



Ciencia Latina
Internacional

Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2024,
Volumen 8, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4

IMPACTO DE LA ENSEÑANZA DE COCINA ITALIANA EN LA PREPARACIÓN LABORAL DE ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA EN MÉXICO

**IMPACT OF ITALIAN CUISINE EDUCATION ON THE JOB
PREPAREDNESS OF GASTRONOMY STUDENTS IN MEXICO**

Br. Joel Alexander Gómez Martínez
Universidad Vizcaya de las Américas Campus Chetumal

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.13265

Impacto de la Enseñanza de Cocina Italiana en la Preparación Laboral de Estudiantes de Gastronomía en México

Dr. Joel Alexander Gómez Martínez¹joelalexandergomezmartinez@gmail.com<https://orcid.org/0009-0009-3473-4946>

Universidad Vizcaya de las Américas Campus Chetumal

RESUMEN

Esta investigación explora la enseñanza de la cocina italiana en los programas académicos de gastronomía y su impacto en la preparación de los estudiantes para el mercado laboral. A pesar del prestigio mundial de la cocina italiana, se ha identificado una preocupación creciente sobre la falta de profundidad en su enseñanza, lo que resulta en egresados que carecen de las habilidades y conocimientos necesarios para aplicarlas eficazmente en un entorno profesional. A través de encuestas aplicadas a estudiantes en prácticas y egresados recientes, se reveló que, aunque la mayoría percibe la enseñanza como de alta calidad, existe una notable discrepancia entre la teoría impartida y su aplicabilidad práctica. Un porcentaje significativo de estudiantes no se siente completamente seguro en su capacidad para ejecutar técnicas italianas en el mundo laboral, lo que subraya la necesidad de una formación más práctica y especializada. Las principales deficiencias identificadas incluyen la falta de instructores especializados, currículos desactualizados, y recursos limitados. Estas carencias afectan negativamente la competitividad de los egresados en el mercado laboral, especialmente en establecimientos que se especializan en cocina italiana. Se proponen varias soluciones para abordar estos problemas, como la actualización curricular, la mejora de los recursos, la capacitación continua de los docentes, y la colaboración con la industria y con instituciones italianas. Implementar estas mejoras no solo elevaría la calidad de la enseñanza, sino que también fortalecería la competitividad de los egresados en el mercado laboral y contribuiría a la preservación y promoción de la rica tradición culinaria italiana. En conclusión, para preparar a los estudiantes de gastronomía para los desafíos del mercado laboral, es esencial una enseñanza más especializada y práctica que esté alineada con las demandas del sector.

Palabras clave: cocina italiana, educación gastronómica, habilidades culinarias, mercado laboral, currículo académico

¹ Autor principal

Correspondencia: joelalexandergomezmartinez@gmail.com

Impact of Italian Cuisine Education on the Job Preparedness of Gastronomy Students in Mexico

ABSTRACT

This research explores the teaching of Italian cuisine in academic gastronomy programs and its impact on students' preparation for the job market. Despite the global prestige of Italian cuisine, there is growing concern about the lack of depth in its teaching, which results in graduates lacking the necessary skills and knowledge to effectively apply them in a professional environment. Through surveys conducted with students in internships and recent graduates, it was revealed that, although most perceive the teaching as high quality, there is a notable discrepancy between the theory taught and its practical applicability. A significant percentage of students do not feel fully confident in their ability to execute Italian techniques in the job market, highlighting the need for more practical and specialized training. The main deficiencies identified include the lack of specialized instructors, outdated curricula, and limited resources. These shortcomings negatively affect the competitiveness of graduates in the job market, particularly in establishments that specialize in Italian cuisine. Several solutions are proposed to address these issues, such as curriculum updates, resource improvements, continuous teacher training, and collaboration with the industry and Italian institutions. Implementing these improvements would not only raise the quality of teaching but also strengthen graduates' competitiveness in the job market and contribute to the preservation and promotion of the rich culinary tradition of Italy. In conclusion, to prepare gastronomy students for the challenges of the job market, it is essential to provide more specialized and practical teaching that is aligned with the demands of the sector.

Keywords: italian cuisine, gastronomy education, culinary skills, job market, academic curriculum

Artículo recibido 10 julio 2024

Aceptado para publicación: 15 agosto 2024



INTRODUCCIÓN

La gastronomía italiana es mundialmente reconocida por su rica historia, su variedad de ingredientes y la diversidad de sus técnicas culinarias. Sin embargo, a pesar de su popularidad y prestigio, existe una preocupación creciente sobre la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas académicos de gastronomía. Esta deficiencia educativa resulta en que los estudiantes, al enfrentarse al mundo laboral, no posean las habilidades y conocimientos necesarios para ejecutar correctamente las técnicas italianas. La presente investigación pretende explorar y analizar este problema, identificando sus causas, consecuencias y posibles soluciones.

La cocina italiana ha influenciado profundamente las prácticas culinarias a nivel global, gracias a platos icónicos como la pasta, la pizza, el risotto y una variedad de postres. Italia cuenta con una tradición culinaria que se remonta a varios siglos, con técnicas y recetas transmitidas de generación en generación. Sin embargo, enseñar esta cocina requiere más que simplemente seguir recetas; se trata de comprender las técnicas específicas, el uso de ingredientes autóctonos y el contexto cultural que da forma a cada plato.

En muchos programas de formación en gastronomía, la cocina italiana es enseñada de manera superficial, sin profundizar en las técnicas fundamentales que la caracterizan. Este enfoque limitado puede deberse a varios factores, entre ellos, la falta de instructores capacitados, currículos no actualizados y una tendencia a priorizar otras cocinas internacionales. Como resultado, los estudiantes egresan sin una preparación adecuada en cocina italiana, enfrentando dificultades significativas al ingresar al mercado laboral.

Problemas Identificados

1. **Falta de Instructores Especializados:** La enseñanza de la cocina italiana requiere instructores que no solo conozcan las recetas, sino que también dominen las técnicas y tengan una comprensión profunda de la cultura culinaria italiana. Sin embargo, muchos programas carecen de docentes con esta especialización, lo que lleva a una enseñanza superficial y limitada.
2. **Currículos Desactualizados:** Los programas académicos de gastronomía a menudo no actualizan sus currículos para reflejar las últimas tendencias y técnicas en cocina italiana. Esto puede resultar

en una formación que no está alineada con las necesidades actuales del mercado laboral, dejando a los estudiantes sin las habilidades prácticas necesarias.

3. **Enfoque Superficial en la Enseñanza:** En muchos casos, la cocina italiana se enseña de manera general, sin profundizar en las técnicas específicas como la elaboración de pasta fresca, la cocción correcta de risottos, o el uso de ingredientes tradicionales italianos. Esto limita la capacidad de los estudiantes para reproducir auténticamente los platos italianos.
4. **Falta de Recursos y Equipamiento:** La cocina italiana utiliza una variedad de ingredientes y equipos específicos que no siempre están disponibles en todas las instituciones educativas. La falta de acceso a estos recursos puede dificultar la enseñanza y el aprendizaje de técnicas auténticas.

Las consecuencias en el mundo laboral pueden ser que la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas académicos de gastronomía tiene varias consecuencias negativas en el mundo laboral:

1. **Deficiencia en Habilidades Prácticas:** Los estudiantes egresan sin las habilidades prácticas necesarias para preparar platos italianos auténticos, lo que puede limitar sus oportunidades laborales y su desempeño en entornos profesionales.
2. **Baja Competitividad:** La falta de conocimientos específicos en cocina italiana puede hacer que los graduados sean menos competitivos en el mercado laboral, especialmente en restaurantes y establecimientos que se especializan en esta cocina.
3. **Percepción Negativa por Parte de Empleadores:** Los empleadores pueden percibir a los graduados como insuficientemente preparados para cumplir con las demandas del mercado, lo que puede afectar negativamente las oportunidades de empleo y promoción.
4. **Impacto en la Calidad de los Servicios Gastronómicos:** La incapacidad de preparar correctamente platos italianos puede impactar negativamente la calidad de los servicios gastronómicos ofrecidos, afectando la reputación de los establecimientos y la satisfacción de los clientes.

Las posibles causas del problema:

1. **Formación de los Docentes:** Muchos docentes en las instituciones de educación gastronómica pueden no tener una formación específica en cocina italiana, lo que limita su capacidad para enseñar técnicas avanzadas y auténticas.



2. **Prioridades Curriculares:** Las instituciones educativas pueden priorizar otras cocinas internacionales o aspectos generales de la gastronomía, relegando la cocina italiana a un segundo plano. Esto puede deberse a la percepción de que otras cocinas son más relevantes o demandadas en el mercado.
3. **Recursos Limitados:** La falta de recursos financieros y materiales puede limitar la capacidad de las instituciones para ofrecer una enseñanza de alta calidad en cocina italiana. Esto incluye la falta de ingredientes auténticos, equipos específicos y acceso a formación continua para los docentes.
4. **Desconexión con el Mercado Laboral:** La falta de una comunicación efectiva entre las instituciones educativas y el mercado laboral puede resultar en programas de estudio que no reflejan las necesidades y expectativas de la industria gastronómica.

Propuestas de Solución

1. **Capacitación y Actualización de Docentes:** Implementar programas de capacitación y actualización continua para los docentes en técnicas y conocimientos específicos de cocina italiana. Esto puede incluir talleres, cursos de especialización y estancias en Italia para una inmersión cultural y culinaria.
2. **Revisión y Actualización Curricular:** Realizar una revisión exhaustiva de los currículos de gastronomía para asegurar que la cocina italiana tenga un lugar significativo y bien desarrollado. Incluir módulos específicos sobre técnicas avanzadas y la historia culinaria de Italia.
3. **Mejora de Infraestructura y Recursos:** Invertir en la adquisición de ingredientes y equipos auténticos necesarios para la enseñanza de la cocina italiana. Establecer convenios con proveedores italianos y buscar financiamiento externo para mejorar los recursos disponibles.
4. **Colaboración con la Industria:** Fomentar la colaboración entre las instituciones educativas y el sector laboral gastronómico para asegurar que los programas de estudio estén alineados con las necesidades del mercado. Esto puede incluir prácticas profesionales, visitas a restaurantes italianos y seminarios con chefs especializados.
5. **Desarrollo de Programas de Intercambio:** Establecer programas de intercambio y colaboración con instituciones educativas y profesionales en Italia. Esto permitirá a los estudiantes y docentes



obtener una experiencia de primera mano en la cocina italiana, mejorando su comprensión y habilidades.

6. **Incorporación de Evaluaciones Prácticas:** Incluir evaluaciones prácticas rigurosas en los programas de estudio para asegurar que los estudiantes no solo comprendan las técnicas teóricamente, sino que también puedan ejecutarlas con competencia.

La falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas de gastronomía representa un desafío significativo para la formación de estudiantes que aspiran a ingresar al mundo laboral gastronómico. Abordar este problema requiere un enfoque multifacético que incluya la capacitación de docentes, la actualización de currículos, la mejora de recursos y la colaboración con la industria.

Implementar estas soluciones no solo mejorará la preparación de los estudiantes, sino que también fortalecerá la competitividad y calidad de los servicios gastronómicos en el mercado laboral. La cocina italiana, con su rica historia y técnicas únicas, merece un lugar destacado en la educación gastronómica, asegurando así que las futuras generaciones de chefs puedan preservar y promover esta invaluable tradición culinaria.

La pregunta de investigación es ¿Cómo afecta la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas de gastronomía a la preparación de los estudiantes para el mundo laboral, en términos de habilidades técnicas y conocimiento práctico? El objetivo general es evaluar el impacto de la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas de gastronomía sobre la preparación de los estudiantes para el mundo laboral, específicamente en términos de sus habilidades técnicas y conocimientos prácticos a través de una encuesta a estudiantes que se encuentren en sus prácticas y egresados para el diseño de propuestas de mejora. Los objetivos específicos serán los siguientes:

1. Identificar las percepciones de los estudiantes en prácticas sobre su formación en cocina italiana a través de una encuesta a quienes se encuentran en realizando sus prácticas profesionales enfocándose en su percepción sobre la enseñanza recibida en cocina italiana y su aplicabilidad en el mundo laboral.
2. Evaluar el nivel de conocimientos prácticos y habilidades técnicas en cocina italiana de los egresados a través de una encuesta a egresados de programas de gastronomía para evaluar su



dominio de técnicas específicas de cocina italiana, como la elaboración de pasta fresca, risottos, y otros platos tradicionales.

3. Analizar las dificultades encontradas por los estudiantes en prácticas y egresados en la aplicación de técnicas de cocina italiana en el ámbito laboral.
4. Comparar las expectativas de los estudiantes y egresados con respecto a la enseñanza de cocina italiana y la realidad encontrada en el mercado laboral a través del análisis sobre las expectativas antes de enfrentarse al mercado laboral y contrastarlas con sus experiencias reales en el ámbito profesional.
5. Proponer mejoras curriculares basadas en las respuestas de estudiantes en prácticas y egresados sobre la enseñanza de la cocina italiana a través del análisis de los datos recopilados para la formulación de recomendaciones.

Se analizó el plan de estudios de Gastronomía de la Universidad de la Ciénega y tuvo como resultado:

Fortalezas

1. **Enfoque Práctico:** El plan de estudios incluye más de 1300 recetas, lo que garantiza una formación práctica sólida.
2. **Diversidad de Cursos:** Ofrece una amplia gama de cursos que cubren desde técnicas culinarias hasta administración de recursos humanos y marketing, proporcionando una formación integral.
3. **Especialización:** Incluye módulos específicos como cocina prehispánica, vitivinicultura, y cocina internacional, ampliando el conocimiento cultural y técnico de los estudiantes.

Debilidades

1. **Falta de Enfoque en Cocina Italiana:** No se observan módulos dedicados específicamente a la cocina italiana, lo que podría limitar la preparación de los estudiantes en esta área.
2. **Recursos y Equipamiento:** No se menciona la disponibilidad de equipos y recursos especializados necesarios para ciertas técnicas culinarias avanzadas.
3. **Actualización Curricular:** Es necesario asegurar que los contenidos se mantengan actualizados con las tendencias y demandas actuales del mercado laboral.



Este plan de estudios proporciona una formación completa y diversa, pero requiere mejoras en la especialización y actualización constante para alinearse completamente con las necesidades del mercado laboral actual. (Universidad de Ciénega. 2019).

Se analizó el Plan de estudios de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Fortalezas

1. **Enfoque Integral:** El plan de estudios abarca tanto aspectos teóricos como prácticos de la gastronomía, proporcionando una formación completa.
2. **Énfasis en la Investigación y Tecnología:** Se destacan módulos que promueven la investigación y la aplicación de nuevas tecnologías en la gastronomía.
3. **Diversidad de Contenidos:** Incluye una amplia gama de asignaturas que cubren desde la administración y la producción de alimentos hasta el patrimonio gastronómico y la tecnología.

Debilidades

1. **Actualización Curricular:** Algunas áreas del plan de estudios podrían beneficiarse de una actualización para alinearse mejor con las tendencias y demandas actuales del mercado laboral.
2. **Especialización Limitada en Cocinas Específicas:** La oferta de cursos específicos de cocinas internacionales, como la italiana, es limitada.
3. **Recursos y Prácticas:** La disponibilidad de recursos específicos y oportunidades de prácticas intensivas podría mejorarse para una formación más robusta.

Este plan ofrece una base sólida en gastronomía, pero requiere ajustes para mantenerse relevante y competitivo. (UAEMex 2016).

El plan de estudios de la carrera de Gastronomía, ofrecido por la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, presenta una estructura integral que aborda múltiples aspectos esenciales para la formación de profesionales en el campo gastronómico. El programa ofrece una certificación intermedia de Asistente de Cocina, la cual se puede obtener al concluir el sexto ciclo y cumplir con requisitos adicionales como participación en eventos y talleres. Esta certificación permite a los estudiantes obtener una acreditación profesional antes de completar el programa completo, facilitando su inserción laboral temprana.



El plan de estudios de Gastronomía de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle es comprensivo y bien estructurado, abarcando desde la formación básica hasta la especialización técnica. La inclusión de una certificación intermedia es un punto destacado, ya que proporciona a los estudiantes una vía para adquirir experiencia y credenciales profesionales antes de finalizar sus estudios. (UNEEGV, 2019).

Sin embargo, sería beneficioso incorporar más asignaturas optativas que permitan a los estudiantes personalizar su formación según sus intereses específicos dentro del campo de la gastronomía, como cursos sobre tendencias actuales en la gastronomía molecular, cocina vegana o gestión sostenible de recursos. Además, reforzar la integración de prácticas profesionales desde los primeros ciclos podría mejorar aún más la preparación práctica de los estudiantes.

En la Universidad del Claustro se oferta el programa, el cual resalta la importancia de la gastronomía no solo como un arte culinario, sino como un campo de estudio que abarca aspectos científicos, culturales, históricos y administrativos. La misión de formar profesionales capaces de influir en la sustentabilidad alimentaria y enfrentar desafíos globales como el cambio climático y el desperdicio de alimentos es ambiciosa y relevante en el contexto actual. (UC., 2021).

El plan de estudios está estructurado en ocho semestres, con un balance adecuado entre teoría y práctica. Se inicia con asignaturas básicas como administración, manejo higiénico de alimentos, y desarrollo humano integral, y progresa hacia áreas más especializadas como costos aplicados, métodos de cocción, y prácticas profesionales.

Un componente destacado del plan es la inclusión de prácticas profesionales en diversos semestres. Estas prácticas son esenciales para que los estudiantes adquieran experiencia real y desarrollen habilidades prácticas en un entorno laboral. Además, la posibilidad de realizar prácticas tanto a nivel nacional como internacional amplía los horizontes y oportunidades de los estudiantes. El Claustro pone un fuerte énfasis en la infraestructura y el equipo de punta. La disponibilidad de cocinas profesionales, talleres de panificación, chocolatería, laboratorios de microbiología y ciencias de los alimentos, y otros recursos avanzados, posiciona a la institución como líder en la educación gastronómica en México. Este enfoque en la tecnología y la innovación es crucial para mantener la relevancia y competitividad en el mercado global. (UC., 2021).



A pesar de sus fortalezas, el plan de estudios podría beneficiarse de una mayor integración de asignaturas relacionadas con la sostenibilidad y la responsabilidad social desde los primeros semestres. Aunque estos temas están presentes, una mayor profundización podría preparar mejor a los estudiantes para enfrentar los desafíos ambientales y sociales del futuro.

Además, sería valioso incluir más opciones de electivas que permitan a los estudiantes explorar áreas emergentes en la gastronomía, como la cocina molecular, la gastronomía vegana, y la gestión sostenible de recursos alimentarios. Estas áreas están ganando importancia y pueden ofrecer ventajas competitivas a los egresados, el plan de estudios de Gastronomía de El Claustro es integral y bien estructurado, con un enfoque claro en la excelencia académica, la innovación, y la responsabilidad social. La oferta de áreas optativas y prácticas profesionales proporciona una formación completa y diversificada que prepara a los estudiantes para una amplia gama de oportunidades laborales. No obstante, la inclusión de más asignaturas centradas en la sostenibilidad y áreas emergentes podría fortalecer aún más el programa, asegurando que los egresados estén mejor preparados para los desafíos del futuro. (UC., 2021).

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) presenta una estructura integral y detallada que busca preparar a los estudiantes para una carrera profesional en el campo de la gastronomía. A continuación, se realiza un análisis crítico y reflexivo de los diversos componentes del plan de estudios. (BUAP, 2019).

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la BUAP es integral y bien estructurado, cubriendo una amplia gama de áreas necesarias para la formación de profesionales competentes y versátiles. La inclusión de áreas como administración, finanzas, tecnología en alimentos, y una fuerte base en investigación, asegura que los egresados estén preparados para enfrentar los retos del sector gastronómico. La flexibilidad en las asignaturas optativas permite a los estudiantes adaptar su formación a sus intereses específicos, lo cual es un gran punto a favor. Sin embargo, sería beneficioso incluir más enfoque en la sostenibilidad y prácticas ecológicas, dado el creciente énfasis en la responsabilidad ambiental en la industria gastronómica. (BUAP, 2019).

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán de la UNAM está diseñado para proporcionar una formación integral a los estudiantes, combinando



aspectos científicos, técnicos y humanísticos. A continuación, se realiza un análisis crítico y reflexivo del plan de estudios. (UNAM, 2019).

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la UNAM es exhaustivo y bien estructurado, con un enfoque claro en proporcionar una formación integral y multidisciplinaria. La combinación de asignaturas obligatorias y optativas asegura que los estudiantes adquieran un amplio conocimiento teórico y práctico, permitiéndoles especializarse según sus intereses y las demandas del mercado laboral. (UNAM, 2019).

Sin embargo, sería beneficioso incorporar más contenidos relacionados con la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental, dado el creciente enfoque global en la sostenibilidad en la industria alimentaria. Además, una mayor integración de tecnologías digitales y herramientas innovadoras podría mejorar aún más la preparación de los estudiantes para enfrentar los desafíos contemporáneos en el campo de la gastronomía.

El plan de estudios es sólido y está bien diseñado para preparar a los futuros profesionales de la gastronomía, equipándolos con las habilidades y conocimientos necesarios para tener éxito en un entorno laboral competitivo y en constante evolución.

METODOLOGÍA

Enfoque de Investigación

El enfoque de investigación será cuantitativo, ya que se busca medir el impacto de la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en términos de habilidades técnicas y conocimiento práctico de los estudiantes de gastronomía.

Tipo de Estudio

El tipo de estudio será descriptivo y correlacional. Descriptivo, porque se pretende describir las características de la enseñanza de la cocina italiana y su impacto en los estudiantes; y correlacional, porque se buscará identificar la relación entre la enseñanza de la cocina italiana y la preparación laboral de los estudiantes.

Tipo de Investigación

La investigación será no experimental, ya que no se manipularán variables, sino que se observarán las variables tal como se presentan en el contexto educativo y laboral de los estudiantes.



Estrategia para Recolectar Datos

Se utilizará una encuesta estructurada como principal herramienta para la recolección de datos. La encuesta estará dirigida a dos grupos específicos:

1. Estudiantes que se encuentran en sus prácticas profesionales.
2. Egresados recientes de programas de gastronomía.

La encuesta incluirá preguntas cerradas y de escala Likert para medir la percepción de los encuestados sobre la enseñanza de la cocina italiana y su impacto en sus habilidades técnicas y conocimiento práctico.

Análisis de Datos

Los datos recolectados serán analizados mediante técnicas estadísticas descriptivas y análisis de correlación. Las técnicas incluirán:

1. **Análisis Descriptivo:** Para resumir y describir las características de los datos.
2. **Análisis de Correlación:** Para identificar la relación entre la enseñanza de la cocina italiana y las habilidades técnicas y conocimientos prácticos de los estudiantes.

Criterios de Inclusión

- Estudiantes de programas de gastronomía que se encuentren realizando sus prácticas profesionales.
- Egresados recientes (hasta 3 años después de la graduación) de programas de gastronomía.
- Participantes que hayan tenido algún tipo de formación en cocina italiana durante su programa de estudios.

Criterios de Exclusión

- Estudiantes que no hayan comenzado sus prácticas profesionales.
- Egresados que se hayan graduado hace más de 3 años.
- Participantes que no hayan recibido formación alguna en cocina italiana.

Criterios de Eliminación

- Encuestas incompletas.
- Respuestas duplicadas.
- Participantes que no cumplan con los criterios de inclusión y exclusión.

Diseño de Propuestas de Mejora

Basado en los resultados del análisis de datos, se diseñarán propuestas de mejora para los programas de gastronomía. Estas propuestas se centrarán en:

- **Currículo:** Incorporar módulos específicos y detallados sobre cocina italiana.
- **Capacitación del Personal Docente:** Asegurar que los instructores tengan conocimientos y habilidades actualizadas en cocina italiana.
- **Prácticas Profesionales:** Facilitar oportunidades de prácticas en restaurantes y establecimientos especializados en cocina italiana.
- **Recursos y Materiales:** Proveer acceso a recursos didácticos y materiales de alta calidad sobre cocina italiana.

Esta metodología permitirá evaluar de manera precisa el impacto de la enseñanza de la cocina italiana en la preparación de los estudiantes para el mundo laboral y generar propuestas concretas para mejorar los programas de gastronomía.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la presente investigación se analizó el impacto de la enseñanza de la cocina italiana en la preparación de los estudiantes de gastronomía para su desempeño en el mundo laboral. A partir de los datos obtenidos a través de encuestas aplicadas a estudiantes en prácticas y egresados recientes, se identificaron varios puntos críticos en la formación culinaria que afectan directamente la calidad de los profesionales en este campo.

Las encuestas realizadas revelaron que, si bien la mayoría de los encuestados consideraron que la calidad de la enseñanza en cocina italiana fue alta, existe una notable variabilidad en la percepción de la aplicabilidad y relevancia del contenido aprendido en el entorno laboral. En la tabla 1, se puede observar que el 48% de los encuestados estuvieron "totalmente de acuerdo" en que la enseñanza recibida fue de alta calidad, mientras que un 42% estuvo "de acuerdo". Sin embargo, el 10% restante mostró una postura neutral, lo que indica que no todos los estudiantes perciben la enseñanza como completamente satisfactoria.

Por otro lado, en cuanto a la relevancia y aplicabilidad del contenido enseñado en la cocina italiana (tabla 2), el 50% de los encuestados estuvieron "totalmente de acuerdo" en que la enseñanza fue



relevante, y un 33% estuvo "de acuerdo", pero un 17% se mantuvo neutral. Esto sugiere que, aunque la mayoría encuentra útiles las lecciones, existe un grupo que no encuentra una correlación directa entre lo aprendido y las exigencias del mercado laboral.

En lo que respecta a la preparación práctica, los resultados mostraron que el 47% de los encuestados se siente "totalmente de acuerdo" en que las prácticas de cocina italiana las prepararon adecuadamente para el trabajo real (tabla 3), y un 42% estuvo "de acuerdo". Sin embargo, un 11% se mantiene neutral, lo que implica que no todos los estudiantes encuentran que la formación práctica recibida es suficiente para enfrentar el mercado laboral con seguridad.

Al examinar la confianza en las habilidades culinarias adquiridas, los resultados fueron positivos, pero no uniformes. En la tabla 4, el 41% de los encuestados se siente "totalmente de acuerdo" con que la enseñanza recibida les proporcionó la confianza necesaria para aplicar técnicas de cocina italiana en un entorno profesional, mientras que un 39% estuvo "de acuerdo". A pesar de estos números, un 20% mostró incertidumbre, reflejando una falta de confianza en su capacidad para aplicar lo aprendido en situaciones reales.

Los resultados obtenidos indican que, aunque la mayoría de los estudiantes perciben una enseñanza de calidad en la cocina italiana, existe una brecha significativa en la aplicación práctica de estos conocimientos en el mundo laboral. Este hallazgo coincide con la literatura revisada, donde se enfatiza la importancia de una enseñanza más aplicada y alineada con las necesidades del mercado laboral.

Una de las principales debilidades identificadas es la falta de enfoque práctico y especializado en la enseñanza de la cocina italiana dentro de los programas académicos de gastronomía. Si bien se enseñan las técnicas fundamentales, parece que no se profundiza lo suficiente en la aplicación de estas técnicas en un entorno real. Esto puede estar relacionado con la falta de instructores especializados y con currículos que no están actualizados o que no están lo suficientemente orientados hacia las necesidades del mercado.

Otro aspecto que destacar es la confianza de los estudiantes en sus habilidades culinarias. Aunque la mayoría se siente relativamente preparada, la presencia de un porcentaje significativo que no se siente completamente seguro sugiere que los programas de estudio no están logrando desarrollar plenamente la autoconfianza de los estudiantes en la ejecución de técnicas específicas de la cocina italiana.



La falta de recursos y equipamiento especializado es otro factor que podría estar contribuyendo a esta brecha en la enseñanza. Sin acceso a ingredientes auténticos y a equipos específicos, los estudiantes no pueden experimentar completamente el proceso de preparación de platos italianos tal como se haría en un entorno profesional. Esto puede limitar su capacidad para replicar estos platos con fidelidad y afectará negativamente su desempeño en el mercado laboral.

Las posibles soluciones a estos problemas incluyen la actualización y especialización de los currículos, así como la mejora de los recursos disponibles en las instituciones educativas. Además, es crucial implementar programas de intercambio y colaboración con profesionales y organizaciones en Italia para asegurar que tanto los instructores como los estudiantes tengan acceso a una formación auténtica y actualizada.

La investigación demuestra que, si bien la enseñanza de la cocina italiana en los programas de gastronomía es percibida como adecuada por la mayoría de los estudiantes, hay áreas clave que necesitan ser mejoradas para asegurar que los egresados estén plenamente preparados para el mercado laboral. Al abordar estas debilidades a través de la actualización curricular, la mejora de recursos y la capacitación de instructores, las instituciones educativas podrán formar profesionales altamente competentes en la cocina italiana, aumentando su competitividad en el mercado y su capacidad para contribuir significativamente a la preservación y promoción de esta tradición culinaria.

Ilustraciones, Tablas, Figuras

Estas preguntas están diseñadas para obtener una visión clara de cómo los estudiantes y egresados, perciben su formación en cocina italiana, específicamente en términos de la calidad de la enseñanza, la relevancia y aplicabilidad del contenido, la preparación práctica, y la confianza en sus habilidades culinarias en un entorno profesional.

También, se diseñaron preguntas para obtener una visión clara del nivel de conocimientos prácticos y habilidades técnicas en cocina italiana de los egresados, específicamente en términos de la elaboración de pasta fresca, risottos, conocimiento de platos tradicionales, uso de ingredientes italianos y aplicación de técnicas culinarias en un entorno profesional.



Gráfico 1. La calidad de la enseñanza en cocina italiana que recibí durante mi formación académica fue alta

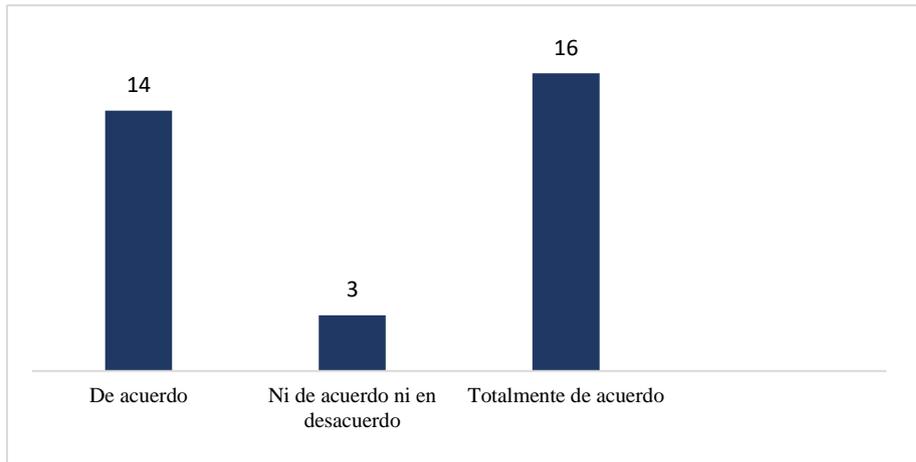


Gráfico 2. El contenido de las clases de cocina italiana fue relevante y aplicable a las tareas que realizo en mis prácticas profesionales

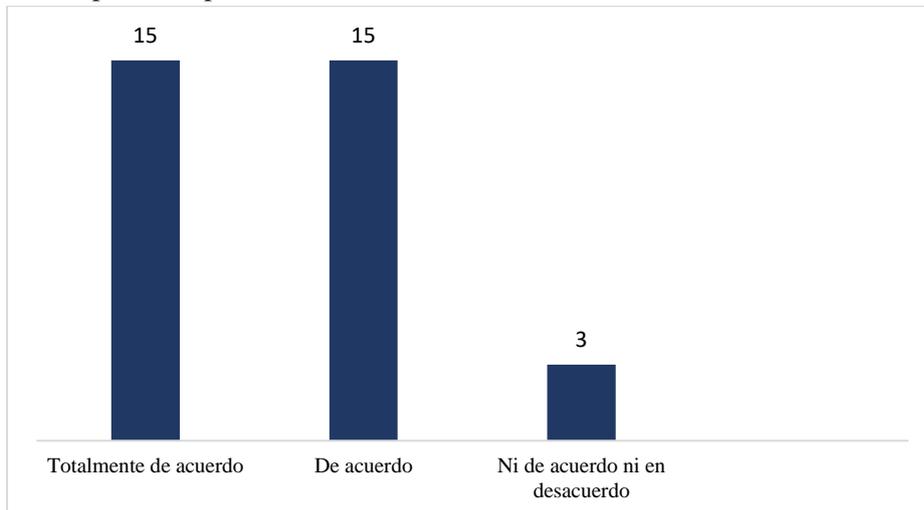


Gráfico 3. Las prácticas de cocina italiana en mi formación me han preparado adecuadamente para el trabajo en el mundo real

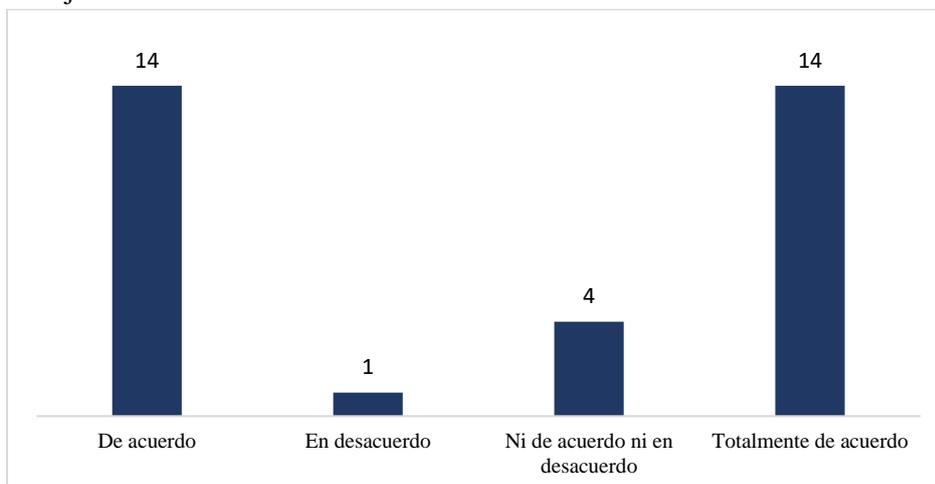


Gráfico 4. Las técnicas de cocina italiana aprendidas durante mis estudios son aplicables y útiles en mi entorno laboral actual

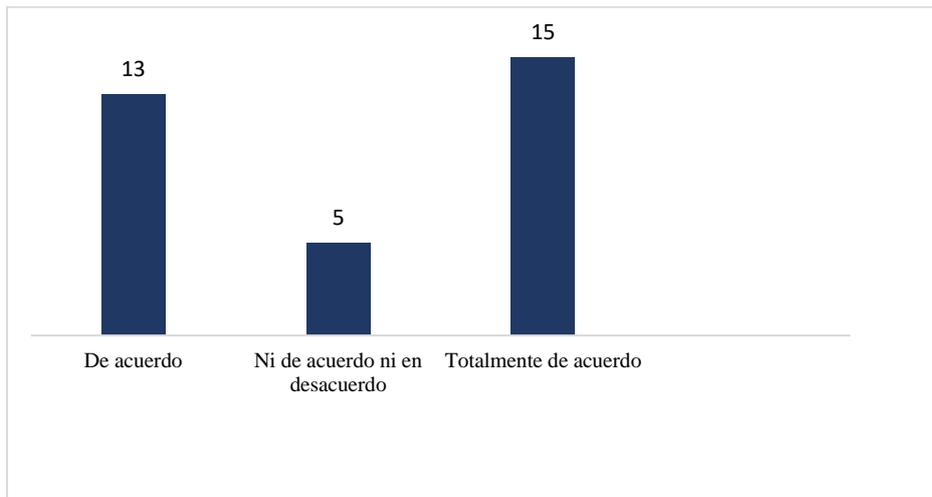


Gráfico 5. Me siento seguro/a y confiado/a en mis habilidades para preparar platos de cocina italiana en un entorno profesional gracias a mi formación

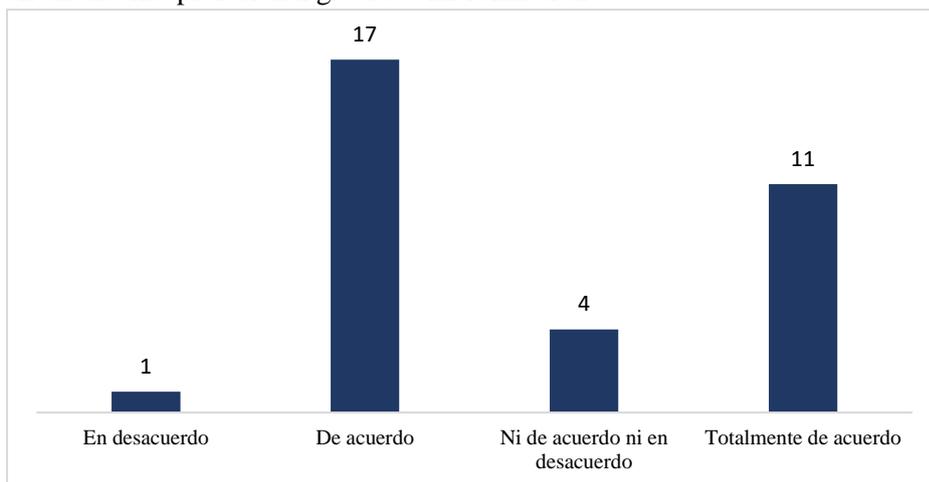


Gráfico 6. Me siento confiado/a en mi capacidad para elaborar pasta fresca utilizando técnicas tradicionales italianas

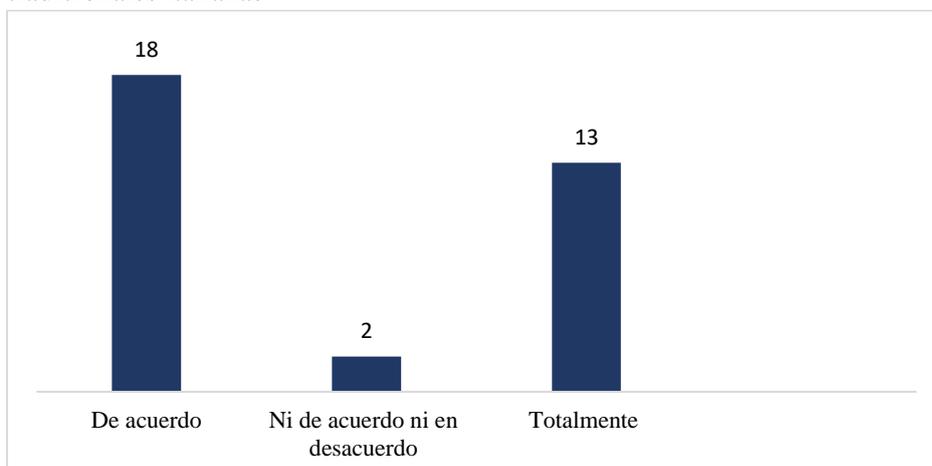


Gráfico 7. Tengo un buen dominio en la preparación de risottos siguiendo métodos italianos tradicionales

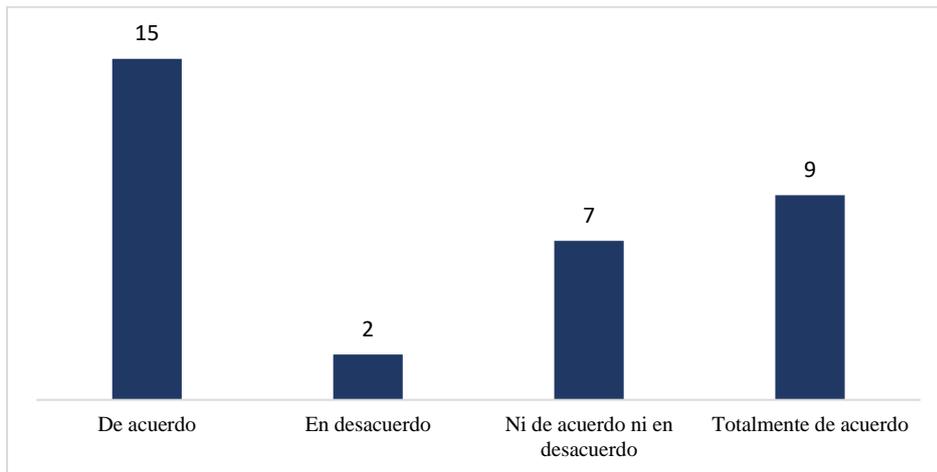


Gráfico 8. Tengo un conocimiento sólido de una variedad de platos tradicionales italianos y sus métodos de preparación

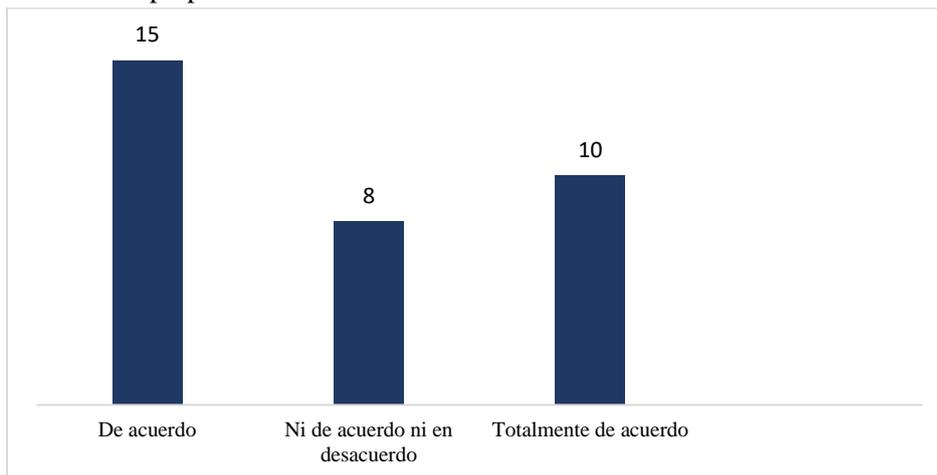


Gráfico 9. Me siento capacitado/a para seleccionar y utilizar ingredientes auténticos italianos en la preparación de diversos platos

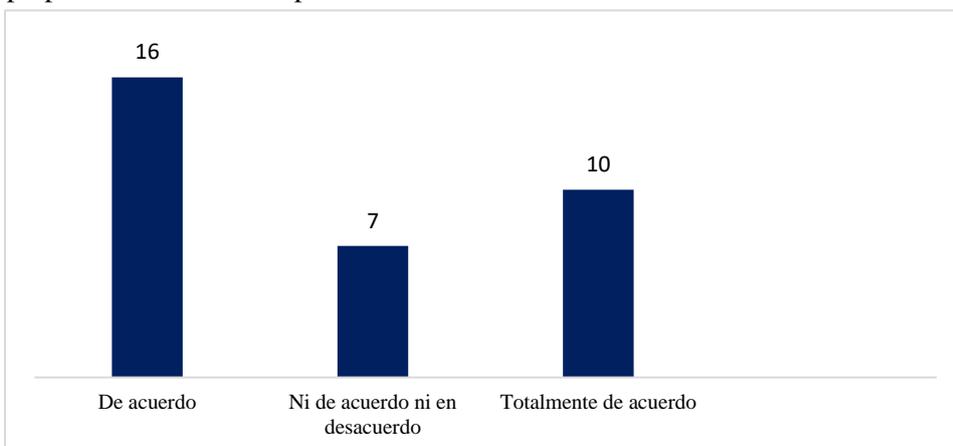
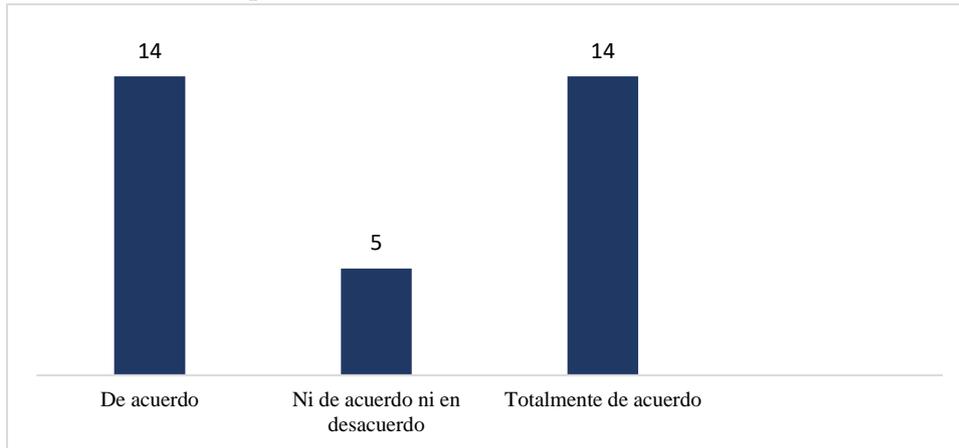


Gráfico 10. Puedo aplicar técnicas culinarias italianas de manera efectiva en un entorno profesional



CONCLUSIONES

La presente investigación se centró en analizar la enseñanza de la cocina italiana en los programas académicos de gastronomía y cómo esta afecta la preparación de los estudiantes para el mundo laboral, específicamente en términos de habilidades técnicas y conocimientos prácticos. A través de la recopilación de datos mediante encuestas aplicadas a estudiantes en prácticas y egresados recientes, se logró obtener una visión detallada de las percepciones y realidades que enfrentan los futuros profesionales en el campo gastronómico.

La pregunta de investigación planteada fue: ¿Cómo afecta la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas de gastronomía a la preparación de los estudiantes para el mundo laboral en términos de habilidades técnicas y conocimiento práctico? Los resultados de esta investigación han demostrado que la enseñanza de la cocina italiana en los programas académicos, aunque percibida como de calidad por la mayoría de los estudiantes, presenta deficiencias significativas que impactan negativamente en la preparación laboral de los egresados.

Una enseñanza que se centra únicamente en aspectos teóricos y superficiales, sin un enfoque profundo en la práctica, limita la capacidad de los estudiantes para aplicar técnicas culinarias italianas de manera efectiva en un entorno profesional. Los datos obtenidos revelan que, aunque un alto porcentaje de estudiantes considera que recibió una enseñanza de calidad, existe una discrepancia entre la percepción de la relevancia del contenido aprendido y su aplicabilidad en el ámbito laboral. Esto sugiere que, si bien se transmiten conocimientos fundamentales, no se está logrando que los estudiantes adquieran la confianza y la competencia necesarias para enfrentar los desafíos del mercado laboral de manera eficaz.

El objetivo general de esta investigación fue evaluar el impacto de la falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas de gastronomía sobre la preparación de los estudiantes para el mundo laboral, específicamente en términos de sus habilidades técnicas y conocimientos prácticos. A lo largo del estudio, se identificaron varias áreas de mejora en la estructura curricular y en la formación práctica de los estudiantes. La falta de un enfoque especializado y la carencia de recursos específicos para la enseñanza de la cocina italiana se destacaron como los principales factores que limitan la preparación de los estudiantes.

La ausencia de módulos especializados en cocina italiana, la falta de instructores con formación específica en esta área, y la escasez de recursos como ingredientes y equipos auténticos, son elementos que afectan directamente la capacidad de los estudiantes para dominar las técnicas necesarias y para aplicarlas con confianza en el entorno profesional. Además, la desconexión entre las instituciones educativas y las necesidades del mercado laboral también contribuye a que los egresados no estén completamente preparados para las exigencias del sector gastronómico.

Los resultados de la encuesta muestran una tendencia clara: aunque la mayoría de los estudiantes reconoce haber recibido una formación de calidad, hay una notable falta de confianza en la aplicabilidad de lo aprendido. Un porcentaje significativo de encuestados se mantiene neutral o no se siente completamente seguro de sus habilidades para ejecutar técnicas italianas en el mundo laboral, lo que pone de manifiesto la necesidad de una enseñanza más práctica y orientada a la realidad profesional.

Por ejemplo, en términos de preparación práctica, el 47% de los encuestados se siente totalmente de acuerdo en que las prácticas de cocina italiana las prepararon adecuadamente para el trabajo real, pero un 11% se mantiene neutral. Esto implica que no todos los estudiantes están convencidos de que la formación práctica que recibieron sea suficiente para enfrentar los desafíos del mercado laboral. De igual manera, en lo que respecta a la confianza en las habilidades culinarias adquiridas, aunque el 41% se siente totalmente seguro en sus habilidades para aplicar técnicas de cocina italiana, un 20% mostró incertidumbre.

Este desfase entre la percepción de la enseñanza recibida y la confianza en la aplicación de los conocimientos adquiridos puede deberse a una serie de factores. Entre ellos se encuentran la falta de prácticas intensivas y la carencia de una enseñanza que integre la teoría con la práctica de manera más



efectiva. La falta de recursos especializados, como ingredientes y equipos italianos auténticos, también juega un papel crucial en esta situación, ya que limita la capacidad de los estudiantes para experimentar y perfeccionar sus habilidades en un entorno que simule el mundo laboral real.

La falta de una formación adecuada en cocina italiana tiene consecuencias directas en la competitividad y en el desempeño de los egresados en el mercado laboral. Los empleadores pueden percibir a los graduados como insuficientemente preparados para cumplir con las demandas del mercado, lo que puede afectar negativamente sus oportunidades de empleo y promoción. La incapacidad para preparar correctamente platos italianos auténticos también puede impactar la calidad de los servicios gastronómicos ofrecidos, afectando la reputación de los establecimientos y la satisfacción de los clientes.

En un mercado laboral cada vez más competitivo, donde la autenticidad y la precisión en la preparación de platos italianos son altamente valoradas, los egresados que no dominan estas técnicas pueden verse en desventaja frente a aquellos que sí lo hacen. Esta situación subraya la importancia de que las instituciones educativas adapten sus currículos y enfoques de enseñanza para alinearse con las expectativas y necesidades del mercado laboral.

La investigación ha puesto de relieve la necesidad urgente de realizar mejoras en los programas de gastronomía, específicamente en lo que respecta a la enseñanza de la cocina italiana. Algunas de las propuestas clave incluyen:

Actualización y Especialización del Currículo: Es necesario revisar y actualizar los currículos de gastronomía para asegurar que la cocina italiana tenga un lugar significativo y bien desarrollado. Esto incluiría la incorporación de módulos específicos sobre técnicas avanzadas y la historia culinaria de Italia, con un enfoque en la aplicación práctica.

Capacitación Continua de Instructores: Implementar programas de capacitación y actualización continua para los docentes en técnicas y conocimientos específicos de cocina italiana. Esto puede incluir talleres, cursos de especialización y estancias en Italia para una inmersión cultural y culinaria.

Mejora de Infraestructura y Recursos: Invertir en la adquisición de ingredientes y equipos auténticos necesarios para la enseñanza de la cocina italiana. Establecer convenios con proveedores italianos y buscar financiamiento externo para mejorar los recursos disponibles.



Colaboración con la Industria: Fomentar la colaboración entre las instituciones educativas y el sector laboral gastronómico para asegurar que los programas de estudio estén alineados con las necesidades del mercado. Esto puede incluir prácticas profesionales, visitas a restaurantes italianos y seminarios con chefs especializados.

Desarrollo de Programas de Intercambio: Establecer programas de intercambio y colaboración con instituciones educativas y profesionales en Italia. Esto permitirá a los estudiantes y docentes obtener una experiencia de primera mano en la cocina italiana, mejorando su comprensión y habilidades.

Incorporación de Evaluaciones Prácticas: Incluir evaluaciones prácticas rigurosas en los programas de estudio para asegurar que los estudiantes no solo comprendan las técnicas teóricamente, sino que también puedan ejecutarlas con competencia en un entorno profesional.

La falta de una enseñanza adecuada de la cocina italiana en los programas de gastronomía representa un desafío significativo para la formación de estudiantes que aspiran a ingresar al mundo laboral gastronómico. Abordar este problema requiere un enfoque multifacético que incluya la capacitación de docentes, la actualización de currículos, la mejora de recursos y la colaboración con la industria.

Implementar estas soluciones no solo mejorará la preparación de los estudiantes, sino que también fortalecerá la competitividad y calidad de los servicios gastronómicos en el mercado laboral. La cocina italiana, con su rica historia y técnicas únicas, merece un lugar destacado en la educación gastronómica, asegurando así que las futuras generaciones de chefs puedan preservar y promover esta invaluable tradición culinaria.

En última instancia, la investigación ha logrado responder la pregunta planteada y alcanzar el objetivo general, demostrando que una enseñanza más especializada, práctica y alineada con el mercado laboral es crucial para preparar a los estudiantes de gastronomía para los desafíos que enfrentarán en sus carreras. Al implementar las mejoras sugeridas, las instituciones educativas podrán ofrecer una formación más completa y efectiva, que no solo beneficiará a los estudiantes, sino que también contribuirá al fortalecimiento del sector gastronómico en su conjunto.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. Revista Diario de Campo, Cuarta época. Año 2, núm. 4.



Ensástegui, F. et al., (2023). Capital humano en Gastronomía: puesto y funciones disponibles en el mercado laboral. Revista culinaria. Universidad Autónoma del Estado de México.

Grover, J. et al., (2015). Análisis del Mercado laboral del sector Gastronómico en la zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco. México. Revista Caribeña de Ciencia Sociales.

López, A. et al., (2016). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. Revista Teoría y Praxis. Universidad de Quintana Roo.

Muñoz, I. et al., (2012). Formación profesional de la Gastronomía en Instituciones Publicas en México. Revista Actualidades Investigativas en Educación. Universidad de Costa Rica.

Plan de estudios del Programa de Gastronomía. Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

Plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía 2021. Universidad Vizcaya de las Américas.

Plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía 2021. El Claustro.

Plan de estudios de Gastronomía 2019 de la Universidad de Ciénega.

Plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía 2019. Tecnológico de Estudios Superiores de Oriente del Estado de México.

Plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía 2019. Instituto Campechano.

Plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía 2019. Universidad Nacional Autónoma de México.

Plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía 2019. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Proyecto Curricular de la licenciatura en Gastronomía 2016. Universidad Autónoma del Estado de México.

Rodríguez, E. et al., (2020). Enfoque de la pertinencia en la carrera de Gastronomía, análisis crítico a las necesidades post pandemia. Revista Académica y Científica VICTEC. Ecuador.

