, en un marco normativo de salubridad, sustentabilidad y factibilidad económica; y, iii) la de las ciencias sociales (alimentación como base de sistemas de organización socioeconómica y de jerarquías de poder, expresados en prácticas culturales alimentarias y como elemento creador de imaginarios, identidades culturales y códigos de comportamiento social, fundamentales en el proceso de interrelación humana y de convivencia social).»

Y, por otra parte, se acepta la propuesta conceptual de Bahls y otros (2019, p.312):

«la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales: (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónica-experimental; y (5) Alimentario-fisiológica. Se pueden abordar estas dimensiones a través de dos perspectivas, (a) académica o (b) mercadológica»

A la vista de estas consideraciones, es evidente la necesidad de orientar *Gastrolabora* hacia un modelo metodológico de Orientación Laboral que según de Pablo, (s.f) debería constituir una guía flexible y complementaria con capacidad de adaptación a las necesidades del momento, de las personas participantes en el proceso, así como a los objetivos comunes del proceso orientador. En concreto en este caso seguimos el modelo didáctico de intervención en la orientación laboral, según el cual, la orientación laboral se incardina en un proceso de aprendizaje, desarrollando un diagnóstico previo y posterior a la intervención (proceso seguido en todas las acciones de *Gastrolabora*), a fin de intervenir en las carencias incorporando medidas correctoras para mejorar el perfil de empleabilidad (gran objetivo de *Gastrolabora*); todo ello con el propósito de orientar laboralmente al estudiante, incidiendo en las competencias profesionales través de interiorización del significado de *gastrónomo/a*.

El término competencias, es un concepto en constante reconstrucción, dada su multidimensionalidad (Mayorga, Madrid y Padial, 2016). En este sentido cabe citar a De Miguel (2006 p.28) para quien las competencias se componen de «conocimientos y capacidades intelectuales, habilidades y destrezas transversales y actitudes y valores». Entendemos que la orientación laboral requiere de la incorporación de todas estas dimensiones, otorgando sentido y finalidad (Prieto, Mijares y Llorent, 2014) a la propuesta *Gastrolabora*, y que así sea percibido por los y las estudiantes destinatarios del conjunto de acciones que engloban en la triada competencias profesionales-competencia didáctica y relación interdisciplinaria (Aguado y Rangel, 2018).

La revisión documental, ha permitido plantear los siguientes objetivos de la IAP-GASTROLABORA. El **objetivo general** es diseñar un plan de orientación laboral específico para estudiantes del grado en Gastronomía y Artes Culinarias. Los **objetivos específicos** se describen a continuación:

1. Definir el perfil de *gastrónomo/gastronoma*.
2. Brindar herramientas básicas de búsqueda activa de empleo y emprendimiento como *gastrónomos* y *gastrónomas*.

3. Potenciar la relación Grado en Gastronomía y Artes Culinarias-Empresas y profesionales con miras a la empleabilidad de los futuros egresados.

2. MÉTODO

Se realiza una investigación exploratoria y descriptiva, con enfoque de Investigación-Acción-Participativa, que asume la enseñanza en sí misma como un proceso de investigación en el que se da una exploración reflexiva, cooperativa y sistemática (Bausela, 2004). La IAP, «es un modo de hacer ciencia de lo social que procura la participación real de los sujetos involucrados en la misma» (Sirvent y Rigal, 2014, p.7). Resulta pertinente con Gastrolabora que aborda el problema de la empleabilidad de los estudiantes del grado en Gastronomía y Artes Culinarias. Por el tipo de análisis se trata de una investigación mixta cualitativa y cuantitativa (cuali-cuanti), recomendable para dar profundidad al análisis y facilitar la comprensión de los procesos enseñanza aprendizaje (Hamui, 2013), lo que es de gran interés para Gastrolabora. En consecuencia la metodología de desarrollo de Gastrolabora operativamente ha consistido en:

1. Revisar la literatura académica y profesional sobre el concepto de gastronomía y conceptualizar la figura de gastrónomo/gastrónoma;
2. Realizar talleres específicos de habilidades sociales, técnicas de búsqueda de empleo y técnicas de creación de empresas en el ámbito de la gastronomía y las artes culinarias con evaluación antes/después;
3. Organizar la I jornada Gastrolabora, de encuentro entre empresas y profesionales del sector con estudiantes y profesores-investigadores del grado

2.1. Descripción del contexto y de los participantes

La titulación del Grado de Gastronomía y Artes Culinarias de la Facultad de Ciencias es de reciente implantación en la Universidad de Alicante. El pasado curso académico 2021/22 se celebró la primera promoción de egresados del título. Se trata de un grado transversal que tiene como finalidad la formación integral de profesionales con los conocimientos necesarios para comprender y ejercer en cualquier actividad y situación profesional relacionada con las ciencias gastronómicas desde una perspectiva global: científica, tecnológica, social, cultural, sanitaria y de gestión empresarial. El objetivo general del Grado es, por tanto, la formación de profesionales con una visión multidisciplinar y un amplio conocimiento de todas las áreas relacionadas con la gastronomía en general y la actividad culinaria en particular. Actualmente, los estudiantes del Grado suelen mostrar una gran incertidumbre ante su futura inserción en el mundo laboral, así como complejidad en la adquisición y comprensión de contenidos del plan de estudios como consecuencia del desconocimiento e interiorización de sus perfiles profesionales, que finalmente dificulta el proceso de aprendizaje y preparación al mundo laboral. El trabajo se desarrolla por tanto en la Universidad de Alicante, siendo los participantes, por una parte, 114 estudiantes de tercer y cuarto curso del grado en Gastronomía y Artes Culinarias, cuya entrada al mundo laboral es inminente. Por otra parte, un total de 16 empresas y profesionales del sector de la hostelería, nutrición, industria alimentaria, emprendimiento y turismo formaron parte del proyecto con su participación presencial en la I Jornada Gastrolabora. Asimismo, 6 egresados intervinieron en la Jornada con el relato de su experiencia y presente profesional.

2.2. Instrumentos y análisis de datos

Con objeto de estudiar el impacto de las 8 acciones realizadas en el curso académico 2022/23, se han elaborado cuestionarios individuales al estudiantado, de respuesta anónima, a través de Google

Forms antes y tras la realización de las acciones. . Los criterios para confeccionar el cuestionario fueron los siguientes: En cuanto a informantes clave, estar participando en las actividades de Gastrolabora. En cuanto a los ítems antes de cada actividad se formulaba pregunta relacionada con el concepto de la misma (para el caso de acciones de perfil de gastrónomo/gastrónoma, y sobre actitudes y nivel de asertividad (para el caso de actividades de técnicas de búsqueda de empleo). Todos los resultados han sido analizados e interpretados de manera conjunta con ayuda de hojas de cálculo del programa Microsoft Excel. Las cuestiones planteadas eran de respuesta abierta y cerrada. En las respuestas cerradas se utilizaron escalas numéricas de Likert de 9 puntos para obtener el grado de satisfacción de los participantes en las actividades, así como se ofertaba listado de respuestas predeterminadas para seleccionar. El análisis descriptivo de los resultados se realizó y expresó como valores promedios y su desviación estándar, así como porcentajes, del conjunto de respuestas obtenidas. En el caso de la respuesta abierta, se ofrece a los encuestados la libertad para decir exactamente lo que piensan sobre un tema, lo cual brinda datos exploratorios que revelan oportunidades, problemas o expresiones textuales no previstos. Luego, es posible utilizar esta información como respaldo de las cifras que se han recopilado en la encuesta con respuestas cerradas.

Además, se realizaron, tras la finalización del conjunto de actividades, entrevistas grupales presenciales con el alumnado y profesorado implicado en el proyecto con el fin de obtener conocimiento en relación con la evaluación del impacto de las acciones. Los puntos clave del guion de entrevistas con estudiantes fueron revisar su primera definición de gastronomía y gastrónomo y verbalizar una nueva definición. En el caso de empresarios, se pidió que se definieran a sí mismos como gastrónomos, y su opinión sobre un grado en gastronomía y artes culinarias.

2.3. Procedimiento

El proyecto comenzó en enero de 2023 y espera poder ser consolidado durante el curso 2023/24. La primera etapa del proyecto fue la revisión bibliográfica en la base de datos Web of Science (Wos). También se revisó literatura profesional. Con todo se pasó a diseñar 8 acciones concretas. La **Figura 1** muestra el diagrama de Gantt con las acciones programadas para el año 2023 y 2024.

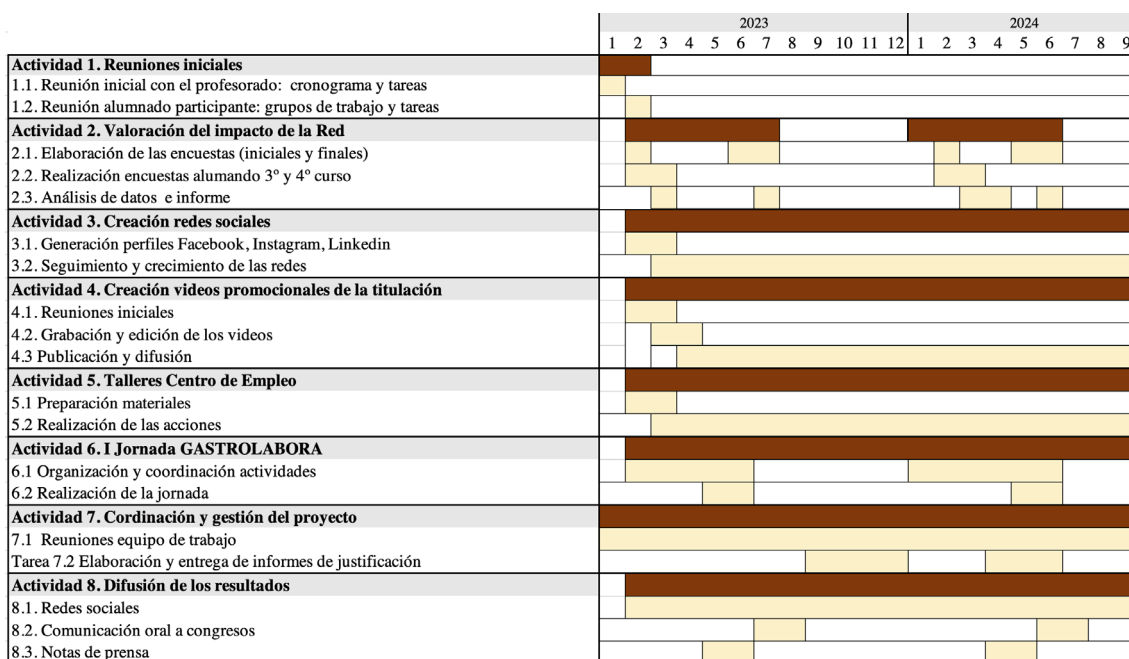


Figura 1. Diagrama de Gantt del programa Gastrolabora

Se han realizado 8 actividades de enero a junio de 2023, las cuales se describen brevemente a continuación. Actividad 1 relacionada con reuniones iniciales entre los integrantes del proyecto de innovación docente para el comienzo del desarrollo de las acciones del proyecto. En dichas reuniones se acordó una organización que permitiese la comunicación vertical, con objeto de procurar el contacto entre todos los grupos de trabajo, profesorado implicado, así como con la coordinadora del proyecto. La Actividad 2 se centró en el diseño y realización de encuestas iniciales y tras las acciones del alumnado. Las actividades 3 y 4 se centraron en las acciones destinadas a la promoción de la figura del gastrónomo/A a través de la creación de redes sociales (Instagram, TikTok, Facebook y LinkedIn por parte de alumnado del grado, y la grabación del video promocional del grado en colaboración con el Taller de Imagen de la Universidad de Alicante. La actividad 5 la llevó a cabo el Centro de Empleo, en que se trabajaron tres temáticas: elaboración del CV, búsqueda activa de empleo y técnicas para enfrentarse a una entrevista de trabajo (8 y 17 de marzo). Además, se realizó un taller de oratoria (3 de marzo) y la presentación de un proyecto de investigación internacional en el que arquitectura y gastronomía trabajan de la mano (15 de marzo). La Actividad 6 fue la organización y realización de la I Jornada Gastrolabora (3 y 4 de mayo) en colaboración con la unidad de ContinUA de la Universidad. Alumnado del propio grado estuvo implicado en la organización del evento. El encuentro permitió el encuentro entre empresas del sector y egresados del grado. Desde marzo hasta junio 2023 se ha realizado la evaluación del impacto de las acciones realizadas. Las actividades 7 y 8 en la que se realizó la coordinación del proyecto y difusión de los resultados a través de redes sociales, notas de prensa y comunicaciones orales a congresos se han llevado a cabo desde febrero de 2023.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En relación con la revisión documental, mediante Wos, el término gastrónomo no arrojó resultados, de modo que se hizo una búsqueda general de gastronomía con el fin de poder identificar campos de conocimiento en los que se trata esta disciplina.

En la **Figura 2** puede apreciarse que el campo es amplio, sin embargo, no se encuentra en los artículos el término Gastrónomo, ni si quiera en la búsqueda “Gastrónomo”. Sin embargo, se encuentran referencias a desarrollo local, rural, cultura, diplomacia cultural, diplomacia culinaria y diplomacia gastronómica, lo que ha resultado enormemente útil para diseñar las acciones que Gastrolabora comprende, y encontrar una aproximación conceptual al perfil del Gastrónomo o Gastrónoma.

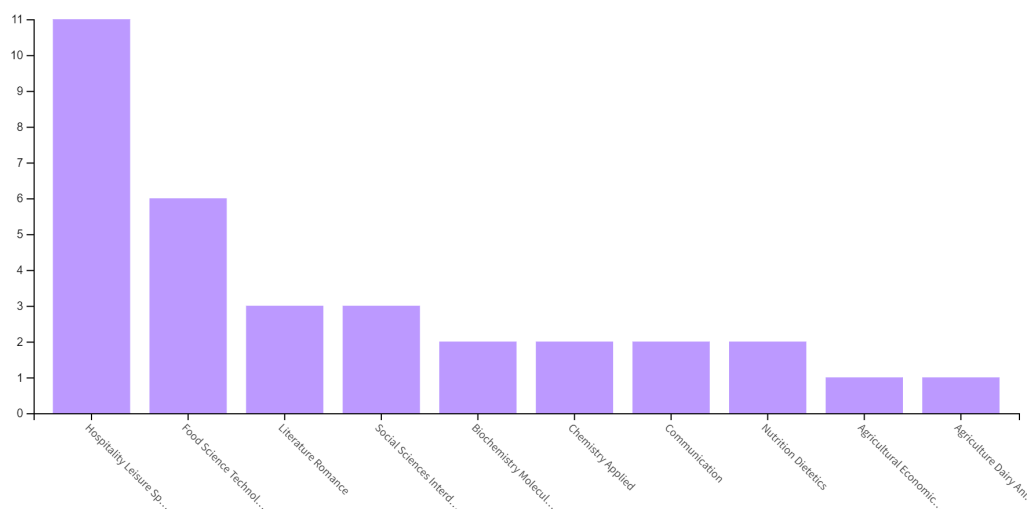


Figura 2. Áreas de conocimiento en las que se encuentran investigaciones relacionadas con la gastronomía. Fuente: Wos en recursos científicos FECYT

El procesamiento mediante VOSviewer, nos permite ilustrar esta afirmación mediante red de coocurrencias terminológicas, como así se muestra en la **Figura 3**.

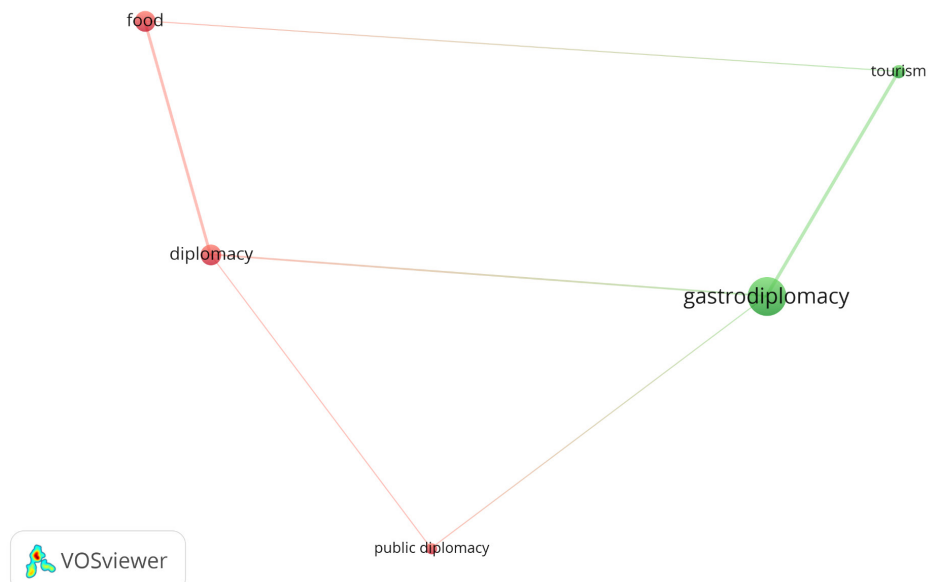


Figura 3. Red de coocurrencias terminológicas vía WoS. Fuente: Elaboración propia vía VOSviewer

La figura muestra claramente 2 clústeres: uno que comparte los términos diplomacia, comida y diplomacia pública, y otro que comparte dos términos: gastrodiplomacia y turismo. Además, se observan finas líneas de conexión entre ambos, lo que se explica porque el término de la gastrodiplomacia necesariamente está relacionado con estos términos.

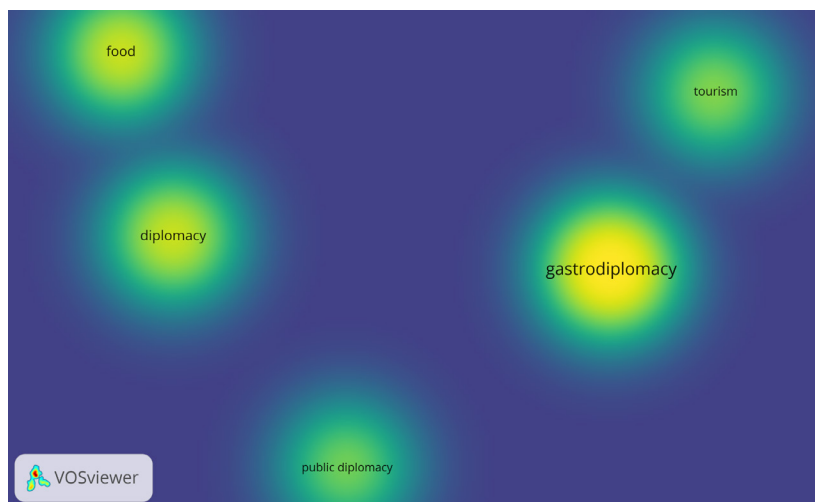


Figura 4. Densidad de los clústeres identificados Fuente: Elaboración propia via VOSviewer

Para analizar mejor las coocurrencias terminológicas se procedió a elaborar un mapa de densidad de los clústeres terminológicos identificados (**Figura 4**). Nótese que la dimensión relacional está muy presente lo que nos da indicios de que el perfil del gastrónomo o gastronoma está relacionado con gas-

trodiplomacia, con todo lo que ello entraña de cultura gastronómica, desarrollo sostenible, promoción (actualmente muy ligada a turismo gastronómico).

En relación con la evaluación de las acciones de Gastrolabora, mediante cuestionario antes y después, de un total de 46 participantes entre alumnado de tercero y cuarto curso de la titulación, se exponen a continuación los principales resultados.

La empleabilidad ha sido una preocupación detectada en el estudiantado participante pues el 64,5% consideró importante este punto, mientras que el 32,3% lo consideró bastante importante. El impacto del programa se considera positivo pues tras la realización de los talleres, el 77,4% mostró estar muy o bastante de acuerdo en que las iniciativas realizadas podrían ayudar en la empleabilidad del gastrónomo/a. Un punto positivo para resaltar del programa es que antes de la realización de los talleres, el 88,9% del alumnado desconocía el centro de empleo de la Universidad de Alicante, así como las de fomento de la empleabilidad que se promueven desde el mismo. Además, el 74,2% no había realizado formación de empleo dentro o fuera del ámbito universitario.

En cuanto a la evaluación del impacto de los talleres del centro de empleo, oratoria y presentación del proyecto internacional, se cumplieron las expectativas del 73,7% del alumnado, mostrando un grado de satisfacción adecuado por parte del 85% de los participantes (**Figura 5**). De las respuestas obtenidas en modalidad abierta ha sido posible concluir que el alumnado que mostró cierto grado de insatisfacción indicó que sería de su interés simulaciones de entrevistas de trabajo para estudiar las diferentes situaciones en las que se podrían encontrar en la vida real.

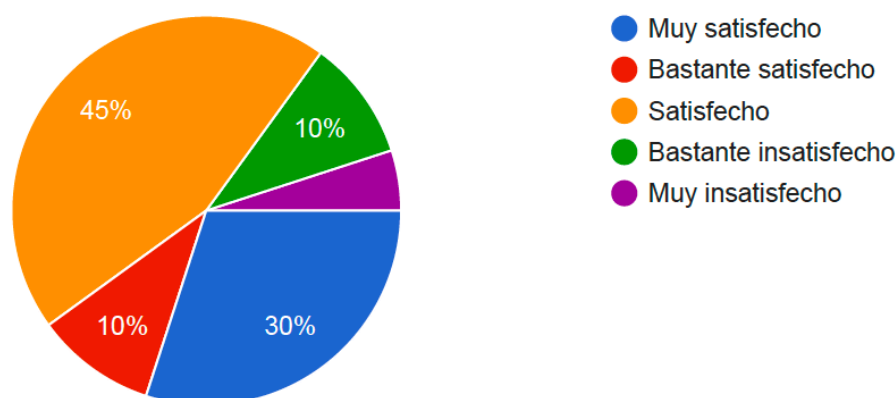


Figura 5. Grado de satisfacción del alumnado participante en el programa Gastrolabora

En relación con el taller de oratoria, ha sido interesante observar cómo más del 85% del alumnado no sabía en qué consistía la oratoria, aunque el 55,9% indicó que ante el acto de hablar en público experimentan nerviosismo y el 23,5% inseguridad. Entre las principales limitaciones que encuentran cuando defiende un trabajo en público destaca que el 32,4% muestra dificultad para argumentar y el 17,6% afirma necesitar papel o pantalla, a pesar de que el 88,2% se prepara antes de la intervención a través del ensayo o realización de resúmenes en papel. La **figura 6** describe las inseguridades a las que se enfrentan en estas situaciones.

El resultado del taller de oratoria se considera positivo pues más del 90% de participantes indican la utilidad y satisfacción, así como que lo recomendarían a otros compañeros/As de la titulación, con

un aumento de seguridad ante futuras intervenciones. El estudiantado valora muy positivamente el carácter práctico de la actividad con la realización de ejercicios intensos pero breves.

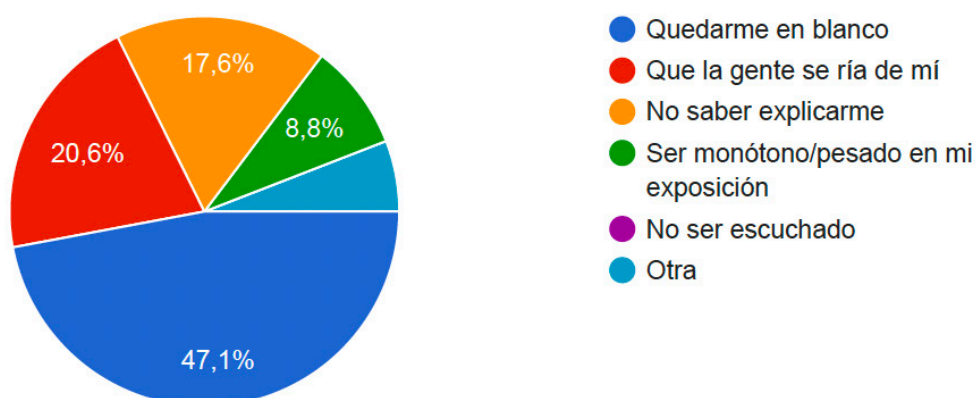


Figura 6. Inseguridades manifestadas por los participantes ante la exposición pública

La exposición del proyecto internacional puso en el foco la posibilidad de colaborar diferentes especialidades para crear proyectos relacionados con la gastronomía y la arquitectura. La necesidad de realizar esta ponencia surge por la desorientación y ausencia de conocimiento sobre el futuro del gastrónomo/a al ser un sector poco conocido en la actualidad. Tras la evaluación de las encuestas, es posible concluir que la posibilidad de trabajar con sectores profesionales creando algo innovador, con la finalidad de crear proyectos multi, inter y transdisciplinares, es una de las salidas de la citada figura.

Para observar el impacto de la I Jornada Gastrolabora, las preguntas más relevantes en el cuestionario fueron: ¿Te gustaría poder asistir a más charlas sobre innovación en el sector de la gastronomía impartidas por profesionales del sector?; Indica tres salidas profesionales del gastrónomo/a; ¿Qué te ha parecido que egresados de la carrera vengan a contarnos su experiencia?; ¿Qué es lo que más te ha gustado del programa de orientación laboral Gastrolabora? Los resultados indican que la jornada ha facilitado la reflexión en torno a la figura del gastrónomo y con ello generar grandes posibilidades de colaboración y empleo entre el alumnado y los profesionales del sector. Además, al poner en contacto a alumnos con los egresados han observado que hay otras disciplinas donde se puede trabajar que no están relacionadas con la hostelería. El alumnado considera que el gastrónomo es una profesional con un perfil multidisciplinar en un entorno receptivo con demanda de su figura. Tras la realización de las diferentes actividades, el alumnado conoce las posibilidades de la incipiente figura profesional por lo que se considera les ayudará a mejorar su rendimiento en la titulación y adecuar la elección de sus prácticas con mayor seguridad y convicción.

En relación con las entrevistas grupales tras la finalización de actividades, estas fueron llevadas a cabo en aula y los resultados se resumen a continuación. En relación con los estudiantes el conjunto de acciones realizadas les ha hecho comprender mejor el perfil de gastrónomo o gastronoma, que previamente asociaban más con la acción de cocina. Por otra parte reconocen haber adquirido habilidades sociales, y habilidades para la búsqueda activa de empleo. Los testimonios de compañeros de promociones anteriores son considerados como algo motivador para el desempeño en el estudio, en las prácticas y también para el emprendimiento.

En relación con los empresarios, concluyen que la existencia de un grado en gastronomía y artes culinarias pone en valor su trabajo, consideran que era necesario, y muestran interés en contar con estudiantes del grado en prácticas y como profesionales en un futuro. Proponen repetir la experiencia.

A modo de discusión, se desprende del mapa de concurrencias y clúster terminológicos producto breve análisis bibliométrico, que estos convergen con las aproximaciones conceptuales y multidisciplinares del saber gastronómico de Cartay (2019) y Bahls y otros (2019).

Los resultados muestran que Gastrolabora deviene en una metodología flexible de orientación laboral como actividad formativa complementaria, que busca la adaptación a las necesidades actuales del sector, en línea con el planteamiento de Pablo (s.f). El problema de la percepción de empleabilidad por parte de los estudiantes es multidimensional, lo que requiere de monitoreo constante tal y como apuntan Mayorga, Madrid y Padial, (2016). Por estas razones resulta pertinente poner en marcha un nuevo ciclo Gastrolabora, como red de Innovación Educativa.

4. CONCLUSIONES

A la luz de los resultados, es posible decir que se ha avanzado de la consolidación del perfil profesional de gastrónomo o gastronoma, sin embargo todavía hay camino por recorrer, identificando el rol de esta figura en el ámbito de la diplomacia pública en su vertiente de diplomacia gastronómica y diplomacia culinaria.

El conjunto de actividades de Gastrolabora, motiva al alumnado a interiorizar su perfil y desarrollar competencias para la búsqueda activa de empleo e incluso pensar en emprendimientos gastronómicos, encontrando sentido y finalidad a la carrera.

Del mismo modo el conjunto de actividades de Gastrolabora también ha servido para fortalecer relaciones con el sector de la gastronomía, la alimentación-nutrición, la producción de alimentos, y la conexión con el desarrollo local, en términos de producción local, sostenibilidad, empleo y autoempleo.

En el caso concreto de gastronomía no se han encontrado estudios sobre el perfil del gastrónomo o gastronoma, por eso estos resultados no pueden contrastarse con estudios similares. Son numerosos los estudios sobre motivación de los estudiantes, inquietudes laborales, en general como futuros egresados.

En cuanto a la IAP, parece una metodología muy pertinente en este problema de estudio y desarrollo de propuestas de Gastrolabora. Ello es así dado que era necesaria la participación real de todos los sujetos involucrados, con un triple objetivo desde la perspectiva de Sirvent y Rigal (2014): generar un modo lectivo de un conocimiento crítico sobre la realidad en este caso de la gastronomía y sus profesionales egresados del grado; fortalecer la capacidad de participación y organización social, en este caso de inserción laboral, autoempleo y amplitud de miras hacia un papel de diplomacia gastronómica y promover modificación de las condiciones que afectan a la vida cotidiana, en particular el desarrollo de la profesión de gastrónomo, que dé más oportunidad y no relegue a la cocina en exclusiva y además que reduzca la apatía estudiantil.

REFERENCIAS

- Aguado-Casas, I. N., & Rangel-Mayo, L. A. (2018). Metodología para la formación y desarrollo de la competencia didáctica del docente de cultura física (Original). *Revista científica Olimpia*, 15(47), 129-142. <https://revistas.udg.co.cu/index.php/olimpia/article/view/478>
- Álvarez, A. C. y Álvarez, V. (2014). *Métodos en la investigación educativa*. Ciudad de México, México: Editorial Universidad Pedagógica Nacional.

- Ander, E. (2003), *Repensando La Investigación-Acción Participativa*, Lumen Hvmanitas, Buenos Aires.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 312-330.
- Bausela, E. (2004). La docencia a través de la investigación-acción. *Revista Iberoamericana de Educación*. 35(1). <https://doi.org/10.35362/rie3512871>
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49),21-44. <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/html/>
- Colmenares, A.M. and Piñero, M.L. (2008), “La investigación acción. Una herramienta metodológica heurística para la comprensión y transformación de realidades y prácticas socioeducativas”, *Laurus*, Vol. 14 No. 27, pp. 96-114.
- De Pablo, J.M. (s.f). Modelos metodológicos en orientación laboral. Artículo sobre los modelos de intervención en orientación laboral desarrollado como tema realizado por Juan Miguel de Pablo para el Master de Gestión de Servicios Públicos de Empleo de la Universidad de Zaragoza y para el título de Experto de Orientación e Inserción Profesional de la Universidad de Huelva. <http://www.inefop.org.uy/docs/Modelos-Methodologicos.pdf>
- Hamui, A. (2013). Un acercamiento a los métodos mixtos de investigación en educación médica. *Investigación en educación médica* 2(8), pp 211-216. [https://doi.org/10.1016/S2007-5057\(13\)72714-5](https://doi.org/10.1016/S2007-5057(13)72714-5)
- Mayorga-Fernández, José, Madrid-Vivar, Dolores, & Padiál-Díaz, Salvador. (2016). Mercado de trabajo versus formación inicial: competencias del pedagogo en el TFG. *Revista Brasileira de Orientação Profissional*, 17(2), 125-137 http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-33902016000200002
- Prieto, M., Mijares. B & Lorent, V. (2014). Roles del docente y del alumno universitario desde las perspectivas de ambos protagonistas del hecho educativo. *Revista electrónica de Humanidades. Educación y Comunicación Social (REDHECS)*, 18(9). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6844408>
- Sirvent, MT. Y Rigal, L. (2014). La investigación acción participativa como un modo de hacer ciencia de lo social. *Decisio. Saberes para la acción en educación de adultos*. N°38. pp.7-12 https://cdn.designa.mx/CREFAL/revistas-decisio/decisio38_saber2.pdf
- Torres, R.M., Ordóñez, C. y Arce Ch. (2019). Explorando y evaluando nuevas metodologías didácticas de investigación-acción para el fomento del emprendimiento en el Grado de Publicidad y RRPP. Capítulo 69, pp 729-739, Roig-Vila, Rosabel (ed.). *Investigación e innovación en la Enseñanza Superior. Nuevos contextos, nuevas ideas*. Octaedro, Barcelona.
- Torres Valdés, R. M. (2021). Resignificación pedagógica en las carreras de comunicación mediante investigación acción participativa y aforismos filosóficos. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, (16), 83–101. <https://doi.org/10.37135/chk.002.16.05>