

**FORMACIÓN POR PROYECTOS PARA ESTUDIANTES DE TECNOLOGIA EN
GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA**

JULIO CÉSAR GONZÁLEZ ALONSO

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA (UNIAGUSTINIANA)

FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN

ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA

BOGOTÁ D.C.

2018

**FORMACIÓN POR PROYECTOS PARA ESTUDIANTES DE TECNOLOGIA EN
GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA**

JULIO CÉSAR GONZÁLEZ ALONSO

WILMER CAMILO REYES MONTENEGRO

PS. Mg. RODRÍGUEZ CENDALES JORGE ARMANDO

TUTOR DEL PROYECTO

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA (UNIAGUSTINIANA)

FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN

ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA

BOGOTÁ D.C.

2018

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del Presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Bogotá D.C., mayo de 2018

Dedicatoria

El presente trabajo es el resultado de nuestro esfuerzo y dedicación, el apoyo de nuestras familias y de nuestros estudiantes; por ellos nos esmeramos por mejorar nuestra enseñanza y es precisamente para ellos el beneficio de nuestro esfuerzo; son nuestra razón de ser y por eso les dedicamos el presente trabajo.

Agradecimientos

El camino en la construcción de este documento no ha sido sencillo, responde a nuestro esfuerzo y dedicación, y por supuesto al invaluable apoyo de nuestros docentes que a pesar de cada uno de los obstáculos nos han enseñado que la pedagogía va más allá del impartir conocimiento, que está reflejada en el amor del docente por el estudiante y en contribuir al desarrollo de una mejor sociedad a través de la educación, de su ejemplo y su conocimiento, construyendo un saber propio y así poder llamarnos especialistas para continuar con el legado que nos brindan en cada una de sus enseñanzas. A nuestros maestros, compañeros de especialización y por supuesto a nuestras familias, los más sinceros agradecimientos por su apoyo y su fortaleza, todos ustedes hacen que nuestros esfuerzos por ser mejores valgan la pena siempre.

Resumen

La situación educativa del país depende directamente del mercado laboral actual, de la oferta y la demanda, y de las expectativas que tiene el empresario de los egresados que salen cada año de las instituciones técnicas, tecnológicas y universitarias del país. Si a esto le sumamos la creciente llegada de extranjeros en busca de oportunidades laborales se genera un escenario bastante delicado para la creación de empleo, impidiendo que el egresado pueda adquirir experiencia laboral en su área de desempeño.

Cada año los bachilleres buscan en la educación superior una forma de mejorar su calidad de vida al contribuir con la obtención de un empleo de calidad, bien remunerado y donde pueda explotar sus capacidades al máximo. Sin embargo, la realidad se torna completamente diferente al momento de obtener su título de técnico, tecnólogo o profesional universitario, pues su vinculación al mercado laboral es cada vez más complicada.

Desde la Universitaria Agustiniiana se busca la manera de contribuir a que el estudiante de Tecnología en Gastronomía desarrolle al máximo su potencial mediante la aplicación de estrategias pedagógicas tradicionales que permitan una adecuada apropiación del conocimiento. Sin embargo, en ocasiones se limita a la enseñanza de las competencias y se queda corta a la hora de resolver situaciones comunes del entorno laboral, haciendo necesario que desde la academia se transforme la forma de enseñar para que el estudiante pueda desenvolverse adecuadamente en la industria, logrando más y mejores empleos en calidad y remuneración.

Al recopilar información de egresados, directores de programa de otras instituciones e información relevante de la industria de los hoteles, restaurantes y cafeterías, conocido como HORECA se decide proponer el modelo de formación por proyectos como una alternativa diferente dentro del proceso de formación del estudiante de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, con el propósito de brindarle un perfil más idóneo de acuerdo con las necesidades de la industria a nivel nacional e internacional.

Abstract

The educational situation of the country directly depends from the current labor market, of supply and demand, and the expectations that the employer has about the graduate that every year come out from the technical institution, technologic and the university, this added to the high arrived of foreigners in search of better working opportunities becomes in a delicate situation for creating new jobs, preventing the graduate can acquiring working experience in his performance area.

Every year the high school graduates are searching in the superior education a better way to make better their quality life finding an excellent job, well payed and where they can exploit their capabilities all the way, however, the reality turns completely different in the moment of obtain the title of technic, technology or college professional.

From the Agustiniana University searches the way from contribute with the student of Technology in Gastronomy for they can reach their potential in the application of traditional pedagogic strategies that let the student a suitable appropriation of knowledge, however sometimes it is limited to teaching of competences and it keeps short at moment to resolve common situations from the real workplace, making necessary that from the academy evolve the way of teaching so that the student can function properly in the industry, making more and better employees in quality and payment.

When gathering information from graduates, program directors of other educational institutions and relevant information about the industry of hotels, restaurant and cafeteria, named as HORECA it decides propose the model of learning by projects as a different alternative in the formation process of the student of Technology in Gastronomy from the Agustiniana University, with the propose of give them a suitable profile according to the needs of industry in national and international level.

Tabla de contenido

Introducción.....	3
Planteamiento del Problema	5
Pregunta Problema	8
Objetivos	9
Objetivo General	9
Objetivos Específicos	9
Justificación.....	10
Marco de Referencia.....	12
Marco contextual.....	12
Marco Conceptual.....	17
Formación por competencias laborales.....	18
Formación por proyectos:.....	19
Marco Metodológico	23
Resultados.....	26
Sección Sociodemográfica	35
Sección de Contenido	37
Ítem 20. Competencias generales.....	37
Ítem 21. Competencias generales.....	38
Ítem 22. Competencias laborales generales.....	38
Ítem 25. Competencias laborales generales.....	39
Ítem 26. Competencias laborales generales.....	39
Ítem 27. Competencias laborales generales.....	40
Ítem 28. Competencias laborales generales.....	40
Ítem 29. Competencias laborales generales.....	41
Ítem 30. Competencias laborales generales.....	41
Ítem 31. Competencias laborales generales.....	42
Discusión de Resultados	43
Conclusiones y Recomendaciones	45
Referencias.....	48

Anexos

Anexo 1. Modelo de entrevista a directores

Anexo 2. Instrumento con ítems totales: encuesta a egresados

Anexo 3. Documento propuesta proyecto formativo con diseño de formato

Anexo 4. Cuadro comparativo entre programas de gastronomía y la formación en la Uniagustiniana.

Tablas y Figuras

Gráfica 1. Elementos centrales del marco metodológico

Gráfica 2. Sección Sociodemográfica: Género

Gráfica 3. Sección Sociodemográfica: Edad

Gráfica 4. Sección Sociodemográfica: Tiempo transcurrido desde el egreso

Gráfica 5. Sección de Contenido: Resultados Ítem 20

Gráfica 6. Sección de Contenido: Resultados Ítem 21

Gráfica 7. Sección de Contenido: Resultados Ítem 22

Gráfica 8. Sección de Contenido: Resultados Ítem 25

Gráfica 9. Sección de Contenido: Resultados Ítem 26

Gráfica 10. Sección de Contenido: Resultados Ítem 27

Gráfica 11. Sección de Contenido: Resultados Ítem 28

Gráfica 12. Sección de Contenido: Resultados Ítem 29

Gráfica 13. Sección de Contenido: Resultados Ítem 30

Gráfica 14. Sección de Contenido: Resultados Ítem 31

Introducción

El cocinero nace en la academia y se convierte en chef con su experiencia, esfuerzo, pasión y amor por su profesión, por lo que hace. En ocasiones las relaciones con la cocina son complejas y pueden llegar a generar una serie de decepciones y altibajos para el estudiante, especialmente cuando al egresar de la academia se debe enfrentar al mercado laboral, donde la sobre oferta de cocineros, la inadecuada remuneración, las condiciones deplorables de trabajo y muchas otras situaciones más, que hacen que la vocación por la cocina sea cada vez más difícil de vivir y de disfrutar. De acuerdo con lo planteado en la revista especializada La Barra (2017) persisten algunas prácticas que van tanto en detrimento del bienestar del trabajador, como de la seguridad jurídica del negocio, esto para el futuro gastrónomo genera una expectativa de inestabilidad laboral que finalmente termina en consecuencias tales como el abandono de carrera o el empleo en sectores que no tienen relación con el sector HORECA.

Esta situación no es ajena para los docentes que se dedican a la formación de futuros gastrónomos, ya que en algún momento han tenido que vivir esta situación, y gracias a que sobrevivieron a ella están en la posibilidad de transmitir a los estudiantes ese conocimiento desde su propio saber y desde su experiencia, ofreciendo al estudiante las herramientas necesarias para su crecimiento personal y profesional. Si bien los docentes se esfuerzan por apoyarlos y enseñarles lo mejor, no alcanzan a prepararlos para la vida fuera de la universidad, ni para las situaciones adversas que se viven en la práctica, en donde las oportunidades laborales se obtienen con persistencia y en donde se suelen exigir casi diez años de experiencia a un egresado cuya edad no excede los 25 años. Es en estas situaciones donde los egresados aprenden una realidad que va más allá de los que les enseña la escuela. Con el tiempo el egresado aprende que en ocasiones no es tan sencillo presentar el diploma y empezar la carrera para convertirse en chef.

Desafortunadamente, el vínculo de los docentes con los estudiantes concluye en el momento en que se otorga el título de Tecnólogo en Gastronomía. Es común encontrar que los egresados al intentar vincularse en el mercado laboral se enfrenten a diferentes barreras y solo aquellos estudiantes destacados consiguen un lugar en la industria, mientras los demás deben resignarse a verse subempleados o dedicarse al desempeño de un oficio diferente.

De acuerdo con la oficina de egresados de la Universitaria Agustiniiana (2017) el número de egresados de tecnología en gastronomía ha crecido de manera exponencial desde la primera promoción que fue en el 2012-2 en el que se graduaron siete estudiantes, hasta la promoción más reciente que fue en el período de 2017-2; en donde se graduaron 103 estudiantes. Esta información nos permite analizar la cantidad de egresados en gastronomía que ha aportado la Universitaria Agustiniiana al mercado laboral, en donde deben competir con egresados de otras instituciones educativas en niveles de profesionales, tecnológicos y técnicos, incluyendo los egresados del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, siendo en esta última institución en donde los egresados muestran mayor tasa de vinculación al mercado laboral gracias a su modelo de formación basado en proyectos.

Al analizar la información obtenida se puede pensar en la necesidad de fortalecer las competencias adquiridas por el estudiante de tecnólogo en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana a través del desarrollo de proyectos formativos como un estímulo de su proceso de aprendizaje, en donde no solo desarrolla las competencias establecidas dentro del plan maestro del programa, sino que también le da sentido a su proceso de formación profesional, viendo su crecimiento personal y el desarrollo de su conocimiento a través del producto obtenido del proyecto al que se vincula desde el principio de su carrera.

Parte de la propuesta de aprendizaje por proyectos se enfoca en el desarrollo de las competencias planteadas en el documento maestro del programa de Tecnología en Gastronomía aplicadas a la parte nutricional, a la preparación de alimentos y al conocimiento del modelo tecnológico y administrativo de un establecimiento dedicado a la producción y servicio de alimentos y bebidas (Agustiniiana, Documento maestro , 2015), por lo que pretende contribuir a la formación integral del estudiante y brinda al egresado la capacidad de resolver situaciones reales del sector productivo desarrollando habilidades personales de manera autónoma, entre ellas la capacidad de manejar personal y resolver conflictos personales y laborales dentro del entorno de trabajo. Estos aspectos están contemplados dentro de los parámetros establecidos para la obtención del registro calificado para el programa de Gastronomía de la Uniagustiniiana e integralmente aporta a la preparación de personal más idóneo y competitivo frente al mercado laboral actual (Agustiniiana, Documento maestro , 2015).

Planteamiento del Problema

Cuando un estudiante de gastronomía concluye su formación académica, suele considerar que se encuentra preparado para el mundo del trabajo y por ello es responsabilidad de la dirección del programa de Gastronomía de la Uniagustiniana a través del cuerpo docente, el brindar a los estudiantes las herramientas para ampliar la posibilidad de contar con una mejor calidad de vida y formarlos para ser mejores trabajadores y empresarios con base en los objetivos establecidos para el programa. La Universitaria Agustiniana (2015)

busca formar tecnólogos integrales con una visión para organizaciones modernas del sector gastronómico y la prestación de servicios especializados ajustados a las necesidades del entorno, con calidad, eficiencia, liderazgo y pertinencia, difundiendo el Pensamiento Agustiniano en el sector y la comunidad (Universitaria Agustiniana, 2015, párr. 2).

Durante su paso por la universidad, el estudiante vive una serie de experiencias y situaciones que definen su futuro como egresado frente al mercado laboral, su actitud hacia la profesión puede cambiar positiva o negativamente de acuerdo con lo vivido en su proceso de formación, sus posibilidades económicas pueden cambiar en la medida en que pueda conseguir empleo durante su estudio o por el contrario su situación económica cambie hasta la imposibilidad de continuar con sus estudios llevándolo al abandono de la carrera, que de una manera u otra, se convierten en factores que influyen directamente en la dedicación y empeño que le pueda poner a la carrera que escogió, que pueda superar sus expectativas de crecimiento personal o profesional y que le permita culminar satisfactoriamente su proceso formativo al recibir su título de Tecnólogo en Gastronomía y desempeñarse de manera idónea ejerciendo su profesión.

En la mayoría de los casos, los estudiantes consideran la posibilidad de ingresar a estudiar Gastronomía como una moda con una alta expectativa. El estudiante espera que el paso por la universidad lo convierta inmediatamente en chef con altos ingresos y la posibilidad de recorrer el mundo, de manera que el paso por la universidad en ocasiones se puede convertir en una mala experiencia educativa si el estudiante no tiene una meta clara sobre su destino al finalizar su

formación. Se necesita tener un propósito claro para su vida, y éste solo es posible si establece un proyecto para el desarrollo de su formación que le permita acercarse a su profesión y construir un modelo de vida sólido a partir de su paso por la universidad.

Por otra parte, al graduarse de la universidad, el egresado se enfrenta a una realidad muy distinta a sus expectativas durante la formación: salarios no proporcionales, largas jornadas laborales o turnos partidos sin reconocimiento del pago de horas extras, contratos informales con pago a jornal o a través de cooperativas de trabajo asociado y agencias temporales de trabajo, entre otros. De acuerdo con lo planteado en un estudio realizado por la revista especializada *La Barra* (2017) se establece que siete de cada diez trabajadores afirmaron que no consideran justa su remuneración de acuerdo con las funciones y la carga laboral. Esta afirmación nos permite concluir que los estudiantes salen al mercado con una sobreexpectativa laboral, que no se cumple de acuerdo con lo que desea el profesional, y que puede convertirse en un factor asociado al abandono del oficio por parte del egresado. Esta situación puede obedecer a que actualmente el proceso formativo implementado en la Uniagustiniana, lleva al estudiante al aprendizaje de las competencias relacionadas con la preparación de alimentos en un ambiente cerrado, en donde nunca se ha enfrentado a una situación real de trabajo, siguiendo los parámetros establecidos dentro del plan de estudios de manera ortodoxa, sin una motivación que le permita al estudiante desarrollar un aprendizaje autónomo, que le permita afrontar situaciones laborales de la vida real.

Se observa en algunos casos, especialmente en la jornada nocturna, estudiantes que logran ubicarse laboralmente mientras se encuentran estudiando en la institución, esta situación se convierte en un factor de motivación para su proceso formativo frente a aquellos estudiantes que se forman en la jornada diurna y que difícilmente cuentan con esta posibilidad lo que incrementa el riesgo de que el estudiante activo no quiera concluir con sus estudios, o que el egresado fracase en el ejercicio de su profesión por falta de una relación real que facilite su vinculación con el mercado laboral actual.

Lo que se busca a través de este proyecto de investigación es desarrollar una propuesta de aprendizaje basada en proyectos como estrategia de mejoramiento en la formación del estudiante, donde el sujeto se convierta en parte activa de su formación, a través del desarrollo de sus actividades de aprendizaje, que le permitan plantear soluciones a problemas comunes del entorno laboral en espacios controlados y supervisados mediante la aplicación de los diferentes

conceptos pedagógicos, metodológicos y didácticos, que contribuyan a que el estudiante pueda alcanzar el mayor número de competencias laborales establecidas en el programa, tales como: “balance nutricional, manipulación, conservación, almacenamiento y distribución de alimentos.” (Agustiniana, Documento maestro , 2015).

Como resultado de la propuesta pedagógica se busca que el estudiante al salir al mercado laboral se sienta fortalecido moral y técnicamente para enfrentarse a los desafíos del sector HORECA, por lo que también este aporte puede ser determinante para que futuros aspirantes se animen a iniciar su formación profesional en la Uniagustiniana, al considerar su propuesta pedagógica innovadora para el aprendizaje de la gastronomía e idónea para los perfiles que requiere el empresario del sector.

Tomando como referencia una encuesta desarrollada por la Universitaria Agustiniana a los egresados del programa de Tecnología en Gastronomía aplicada en el año 2017, se puede observar que los estudiantes manifiestan un vacío de conocimiento frente a las situaciones que enfrentan en el mercado laboral, siendo esta la razón que le da sentido al presente proyecto de investigación.

Con base en la información recolectada en la anterior encuesta se puede comprender qué está sucediendo con los egresados en la industria, y a la vez construir propuestas de formación y proyección para el estudiante, que le faciliten desarrollar sus habilidades en diversos contextos, permitiendo que se mantengan laborando activamente en la profesión, ya sea como empresarios exitosos o como profesionales reconocidos.

A partir del análisis de los resultados obtenidos se propone la metodología de aprendizaje por proyectos formativos como una estrategia que pueda contribuir a una preparación adecuada para el estudiante y su ingreso al mercado laboral, se espera además que al observar algunos casos de éxito en la aplicación de esta metodología en otras instituciones educativas se pueda determinar si puede contribuir a un mejor desarrollo del conocimiento gastronómico en el estudiante de la Uniagustiniana. Se esperaría entonces que, a partir de este proceso, se favorezca también la inclusión y permanencia del egresado de gastronomía en el sector HORECA, permitiendo al estudiante convertirse en un profesional integral en el desarrollo de sus capacidades y aptitudes dentro del campo laboral.

Pregunta Problema

¿Cómo mejorar la formación de los estudiantes de Tecnología en Gastronomía de la Uniagustiniana a través de la formación por proyectos y fortalecer sus competencias frente al mercado laboral actual?

Objetivos

Objetivo General

Crear una propuesta para la formación de los estudiantes del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana basada en el aprendizaje por proyectos, enfocada en el fortalecimiento de sus competencias frente al mercado laboral actual.

Objetivos Específicos

- Analizar la actual propuesta de formación de los estudiantes de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana.
- Identificar las principales características de la formación de tecnólogos en gastronomía tomando como referencia programas ofertados en el país.
- Elaborar una propuesta de formación basada en el aprendizaje por proyectos para estudiantes de Tecnología en Gastronomía de la Uniagustiniana

Justificación

Para la Universitaria Agustiniiana el bienestar de sus estudiantes debe ir más allá de su estancia en la institución y del desarrollo y adquisición de conocimientos, técnicas y procedimientos, apuntando también hacia el egresado y su incursión al mercado laboral. El estudiante durante su proceso de formación académica en la institución cuenta con la última tecnología en equipamiento para atender las necesidades de la industria y enfrenta situaciones que le permiten desarrollar sus habilidades y aplicar, los conocimientos adquiridos en la academia como se ha planteado desde el programa de tecnología en gastronomía. Al respecto, la institución establece que:

Ejercer funciones de dirección y control en la industria alimentaria, asesorar en temas nutricionales y de conservación de alimentos, asesorar en decoración y costos de eventos gastronómicos, realizar procesos de supervisión y control en entidades donde se desempeñe, supervisar de líneas de producción, Inspeccionar la planta y calidad en procesos alimenticios, empresario gastronómico”
(Agustiniana, 2015, párr. 6)

Todas esas habilidades que adquiere el egresado de la Universitaria Agustiniiana le permitirán solucionar situaciones que se van presentando con el hacer del día a día en la industria de alimentos y bebidas. No obstante, esta preparación no siempre es suficiente para enfrentar de una manera idónea ciertas situaciones particulares del contexto real y cambiante que representa el mercado laboral. Así, cuando el estudiante se convierte en egresado, se enfrenta a una realidad completamente diferente que conduce al uso del empirismo y la creatividad, a una alta capacidad de adaptarse y trabajar bajo presión e incluso a trabajar bajo condiciones salariales injustas o precarias para subsistir. De este modo, cuando sus expectativas son destacarse en el medio, cumplir con sus metas laborales y ver que la inversión en su educación se manifiesta en resultados positivos, ven que, por el contrario, terminan por convertirse en una estadística más de desempleo en el país.

Es por este motivo que se hace importante tener en cuenta las percepciones y vivencias, tanto de los estudiantes que ingresan a realizar los estudios en el programa de Tecnología en Gastronomía, como de los egresados, e implementar el modelo de aprendizaje por proyectos como una propuesta de mejora. Los egresados por su parte, permiten evidenciar y aportar elementos y vivencias positivas desde su experiencia de vida personal y profesional en campo.

En este orden de ideas, son los docentes, como formadores directos de los estudiantes, los encargados de apoyar a la dirección del programa de gastronomía y a la institución en los

procesos que contribuyan al mejoramiento de la calidad de la educación de sus estudiantes y de contribuir al desarrollo de los mismos; a través de la propuesta de proyectos formativos como una oportunidad de mejora para la formación y preparación de los estudiantes de gastronomía. Así mismo, se puede aprovechar al máximo los conocimientos de directivos y docentes desarrollando espacios de aprendizaje reales pero controlados para los estudiantes, considerando que algunos de ellos ya tienen contacto con el mercado laboral. De este modo, se hace pertinente realizar el presente proyecto a modo de contextualización y diagnóstico para el planteamiento de un modelo de formación por proyectos, que propenda por la integralidad formativa y permita establecer relaciones adecuadas entre las expectativas del estudiante y las vivencias del mercado laboral.

Ya como aporte pedagógico, se busca que la propuesta sea acogida como la oportunidad de mejorar los espacios de aprendizaje para los estudiantes, los canales de comunicación con los docentes y brindar un espacio en donde el estudiante pueda construir su propio conocimiento a partir de la resolución de problemas propios de su hacer en un espacio controlado de enseñanza - aprendizaje.

Marco de Referencia

Marco contextual

En el desarrollo de esta sección, se recupera i) el contexto al cual se enfrentan los estudiantes y los egresados en el campo laboral a partir de sus expectativas y posibilidades de acción, ii) algunas investigaciones previas en el campo de estudio, iii) algunas cifras relacionadas con el sector de la gastronomía en Colombia y, iv) estrategias formativas dirigidas a estudiantes de programas en Gastronomía diferentes al de la Universitaria Agustiniana.

En primer lugar, se evidencia que uno de los principales problemas a los que se enfrentan los egresados del sector, son sus altas expectativas, ya que muchos de ellos creen que van a salir como chefs ejecutivos, por lo que tomando un aparte de Montes (2014) frente al tema, hace referencia a que:

Cuando salen al mercado laboral se encuentran con una realidad común a muchas carreras: entender que su formación es solo el primer escalón de una carrera que implica largas horas de trabajo, en muchos casos salarios bajos, años de práctica y más estudio para llegar a un excelente nivel (Montes, 2014, Párr.2)

Así, esta expectativa sobrevalorada, se ha identificado como una frustración para los egresados que ya se encuentran en el mercado laboral. De igual manera, se pueden retomar algunas cifras importantes frente al comportamiento del sector de la Gastronomía en Colombia. Entidades como la Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB, manifiesta tener en el mercado un 70% del total de sus egresados, dedicados a alguna especialidad del campo gastronómico.

Aunado a ello, en los medios de comunicación, en los *Reality Shows* y demás programas de cocina, se vende una perspectiva desdibujada de la realidad a la que se enfrentan los egresados en gastronomía: horarios con altas jornadas laborales, salarios bajos o a jornal y muchos años de práctica y experiencia para lograr escalar en el mundo de la gastronomía, por cuanto la situación de la gastronomía actual se basa en que:

Los medios de comunicación les venden a los muchachos una cocina de fantasía. (...) ven los programas del Canal Gourmet y se enamoran de eso; empiezan a estudiar con

la idea de que la cocina es un mundo fantástico. Los que entramos sabiendo lo que es, continuamos; pero los que no se dan cuenta de lo que implica renuncian. (Galvis, citado por Montes, 2014, párr.5)

Juanita Pabón, directora de la Escuela Verde Oliva, también hace énfasis en la idea anteriormente planteada cuando menciona “la principal debilidad de los estudiantes es que una vez terminan creen que tienen el mundo en sus manos y van a salir como chefs ejecutivos. Les cuesta comprender que deben empezar de abajo, como los grandes cocineros” (Citada en Montes, 2014, párr.3).

Así mismo, se analiza cómo los perfiles requeridos para determinados cargos deben suplirse con un proceso adecuado de selección, de modo que la persona seleccionada cumpla con la expectativa del rol asignado, pueda desplegar sus capacidades y no llegue a sentirse frustrado, desubicado o poco preparado ante el mismo. En el sector de la gastronomía, por ejemplo, “se están buscando muchachos muy jóvenes para darles cargos de dirección para bajar el costo de la nómina. El sector productivo debe entender que un cocinero en pasantías está aprendiendo, y no se le pueden dar cargos de dirección porque lo queman” (Osorio, citado en Montes, 2014, párr.16).

Desde la Universitaria Agustiniense se aborda esta situación durante todo el proceso de formación del estudiante, buscando que logre adquirir conocimientos técnicos, tecnológicos, administrativos e investigativos dentro de los espacios diseñados para esto, siendo la formación en ambientes cerrados el espacio establecido para la búsqueda de conocimientos, y los estudios de caso la primera alternativa que se maneja dentro de los syllabus del programa de gastronomía de la Uniagustiniana. El estudiante adquiere una gran cantidad de conocimientos a partir de estos modelos de enseñanza, pero por lo general no le brindan al estudiante las herramientas necesarias para afrontar los desafíos de un mercado laboral que cambia frecuentemente de acuerdo a las necesidades que surgen dentro del sector HORECA.

Como parte de las estrategias implementadas en la Uniagustiniana para que el estudiante de gastronomía empiece a entender el funcionamiento de una operación gastronómica real se establece que el estudiante se haga cargo de su propia gestión de compras al adquirir los materiales e insumos requeridos para los talleres prácticos, sin embargo se observa que el ejercicio no es hecho a conciencia por parte de los estudiantes y es supremamente complicado de

manejar para los docentes, siendo en muchos casos un factor determinante del éxito de un taller práctico al contar con insumos de excelente calidad o la ausencia de los mismos, ya que en muchos casos no queda más remedio que cancelar el taller porque no se cuenta con los insumos necesarios para el desarrollo de la práctica, por lo tanto se convierte en una estrategia que más allá de convertirse en un apoyo para el estudiante frente al mercado laboral, se transforma en un problema de logística que afecta el proceso pedagógico del estudiante, al no poder desarrollar las actividades de aprendizaje en su totalidad.

Sin embargo, esta situación se puede ver también como una situación de aprendizaje para el estudiante, ya que este tipo de inconvenientes se ven con frecuencia en una empresa y en cualquier área de proceso lo cual manifiesta un gran reto para el cocinero que debe entregar un servicio de excelente calidad y a tiempo, con todos los contratiempos que se pueden presentar durante la etapa de alistamiento y producción, por lo que el estudiante de gastronomía de la Uniagustiniana se encuentra ampliamente entrenado en la solución de este tipo de conflictos dentro de un ambiente laboral real.

Aunque este tipo de situaciones no están contempladas dentro del syllabus de ninguno de los talleres prácticos, con el tiempo se ha aprendido a enseñar con el error, a mostrarle a los estudiantes la posibilidad de buscar soluciones a este tipo de problemas muy comunes en la industria, sin embargo, como estrategia para controlar este tipo de situaciones que son muy comunes en el sector HORECA, se plantea la necesidad de desarrollar un proyecto formativo que involucre a la Universidad, los docentes, los estudiantes y la comunidad educativa en general, como actores directos e indirectos del proyecto formativo.

Al desarrollar e implementar el modelo de formación por proyectos se pretende que las situaciones antes mencionadas se puedan abordar desde la realidad de la industria, en los espacios controlados que proporciona la Universitaria Agustiniana. A partir de las experiencias antes mencionadas, se analiza el modelo de desarrollo curricular para el programa de Tecnología en Gastronomía de la Uniagustiniana como un modelo que hasta el momento ha dado buenos resultados en la búsqueda y apropiación del conocimiento por parte del estudiante, que durante el proceso de formación en la institución se brindan las herramientas técnicas y tecnológicas para el desarrollo de la formación y que también a través de la participación activa de los estudiantes en los eventos institucionales como la Cena Agustiniana se brindan conocimientos que sólo podrían

evidenciar al momento de comenzar su vida laboral. No obstante, al considerar el aprendizaje como un proceso evolutivo, las necesidades de aprendizaje del sujeto se convierten en un elemento necesario en cada una de las etapas de su formación, por lo que se hace necesario plantear un objetivo y desarrollar una estrategia desde el punto de vista pedagógico para que el estudiante alcance sus metas de aprendizaje, la formación por proyectos constituye una respuesta a esta necesidad al ofrecer la posibilidad de cumplir con los objetivos trazados dentro de la ruta de aprendizaje y llegar al propósito del proyecto, a un producto tangible y real que muestre el resultado de todo lo aprendido a lo largo de su proceso de formación dentro de la Uniagustiniana.

Tal vez el caso más exitoso de formación por proyectos lo ha venido desarrollando el SENA desde el año 2012, en donde a través de la implementación del Sistema Optimizado para la Formación Integral y el Aprendizaje activo, conocida como SOFIA Plus se puede visualizar la oferta educativa para los aspirantes y los proyectos formativos en los que se encuentran vinculados los aprendices al momento de iniciar su proceso de formación en la institución. Cada estudiante una vez se matricula debe conocer su proyecto y a la vez se le guía en la formación mediante una ruta de aprendizaje, permitiéndole al aprendiz adquirir resultados de aprendizaje vinculados directamente a las competencias que debe desarrollar para obtener su certificación, ya sea como técnico o como tecnólogo.

Para ello se define el aprendizaje por proyectos como una formación basada en competencias en la cual constituye una parte del aprendizaje significativo orientado a la formación profesional integral, en la práctica pedagógica. Al respecto la Organización Internacional del Trabajo (OIT) afirma que:

La teoría con la práctica en diversas actividades; promueve la continuidad entre todos los niveles educativos y entre estos y los procesos laborales y de convivencia; fomenta la construcción del aprendizaje autónomo; orienta la formación y el afianzamiento del proyecto ético de vida; y busca el desarrollo del espíritu emprendedor como base del crecimiento personal y del desarrollo socioeconómico. (OIT, 2018, párr. 3)

En donde para generar el desarrollo de las competencias se tiene que hablar de aprendizaje por proyectos asociados con el uso de técnicas didácticas activas, en donde el sujeto de aprendizaje permite estimular el pensamiento autónomo para el desarrollo de problemas

simulados en un ambiente de formación o en algunos casos la resolución de problemas reales, vinculando el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación -TIC al proceso formativo, en donde estas ayudan a recrear los ambientes reales de trabajo.

Teniendo en cuenta lo anterior se definen en el SENA los cuatro fundamentos o fuentes de la información para ejecutar la formación por proyectos de manera adecuada y exitosa que son denominadas: i) instructor-tutor, ii) el entorno, iii) las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) y el trabajo colaborativo. (OIT, 2018)

“La comunidad educativa del SENA gestiona y hace seguimiento a la formación profesional mediante la utilización del sistema SOFIA PLUS, herramienta informática que facilita el desempeño de la ejecución de la formación de manera que se incrementa la eficiencia, calidad, transparencia y flexibilidad del proceso formativo.” (OIT, 2018, párr. 6)

Según los datos recopilados en el reporte del Sistema Nacional de Información de Educación Superior - SNIES, en Colombia para el año 2018 existen en total 31 programas de gastronomía y afines, de los cuales, inactivos se encuentran 12 programas entre técnicos, tecnólogos y profesionales y según el nivel de formación, los programas que se encuentran activos son dos técnicas profesionales, cinco tecnologías y diez estudios profesionales. De igual manera, y analizando la información del SNIES se puede observar que el auge de crecimiento de la especialidad de gastronomía es proporcional a la demanda de educación en esta especialidad teniendo en cuenta que la resolución fue actualizada en el año 2015 según datos del Sistema nacional de información.

Considerando los datos de egresados de la Universitaria Agustiniiana, encontramos que en el periodo del año 2012-2 se habían graduado apenas siete estudiantes del programa, sin embargo en el mismo periodo, pero del año 2017 el resultado fue de 103 egresados, generando un notable incremento en la cantidad de tecnólogos en gastronomía que ingresan al mercado laboral. Según cifras del observatorio laboral para Bogotá la situación laboral y vinculación hasta el año 2016 en los programas de tecnología en gastronomía que se ofertan en la ciudad, había un total de 415 graduados en donde solo 309 están vinculados y se encuentran en la tasa de cotizantes con un ingreso promedio de \$951.168. Con base en lo anterior se puede observar que la oferta de egresados claramente supera la demanda del mercado, lo que obliga a plantear soluciones desde el proceso de aprendizaje del estudiante, propiamente dado en la universidad.

La gastronomía en Colombia, como se sabe ha tenido un auge ya que el sector turístico ha ido avanzando en el país de una manera exponencial. Según Ministerio de Industria, Comercio y Turismo -MICT, en su informe del mes de febrero de 2018 destaca que “Los 6’535.182 de visitantes extranjeros que llegaron al país en 2017, representan un aumento de 28,3% con respecto al 2016, cuando llegaron 5’093.052 visitantes del exterior.” (MICT, 2018, parr.1). Este indicador demuestra que Colombia se ha ido convirtiendo en una plaza importante para el turismo mundial, lo cual permite que se incrementen las posiciones y el trabajo relacionado con el hotelaría y el manejo de alimentos y bebidas.

Marco Conceptual

En esta sección se recuperan los saberes alrededor de la definición y ejercicio de la gastronomía, las prácticas pedagógicas, la aplicación de conocimientos adquiridos dentro del proceso de enseñanza aprendizaje y las habilidades para la resolución de problemas del día a día.

Para comenzar, es importante mencionar que el gastrónomo está textualmente definido por la Real Academia de la Lengua Española - RAE, como una “persona experta en gastronomía, en el arte del buen comer” (RAE, 2017), pero cabe agregar que también debe ser una persona con amplios conocimientos de la comida y de su historia, su cultura, los hábitos alimentarios de su población. Considerar que la comida más que un producto elaborado para saciar el hambre, se convierten en un estilo de vida para la persona que se alimenta.

Un gastrónomo no puede ser cocinero, pero debe ser competente en el ámbito laboral que comprende el sector HORECA al poder relacionar como unidades de negocio los establecimientos donde se sirven alimentos y bebidas, en donde el egresado de Tecnología en Gastronomía de la Uniagustiniana busca ser competitivo en el entorno laboral, demostrando habilidades basadas en estrategias didácticas que le permitan desarrollarse a nivel profesional y laboral, pues la gastronomía se ha tomado como una profesión que aporta mucho al ámbito económico del país:

El gastrónomo juega un papel estratégico en el objetivo de promover la industria gastronómica y el sector turístico, generalmente se cree que un gastrónomo es la persona que se dedica a preparar y cocinar los alimentos; sin embargo, esta concepción ha

cambiado y las nuevas tendencias mundiales han transformado al profesional y a sus competencias a un nivel mucho más integral. (Álvarez, 2015, p.37)

Bajo este panorama, para que el gastrónomo que cuenta con un proceso de formación académica, logre integrarse de manera efectiva en el mundo laboral, debe contar en su desarrollo con formadores y herramientas adecuadas para enfrentar los retos del contexto. Para establecer un referente claro sobre el proceso de enseñanza, se definen dos modelos a través de los cuales es posible empezar a incorporar un saber más práctico que permita enfrentar los retos del mundo laboral: La formación por competencias y la formación por proyectos.

Formación por competencias laborales:

Para entender la formación por competencias es importante definir adecuadamente el concepto de competencia, ya que el término por si solo se puede abordar desde tantas perspectivas, que tal vez la manera mas sencilla de explicarlo sería “el resultado de un proceso de integración de habilidades y conocimientos; saber, saber hacer, saber emprender...” (Chávez U, citado por Salas W, 2005, p.5)

A partir de este concepto las competencias a desarrollar por los trabajadores en Colombia se definen a través de la constitución de mesas sectoriales, en donde toman partido los trabajadores, los empresarios, las instituciones educativas y de formación para el trabajo, entre ellas el SENA. Se definen las necesidades del mercado en cuanto a mano de obra calificada y las posibilidades de implementar estas habilidades dentro de los programas curriculares adelantados por las instituciones educativas y de formación para el trabajo; a partir de este trabajo es que se desarrollan las competencias laborales que se deben implementar.

Caso tal como lo nombra la OIT en un análisis realizado al modelo de formación por proyectos y basado en competencias que ejecuta el SENA donde afirma que:

El desarrollo de competencias en el proceso de formación se hace sostenible dado que permite una participación activa del aprendiz en su proceso de aprendizaje, permite y fomenta el aprendizaje autónomo, permite crear una estructura propia de generación de conocimiento que conecta lo nuevo con lo conocido, que implica la aplicación concreta en una situación, y actividades de aprendizaje compartidas

o trabajo colaborativo, en el contexto del sector productivo en el que se desempeñan los aprendices (OIT, 2018, párr. 9)

Formación por proyectos

La formación por proyectos nace de la necesidad de transmitir al estudiante el conocimiento de las competencias necesarias para desempeñarse adecuadamente en el mercado laboral, los estudiantes desarrollan el proyecto junto con su docente y basados en las competencias que requieren buscan a través de actividades de aprendizaje cumplir con los objetivos generales planteados dentro del proyecto establecido. De este modo, la implementación de un modelo de formación por proyectos se convierte en la mejor estrategia en el proceso de enseñanza – aprendizaje partiendo de que los grupos de estudiantes que ingresan son heterogéneos y diversos, por lo que la labor del docente se transforma al aprovechar las fortalezas del modelo de aprendizaje, frente a la responsabilidad individual de cada miembro de la brigada de cocina, generando en los estudiantes interdependencia positiva ya que todos dependen de todos para lograr el objetivo propuesto, que no es otra cosa que el producto obtenido del proyecto formativo.

A partir de estos nuevos retos, las habilidades de colaboración se fortalecen contribuyendo favorablemente en la resolución de conflictos, el liderazgo y, por supuesto, al trabajo en equipo, generando una interacción promotora en donde los estudiantes mejoran sus relaciones interpersonales y establecen conjuntamente unas estrategias efectivas de aprendizaje. Todo el proceso se evalúa de manera grupal y permite que los estudiantes reflexionen sobre sus debilidades y fortalezas dentro del proceso evaluado, así como también les motiva a que ellos mismos propongan nuevas metodologías de trabajo y de evaluación.

La formación por proyectos se basa en una serie de premisas fundamentales; una de ellas consiste en llegar al consenso a través de la cooperación entre los miembros del grupo y la otra, consiste en la voluntad de hacer o desarrollar las actividades establecidas de manera directa por cada miembro del grupo. Se desarrolla en un ambiente más de cooperación que de competencia y se busca conseguir un objetivo en común, un producto a partir de la ejecución del proyecto.

El modelo de formación por proyectos se desarrolla desde el reconocimiento de la didáctica específica según las necesidades de conocimiento del gastrónomo o futuro gastrónomo

en las competencias culinarias básicas que requiere para desempeñarse en un entorno laboral con fluidez y responsabilidad.

Dentro del modelo de formación por proyectos, el docente cambia su rol y se convierte en un guía, no en la única fuente de información, ya que de acuerdo con las metas planteadas en el proyecto formativo los estudiantes de la brigada pueden tener un nivel de responsabilidad frente a la meta propuesta. El modelo requiere de un alto nivel de comunicación entre los participantes del proyecto, una constante interacción entre los estudiantes miembros de la brigada de cocina, generando interdependencia, trabajo en equipo, colaboración por encima de la competición, asignación de tareas complejas al personal idóneo de acuerdo con sus fortalezas y una mayor participación entre los miembros del grupo para el desarrollo de una actividad específica.

De igual manera, para hablar de formación por proyectos debemos tener claro lo que implica, en cuanto a formación de competencias en un tema específico. Se puede hablar, entonces, de proyectos formativos en los cuales,

Esta forma de asumir la educación tiene una base epistemológica que reconoce que la construcción del conocimiento está ligado a la acción, y más específicamente a la interacción entre sujetos, quienes comparten experiencias que les permiten posibilitar situaciones de aprendizaje; así el maestro deja de ser un proveedor de conocimiento, para convertirse en un mediador de la cultura que interviene en el proceso de aprendizaje, facilitando espacios de interacción que posibiliten el desarrollo. (Tovar-Gálvez y Cárdenas, 2009, citados en Tovar-Gálvez y Cárdenas, 2012, p.126).

De esta manera, el proyecto en el aula de clase, fortalece varios aspectos como la toma de decisiones, la investigación autónoma por parte de los individuos que participan del proceso educativo, el trabajo cooperativo por parte de los estudiantes, manejo de espacios y recursos que a su vez fortalecerán las competencias necesarias y requeridas para enfrentarse al mercado laboral. Para Castello (2006)

La enseñanza de estrategias permite que el sujeto aprenda a gestionar sus procesos, lo que le significa la posibilidad de generar o transformar; para ello, la formulación de la estrategia debe involucrar la reflexión sobre lo que se quiere y la toma de decisiones frente a los conocimientos que se tienen, la información que

se maneja y lo realizado hasta el momento (Citado en Tovar-Gálvez y Cárdenas, 2012, p.126).

Varias posturas del constructivismo recuperan el concepto de formación por proyectos, ya que se plantea que:

el constructivismo propone fomentar la autonomía y la iniciativa del aprendiz, de presentarle tareas que le signifiquen algo, de favorecer el aprendizaje por medio de la manipulación del material y la interacción con los demás, de apoyar al aprendiz y de guiarlo en su aprendizaje y, finalmente, de poner al aprendiz en acción para llevarlo a construir sus conocimientos, su saber ser y su saber hacer” (Lasnier, citado por Fernandez March, A. 2010, p.14).

Siendo este argumento totalmente integrador del constructivismo en las estrategias de enseñanza aprendizaje, se establece que los proyectos de aprendizaje contribuyen a la construcción del conocimiento de manera independiente y autónoma, en donde el estudiante logra alcanzar el aprendizaje de las competencias establecidas para el Tecnólogo en Gastronomía de la Uniagustiniana. Por otro lado, se puede plantear que toda vez que ponen de presente el contexto y la construcción de conocimiento a partir del sujeto que, participa de manera activa en su proceso de formación. La escuela y la práctica pedagógica transforman el entorno. (Álvarez, et al. 2010), en donde, por ejemplo, se menciona alrededor de la formación por proyectos que,

Articula el diseño de las experiencias educativas o curriculares al trabajo cooperativo por equipos de sujetos que comparten metas e intereses en situaciones reales; es decir que con ello el trabajo por proyectos es un proceso reflexivo, de acuerdos entre sujetos y contextualizado” (Citado en Tovar-Gálvez, García, Cárdenas y Fernández, 2012, p.1263).

Aunque este concepto es aplicado por el autor para la enseñanza del español en la educación secundaria, al aplicarlo en la enseñanza de la gastronomía podemos resaltar que el aprendizaje basado en proyectos tiene un amplio marco de aplicación para dar solución a problemas reales del proceso formativo, con miras en el ámbito laboral y en la posibilidad de contribuir al desarrollo del estudiante de gastronomía en la resolución de los diferentes desafíos que puede encontrar en sus sitios de trabajo.

Así mismo, para Arciniegas y García (2007), “los proyectos deben partir de problemas del contexto, por lo que se constituyen en espacios mediante los cuales los sujetos se aproximan al mundo real” (Citado en Tovar-Gálvez, García, Cárdenas y Fernández, 2012, p.1263). En donde podemos ver según los autores el concepto de formación por proyectos, como un pilar para la formación de individuos con competencias específicas para el desarrollo de sus habilidades, teniendo en cuenta la comprensión asertiva de los problemas que puedan generarse en el sector productivo, la integración de sus saberes, sus procesos de análisis, autonomía y proposición de soluciones frente a los múltiples problemas que se puedan presentar en el futuro teniendo en cuenta el desarrollo de las estrategias establecidas en los proyectos de trabajo y su formación.

Metodología

Con el fin de recabar la mayor información posible para el desarrollo de la investigación, se hace uso de una metodología de tipo cualitativo que busca establecer la conveniencia de formación por proyectos en estudiantes de gastronomía a partir de las percepciones de un grupo de estudiantes y directores de programas del área. Se hizo uso de la entrevista como instrumento de investigación, así como el análisis de la encuesta realizada por parte del área de egresados de la Universitaria.

Con el fin de indagar sobre la situación académica y metodológica del sector, se realizó una entrevista de diez (10) puntos (Ver Anexo 1) a tres personas que están relacionadas con los procesos de formación de técnicos y tecnólogos de gastronomía en el país, permitiendo complementar el contexto de la presente investigación. La entrevista, tuvo como objetivo revisar las pautas que se están realizando en diferentes instituciones educativas. Los entrevistados fueron los directores del Programa en Gastronomía de tres instituciones del país ubicadas en la ciudad de Bogotá y en la ciudad de Bucaramanga.

Una vez realizadas las entrevistas se analizaron las respuestas de los tres directivos y de acuerdo con sus aportes se procedió a construir la propuesta de proyecto formativo basado en el modelo que usa para tal fin el SENA. La propuesta de proyecto formativo se alimentó además con el análisis de los resultados de la encuesta realizada a los 189 egresados del Programa de Gastronomía de la Universitaria Agustiniana realizada en el año 2017.

Se envió a una población total de seiscientos dieciocho (618) egresados del Programa Tecnología en Gastronomía, de ahí se seleccionó una muestra de ciento ochenta y nueve (189) personas (egresados del Programa en Gastronomía) para el desarrollo de la encuesta, a través de un tipo de muestreo No Probabilístico, por medio del cual se eligen los sujetos de investigación de acuerdo al criterio del investigador o la disponibilidad de los encuestados. En este caso, dado que se trataba de una encuesta macro diseñada por la Universitaria Agustiniana, enviada a todos sus estudiantes, solo se pudo recuperar la información de aquellos que respondieron efectivamente a este instrumento.

En el gráfico 1, se exponen de manera gráfica los elementos centrales del marco metodológico de la encuesta realizada por la Universitaria Agustiniana.

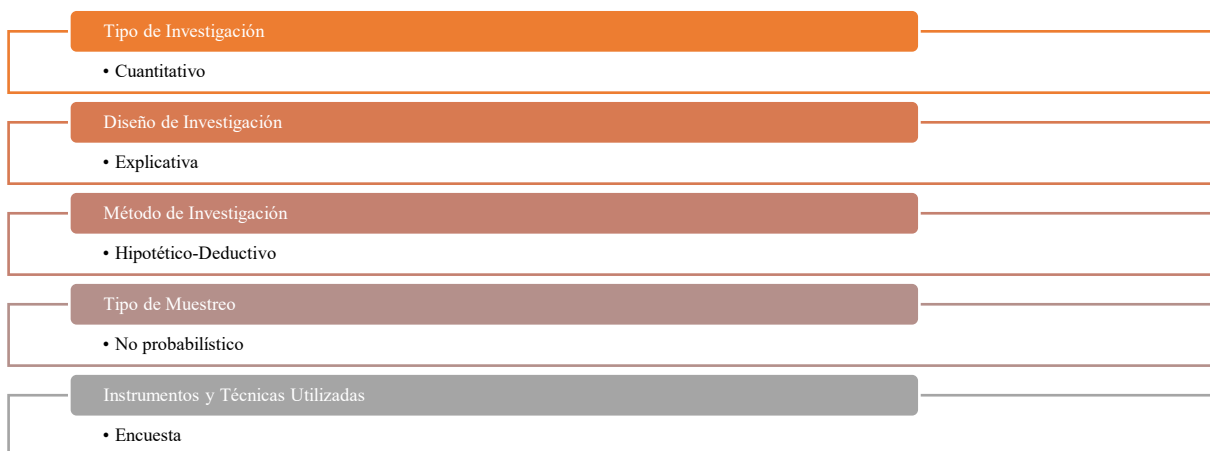


Gráfico 1. Elementos centrales del marco metodológico

Este instrumento (encuesta macro), contaba con un total de noventa y cinco (95) ítems, y fue desarrollada y realizada por el área de Egresados de la Universitaria Agustiniana en el periodo I del año 2017A (Ver Anexo 2).

- A. Sección Sociodemográfica:** Tres (3) ítems correspondientes a datos generales de los encuestados a saber: Ítem 1 (Género), Ítem 2 (Edad) e Ítem 6 (Tiempo de haber egresado).
- B. Sección de Contenido:** Diez (10) ítems, correspondientes a las respuestas de los encuestados a saber: Ítem 20 (Competencias generales: Ante situaciones de toma de decisiones, considera que la Uniagustiniana aportó herramientas que le permite plantear diferentes alternativas a la solución de un problema); Ítem 21 (Competencias generales: La Uniagustiniana suministró técnicas en creatividad e innovación que le permiten tomar decisiones y resolver problemas de manera eficaz y efectiva); Ítem 22 (Competencias laborales generales: Planificar y utilizar el tiempo de manera efectiva de tal forma que se logran los objetivos planteados); Ítem 25 (Competencias laborales generales: Trabajar en equipo para alcanzar metas comunes); Ítem 26 (Competencias laborales generales: Trabajar de manera independiente sin supervisión permanente); Ítem 27 (Competencias laborales generales: Aplicar valores y ética profesional en el desempeño laboral); Ítem 28 (Competencias laborales generales: Adaptarse a los cambios - trabajar en contextos nuevos y diversos); Ítem 29 (Competencias laborales generales: Trabajar bajo presión); Ítem 30

(Competencias laborales generales: Ser capaz para asumir riesgos) e Ítem 31 (Competencias laborales generales: Identificar oportunidades y recursos en el entorno).

Resultados

La presentación de los resultados se realizará tomando como referencia la entrevista a los directores de programas de gastronomía y la encuesta a los egresados del Programa.

Resultados de la entrevista

Al preguntarles acerca de cómo contribuye su institución para mejorar el desempeño del estudiante en el mercado laboral actual, se pudieron obtener algunas respuestas interesantes relacionadas a continuación.

El director del programa de gastronomía de la CUN, indicó que:

Partiendo de nuestro modelo pedagógico constructivista, donde el alumno es el actor principal y el docente es un guía, se implementan en la institución programas pertinentes de acuerdo con las necesidades del sector productivo. De allí, surgen los planes de estudio y los *syllabus* donde se establecen los objetivos a desarrollar en cada clase, una vez queda implementado el programa pasa nuevamente al sector productivo para su aval. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017).

Por su parte, el director de gastronomía de la Universidad Autónoma de Bucaramanga manifestó que:

La UNAB, Tiene un departamento llamado “Becas y Emprendimiento: Impulsa UNAB”. Con la ayuda de psicólogos, se hacen talleres de inserción en la empresa y se empieza a realizar en el último semestre del programa con unas prácticas que la UNAB llama FCT (Formación en Centros de Trabajo). En esta etapa al estudiante se le orienta cuáles son sus deberes y derecho y el ideal de comportamiento en una empresa. El hecho de que lo hagan desde sus prácticas les da un entrenamiento valioso para cuando entren ya en forma real al campo laboral. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Elizabet Araque de la Fundación Universitaria San Mateo, al respecto opina que:

La Fundación Universitaria San Mateo, desarrolla en sus estudiantes las diferentes habilidades que se necesitan en el mercado actual; la investigación, el trabajo en equipo y la solución de problemas son los campos de profundización que permiten a

nuestros profesionales intervenir en el sector laboral, brindando alternativas de solución eficiente frente a los retos que se presenten. La institución, a través de su grupo de investigación de salvaguardar el Patrimonio Cultural Gastronómico de Colombia, pretende que estudiantes y egresados se vinculen en el sector productivo con arraigo a las cocinas tradicionales colombianas. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

Al analizar las habilidades que se pretenden desarrollar en el estudiante de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo podemos determinar que en la Universitaria Agustiniiana se contempla la investigación como un pilar de desarrollo del conocimiento por parte del estudiante, enfocado básicamente en el saber de su gastronomía y la apropiación de las técnicas culinarias clásicas y de vanguardia; por otro lado, la metodología de desarrollo de talleres prácticos por brigadas de cocina le permite a los estudiantes de la Universitaria Agustiniiana fortalecer las habilidades básicas del trabajo en equipo, la comunicación constante y la resolución de problemas del servicio y a nivel personal entre los integrantes de la brigada. Sin embargo, estas habilidades que se desarrollan en los estudiantes se ven fuertemente limitadas por el taller cerrado, ya que los problemas que deben resolver corresponden al desarrollo de la práctica y no a la cotidianidad de un servicio de alimentación, por lo que se hace necesaria la posibilidad de crear ambientes abiertos de aprendizaje para que estudiante pueda también resolver situaciones comunes que se presentan dentro de un servicio real.

Más adelante, al indagar acerca de las estrategias que se implementan en sus instituciones para el desarrollo de los talleres en busca de la incursión laboral, el director Osorio opina que:

El alumno es quien investiga en las clases y su docente es el guía, durante el proceso de formación él va variando las estrategias pedagógicas para que el alumno saque el mayor provecho de cada una de sus clases. También se realiza el seguimiento a los alumnos que están en práctica y las empresas analizan las fortalezas y debilidades de los alumnos y se implementan mejoras en las diferentes asignaturas. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017).

Por su parte, el profesor Cáceres señaló que:

Se fomenta la participación de los estudiantes en eventos gastronómicos por fuera de la universidad; de este modo, el estudiante está en contacto con clientes reales y ve la importancia de que su desempeño sea óptimo en busca de un rendimiento que le de todos los conocimientos para cuando enfrente a un trabajo una vez se haya graduado. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017).

Mientras la profesora Elizabeth Araque, manifestó:

La institución se ha enfocado en desarrollar el modelo experiencial dentro la práctica de sus talleres, los docentes han sido los encargados mediante su experiencia y conocimiento en compartir con sus estudiantes los elementos que se desarrollan en el mundo laboral, permitiendo generar laboratorios de simulación de eventos profesionales, en donde el estudiante aborda las mejores soluciones que en la realidad adoptaría. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

Los ambientes abiertos de aprendizaje, o laboratorios de simulación de eventos profesionales, como los menciona la doctora Araque, constituyen un espacio de conocimiento valioso para el estudiante, permitiéndole aplicar lo aprendido dentro de las prácticas gastronómicas y a la vez desarrollar habilidades para la solución de problemas comunes de la industria, así como la posibilidad de demostrar lo aprendido frente a un cliente real. Este espacio se hace indispensable dentro de nuestra propuesta de formación por proyectos con el fin de que también permita al estudiante obtener productos como resultado del proyecto en ejecución, algo que en este momento sería un resultado valioso para el estudiante de Tecnólogo en Gastronomía de la Uniagustiniana.

Al realizar la pregunta frente a sí conocen los procesos de formación por proyectos, y sí considerarían una posibilidad vincular a sus estudiantes a un proyecto formativo para mejorar su aprendizaje, el profesor Osorio manifestó que:

Me parece muy pertinente y adecuado que los alumnos participen de los proyectos formativos; de acuerdo a experiencias evidenciadas en las visitas que he realizado al SENA he podido ver los avances que vienen realizando en la formación por proyecto

lo cual ha sido beneficioso a los grupos de alumnos para su trabajo en colaborativo. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017)

El director de la UNAB señaló:

La UNAB tiene un proyecto llamado *CORE School of Management*, dirigido a postgrados y especializaciones. Pero también es un laboratorio donde los docentes de los programas de pregrado se capacitan para que en sus materias se realice la formación por proyectos y la formación de casos. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017).

La profesora Elizabeth Araque informó al respecto que:

Dentro del proceso de formación de la Fundación Universitaria San Mateo, se desarrolla la estrategia por proyectos, herramienta que permite a los estudiantes poner en práctica sus conocimientos de la disciplina, mediante el desarrollo de los elementos obtenidos dentro de las aulas de clase. Al finalizar, el estudiante demuestra el desarrollo de sus habilidades evidenciando los resultados dentro del proyecto trazado en el semestre denominado “Proyecto Integrador”, el cual está enfocado en procesos de indagación argumentativa que permite dar respuesta a los objetivos trazados en proyectos gastronómicos. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017).

Luego se interrogó sí, siendo la cocina un espacio para desarrollar habilidades técnicas en donde se considera que el trabajo en equipos es indispensable para el aprendizaje en la cocina, ante lo cual el doctor Osorio indicó que:

Es sumamente importante que los alumnos, desde la academia, aprendan el trabajo en equipo o en grupo, ya que una vez que se enfrenten al mundo real en una cocina se darán cuenta que es muy importante el trabajo en grupo para sacar bien un servicio. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017).

El profesor Cáceres en este aspecto considera que:

El trabajo en equipo es fundamental para los estudiantes en los talleres impartidos por la UNAB se fomenta la participación de equipos de trabajo ya que el rendimiento

es mucho mejor y se optimiza el tiempo de trabajo, además se usa como laboratorios de prácticas de una cocina real que debe trabajar en armonía para poder ofrecer un excelente servicio. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Mientras la profesora Araque considera que:

Como elemento de formación pedagógico, es fundamental el trabajo en equipo para el desarrollo del gastrónomo; el poder interactuar, compartir y generar canales de comunicación (elementos del trabajo en equipo), ayuda en el desarrollo de su formación, permitiendo colocar en consenso sus conocimientos y prácticas en la elaboración de productos en cocinas. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

De manera más propositiva, se les consultó a los expertos cómo implementarían el aprendizaje colaborativo en las actividades de formación desarrolladas por sus docentes. Osorio señaló que:

A través de conformación de grupos los docentes los cuales van desarrollando los *syllabus* en consenso y van aplicando de acuerdo a su experticia técnicas de formación para realizar un buen trabajo en equipo. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017).

Cáceres informó:

La UNAB proporciona a los docentes toda una gama de cursos y capacitaciones; dentro de esos hay diplomados y cursos donde se les instruye en este tema y se fomenta y alienta para que lo utilicen en sus clases. La participación en eventos gastronómicos y talleres de cocina son el escenario ideal donde practica este tipo de métodos. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Y Araque concluye afirmando:

Dentro de las actividades que se desarrollan en los espacios académicos de formación, los docentes son los encargados de dar a conocer el aprendizaje colaborativo, mediante el desarrollo de actividades prácticas. El poder complementar y ayudar a sus pares, demuestra que el gastrónomo está en la búsqueda de brindar sus

conocimientos dentro de su contexto profesional, siempre acompañados por la guía de sus docentes que son sus referentes de acción en la práctica. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

También se consulta cuál considera que debe ser el rol de un docente durante la implementación de un proyecto formativo para los estudiantes. Ante esta pregunta Osorio propone que:

El docente se convierte en un guía y asesora frente al perfil del estudiante y el del programa de formación; analiza el entorno frente a las necesidades de su programa de formación, planifica el desarrollo curricular con el equipo colaborativo de instructores, asegura que el proyecto abarque las competencias del programa de formación y sus resultados de aprendizaje y dimensiona el tiempo de ejecución de las actividades que conforman el proyecto. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017)

Cáceres desde su experiencia propone que:

El rol del docente es participativo y orientador, dándole a los estudiantes los parámetros y guías para que puedan sacar adelante sus proyectos. Además de esto, se utiliza el trabajo interdisciplinar entre los diferentes docentes de otras áreas para que enriquezcan el trabajo del alumno. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Mientras la profesora Elizabeth indica que:

El docente debe ser el guía y acompañante de los estudiantes, cumple el trabajo de *coach*, quien está presto en la formación de habilidades, mediante la evaluación de sus elementos de formación, dando sus consejos a partir de su experiencia en relación del mundo laboral, permitiendo generar canales de retroalimentación donde el estudiante esté informado de su evolución en su contexto profesional. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

En este mismo sentido, se les consultó, cuál consideran que debe ser el rol del docente en la implementación de un modelo de aprendizaje colaborativo.

El profesor Osorio en este aspecto indicó que:

El docente interactúa con sus alumnos en una relación en sentido horizontal donde todos aprenden (unos de otros) y se ayudan; el compartir y la colaboración se practican en cada una de las clases. Se trabaja tanto el desarrollo individual como grupal de los alumnos para lograr los objetivos trazados en cada una de sus clases. Asesora en la conformación y funcionamiento del equipo colaborativo. Propicia la interacción y el desarrollo de habilidades de convivencia. Motiva el desarrollo de la responsabilidad individual frente al logro de los resultados del equipo colaborativo. Motiva el desarrollo de niveles de pensamiento de los estudiantes como parte de la ejecución del proyecto. Motiva la construcción de conocimientos individuales, de equipo colaborativo y del grupo en general. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017)

Para el profesor Cáceres “La función principal de un docente es la de orientar a los alumnos a que desarrolle sus habilidades personales y sociales” (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Por su parte, Elizabeth Araque señaló:

Debe ser el encargado de generar canales de comunicación eficiente, en donde los objetivos deben ser trazados coherentemente en relación al trabajo a desarrollar, permitiendo la interacción de sus estudiantes con los modelos de formación institucional. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

De igual manera, se indagó a partir de las necesidades manifestadas por los empresarios en las reuniones de la mesa sectorial, sobre como contribuyen a que el estudiante pueda adaptarse fácilmente al mercado laboral. Al respecto afirman Osorio afirmó que “Se les inculca desde la línea de impronta institucional donde escogen (Empleabilidad o Emprendimiento) los valores y el respeto al trabajo, así mismo la tolerancia para evitar que dejen abandonado el trabajo” (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017).

Lo más importante que piden los empresarios es que estos vengan bien preparados y capacitados para el trabajo que van a desempeñar en las empresas. La rotación se debe casi siempre a la incapacidad del alumno para el desarrollo de un trabajo específico al cual fue

encomendado, también es importante que los estudiantes sepan muy bien a qué reto se enfrentan y que están muy claras las indicaciones de su trabajo. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Con respecto al tema, la profesora Elizabeth Araque afirma que:

Una de las estrategias que se desarrolla en la institución es denominada “Pasa el Problema”, en donde los estudiantes comprenden que las adversidades siempre van estar dentro de su contexto profesional, el saber cómo actuar en diferentes situaciones permite a los estudiantes analizar sus comportamientos y criterios a la hora de desarrollar sus actividades diarias dentro de las organizaciones. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

De este modo, y a partir de la misión de la institución, se les consulta si creen que es importante la labor de la academia en la inclusión y adaptación del egresado al mercado laboral, donde el doctor Osorio considera que:

Es de suma importancia la labor de la académica la inclusión de sus egresados al mundo laboral y su seguimiento con el fin de fortalecer sus competencias a través de programas de reentrenamiento cuando se requiera. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017)

Por su parte el profesor Cáceres indicó que: “La misión de la UNAB y la de sus programas se actualiza y se replantea periódicamente con base a las reuniones y consenso de los docentes del programa. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017) Mientras Elizabet Araque destaca que:

Es fundamental dentro de la institución que su egresado permita aportar al desarrollo económico tanto social y cultural mediante elementos de innovación, evidenciándose en el desarrollo de sus actividades diarias dentro de las empresas, permitiendo compartir sus experiencias y habilidades en el desarrollo de su profesión, según lo orientado por nuestra institución. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

Finalmente se consultó a los expertos si consideran que la implementación de proyectos formativos en su programa de gastronomía puede influir en el desarrollo profesional del estudiante. Frente a este tema el Dr. Osorio afirmaba que:

Considero que la implementación de proyectos formativos en programas de gastronomía puede resultar benéfico en el desarrollo profesional del estudiante porque propicia la interacción y el desarrollo de habilidades de convivencia, Motiva el desarrollo de niveles de pensamiento y Motiva la construcción de conocimientos individuales, de equipo colaborativo y del grupo en general. (Osorio, J.M., comunicación personal, 13 de noviembre de 2017)

El profesor Cáceres al referirse a los proyectos, afirma que:

Los proyectos son clave para su formación ya que desde el programa tiene incluido dentro del plan de estudios 4 materias llamada “Proyectos Integradores”, donde los estudiantes formulan sus proyectos de grado, pero lo van alimentando a través de todos los semestres y con la ayuda de las otras materias del programa realizan una implementación interdisciplinar que enriquecen notablemente estos proyectos. (Cáceres, W., comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)

Elizabet Araque por su parte señaló que:

Para nuestro programa de gastronomía la importancia de la generación de proyectos, garantiza que los estudiantes estén en relación estrecha con el contexto laboral del país, la experiencia y el desarrollo de formación genera en nuestro educando la responsabilidad de su acción profesional, mediante la aplicación de sus habilidades desarrolladas en nuestras aulas de clase. (Araque, E., comunicación personal, 18 de noviembre de 2017)

Bajo este panorama y a partir de los aportes de los entrevistados, se puede decir frente a las estrategias formativas que aplican otras instituciones diferentes a la Universitaria Agustiniiana, que se guardan propósitos diferentes como son los Proyectos Integradores, los cuales buscan realizar eventos de fin de semestre que interrelacionen los saberes adquiridos en el aula de clase a lo largo del semestre sino que dan la oportunidad al estudiante de vivir una experiencia lo más similar posible al medio laboral real. En estos logran demostrar un trabajo en

conjunto que se retroalimenta buscando coherencia entre la academia y las necesidades del sector productivo, proporcionando resultados para la actualización del PEI, los *syllabus* y planes de estudio por parte de la academia y los docentes.

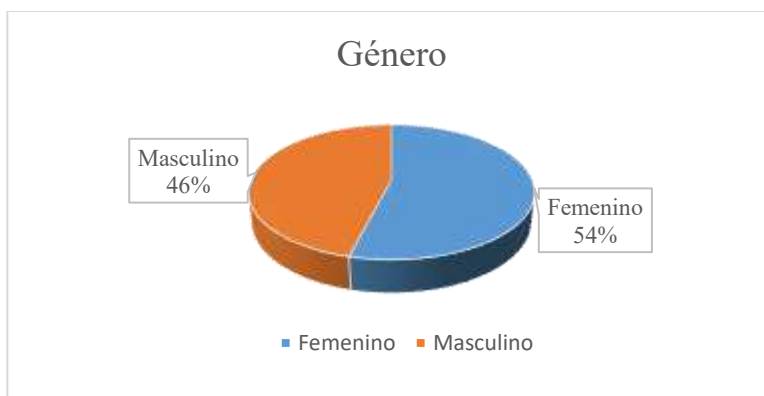
La investigación por parte del estudiante, el seguimiento y análisis de sus fortalezas por parte de los docentes, los ambientes reales de formación, espacios creados a partir de eventos profesionales que permitan que el estudiante proponga soluciones prácticas a situaciones de la vida real en un ambiente controlado por el docente. El trabajo colaborativo docente y estudiantil es de suma importancia en estos procesos a la hora de implementar ambientes controlados y de construcción del saber, siempre buscando mejorar el rendimiento laboral, de los tiempos de producción y la solución de problemas bajo presión a partir de los saberes adquiridos en el aula de clase.

El papel del docente en este proceso es de suma importancia ya que es el que se encarga de mantener la motivación y además de enseñar, asesora, verifica, guía, planifica, desarrolla, dimensiona y ejecuta con coherencia el programa el cual está establecido a partir del Proyecto Educativo Institucional (PEI). Y así, se desarrollan estrategias que fomentan el aprendizaje y que permiten al futuro egresado desempeñarse dentro de un medio laboral que ante la adversidad logran resistir los retos del mismo, junto con una alta dosis de responsabilidad y constancia laboral.

Resultados de la encuesta a egresados

Sección Sociodemográfica

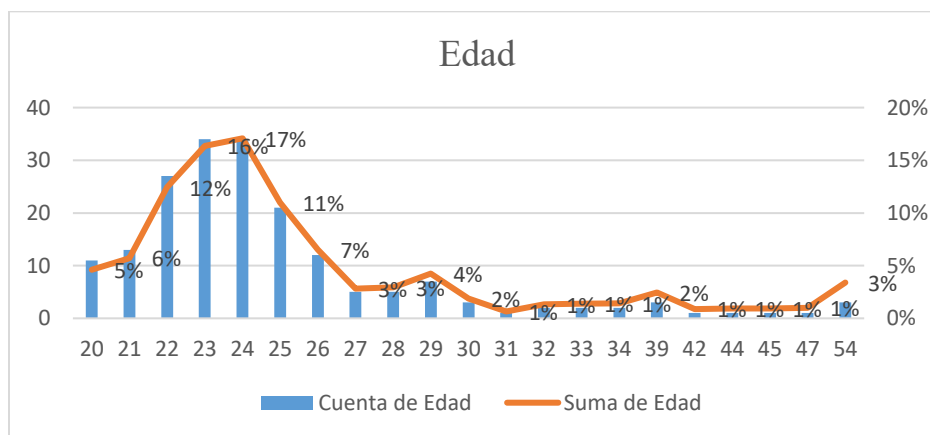
De la muestra (189 encuestados), el 54% de los encuestados son hombres y el 46% son mujeres de acuerdo con la gráfica mostrada a continuación.



Gráfica 2. Sección Sociodemográfica: Género.

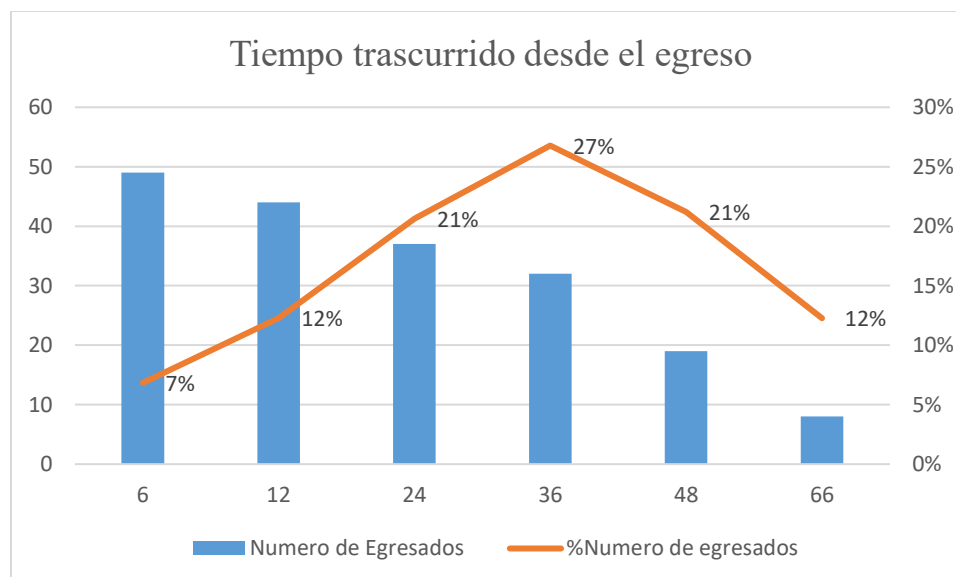
Fuente: Uniagustiniana

De igual manera, se tomó en cuenta la edad de los egresados y el tiempo que llevan después de haberse graduado de la universidad, con el fin de establecer rangos de edad y antigüedad en el mercado laboral al momento de la encuesta. Se evidenció que los encuestados en su gran mayoría se encuentran en el rango de los 24 años, el resto de la población se encuentra entre los 41 y 39 años. Así mismo, la mayoría de egresados que respondieron son los graduados de hace 3 años, los más recientes son los que llevan 6 meses de egresados de la institución.



Gráfica 3. Sección Sociodemográfica: Edad

Fuente: Uniagustiniana



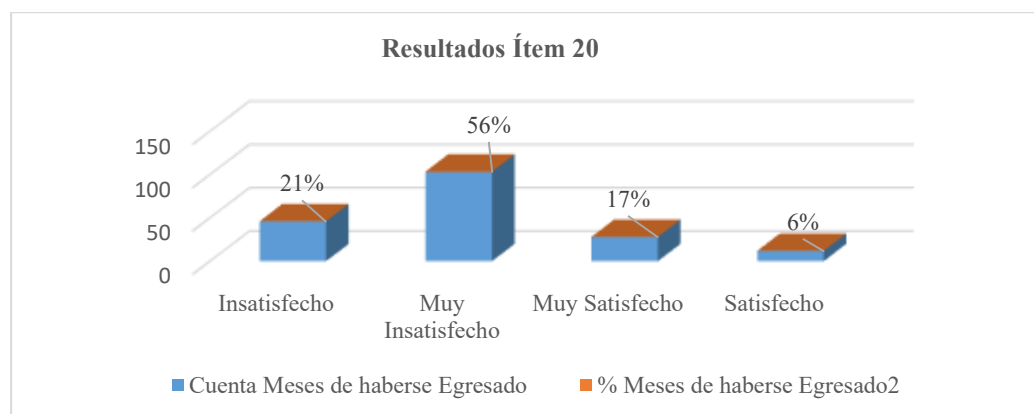
Gráfica 4. Sección Sociodemográfica: Tiempo transcurrido desde el egreso

Fuente: Uniagustiniana

Sección de Contenido

Al aplicar las encuestas se obtiene la siguiente información,

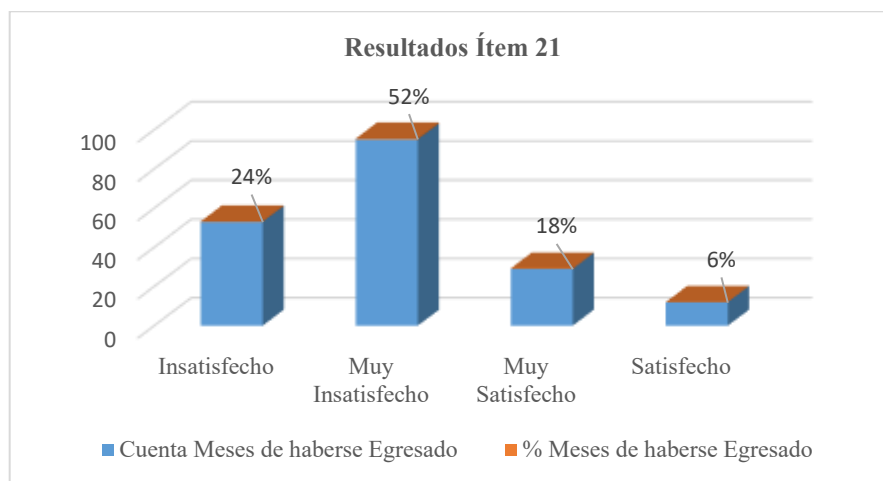
Ítem 20. Competencias generales. Ante situaciones de toma de decisiones, considera que la UNIAGUSTINIANA aportó herramientas que le permite plantear diferentes alternativas a la solución de un problema, los egresados mencionaron que están muy satisfechos en un 17% y muy insatisfechos en un 56% con las herramientas dadas en la carrera de tecnología en gastronomía para la solución de problemas.



Gráfica 5. Sección de Contenido: Resultados Ítem 20

Fuente: Uniagustiniana

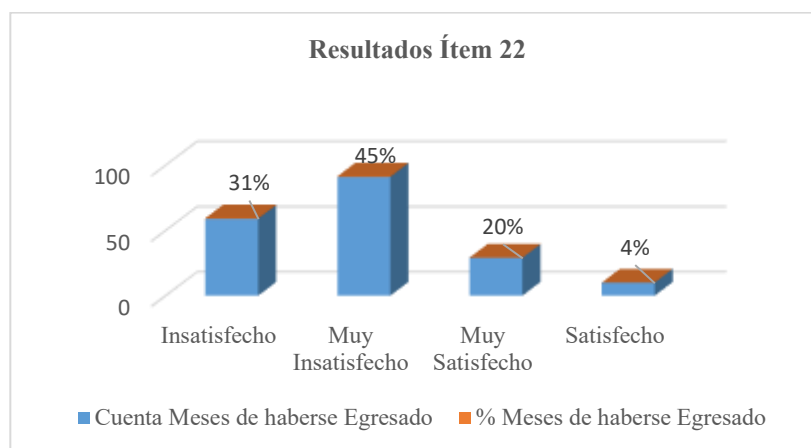
Ítem 21. Competencias generales. Aplicando técnicas en creatividad e innovación que le permitan tomar decisiones y resolver problemas de manera eficaz y efectiva suministrados por la UNIAGUSTINIANA los egresados están muy satisfechos en un 18% y muy insatisfechos en un 52% con las técnicas en creatividad e innovación dadas en la carrera de tecnología en gastronomía para la solución de problemas.



Gráfica 6. Sección de Contenido: Resultados Ítem 21

Fuente: Uniagustiniana

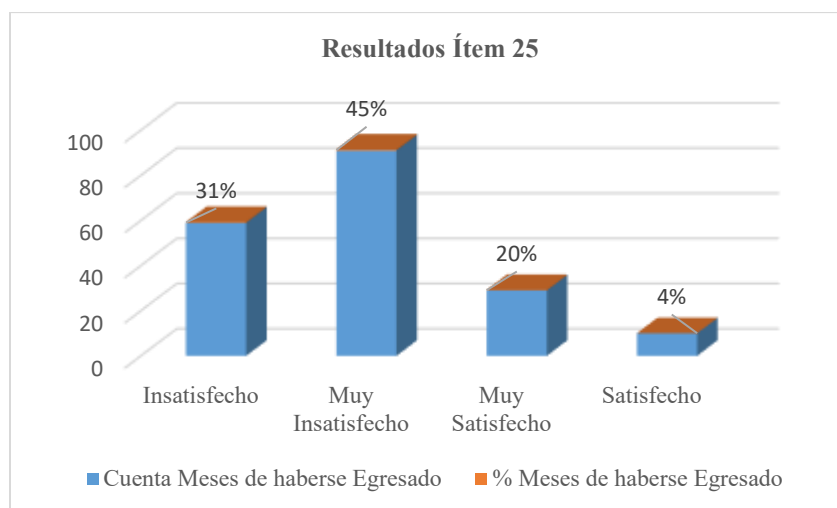
Ítem 22. Competencias laborales generales. Se logra planificar y se utilizar el tiempo de manera efectiva de tal forma que se logran los objetivos planteados, los egresados están muy satisfechos en un 20% y muy insatisfechos en un 45% con las técnicas en creatividad e innovación dadas en la carrera de tecnología en gastronomía para la solución de problemas.



Gráfica 7. Sección de Contenido: Resultados Ítem 22

Fuente: Uniagustiniana

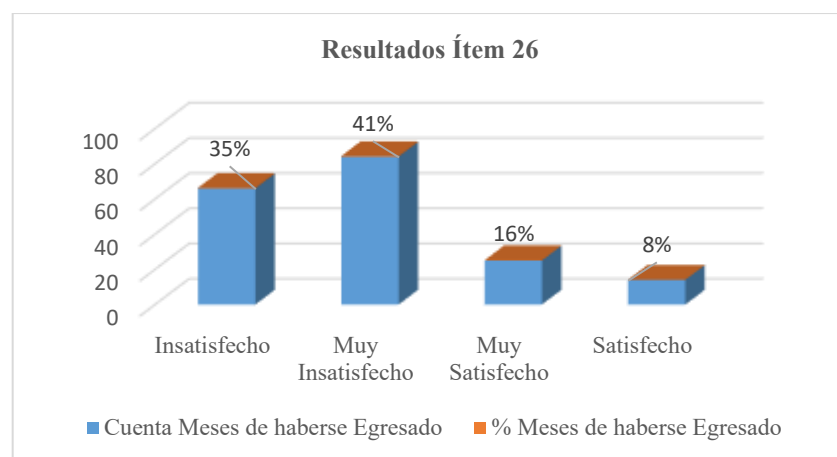
Ítem 25. Competencias laborales generales. Ante el lograr trabajar en equipo para alcanzar metas comunes, los egresados están muy satisfechos en un 20% y muy insatisfechos en un 45% con las técnicas en creatividad e innovación dadas en la carrera de tecnología en gastronomía para la solución de problemas.



Gráfica 8. Sección de Contenido: Resultados Ítem 25

Fuente: Uniagustiniana

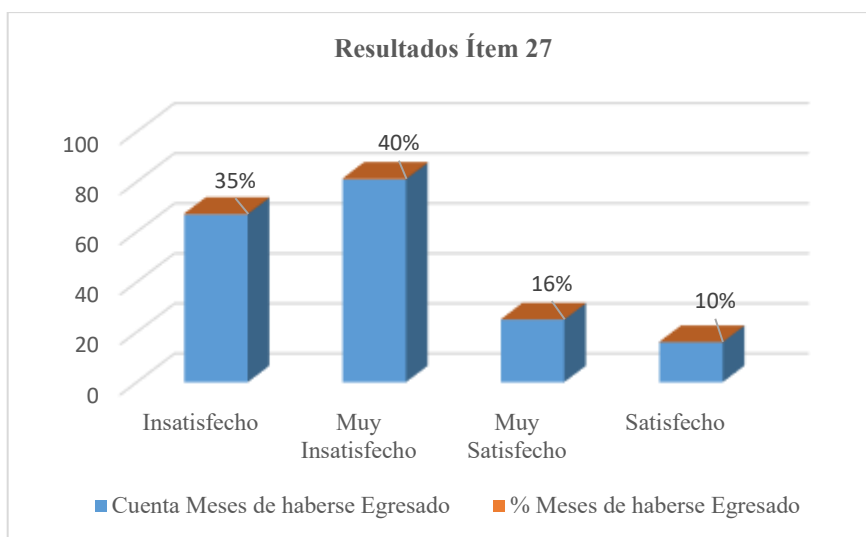
Ítem 26. Competencias laborales generales. Cuando se trabaja de manera independiente sin supervisión permanente, los egresados están muy satisfechos en un 16% y muy insatisfechos en un 41% con lo aprendido en cuanto a trabajo en equipo para alcanzar metas comunes dadas en la carrera de tecnología en gastronomía.



Gráfica 9. Sección de Contenido: Resultados Ítem 26

Fuente: Uniagustiniana

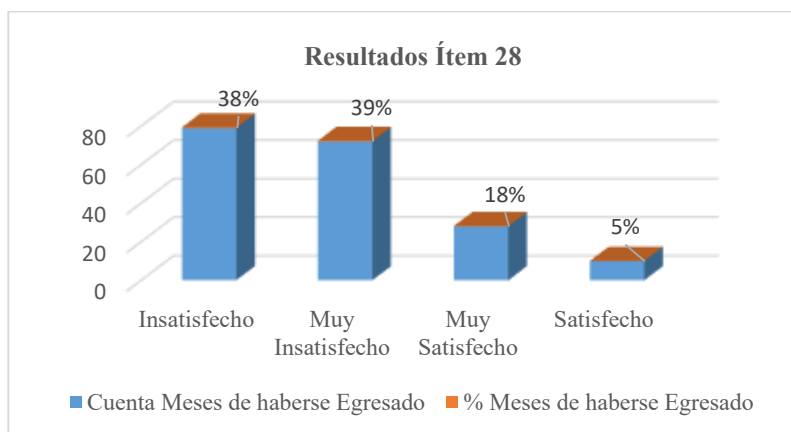
Ítem 27. Competencias laborales generales. El aplicar valores y ética profesional en el desempeño laboral, los egresados están muy satisfechos en un 16% y muy insatisfechos en un 40% con lo aprendido en la carrera de tecnología en gastronomía en cuanto a trabajo individual sin supervisión permanente.



Gráfica 10. Sección de Contenido: Resultados Ítem 27

Fuente: Uniagustiniana

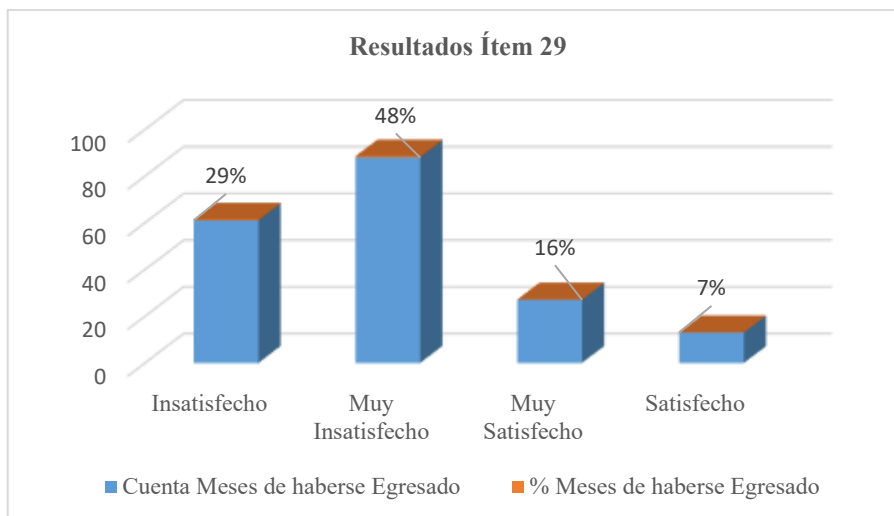
Ítem 28. Competencias laborales generales. A la hora de adaptarse a los cambios (trabajar en contextos nuevos y diversos), los egresados están muy satisfechos en un 18% y muy insatisfechos en un 39% con lo aprendido en cuanto de valores y ética profesional y en desempeño laboral por parte del programa de tecnología en gastronomía.



Gráfica 11. Sección de Contenido: Resultados Ítem 28

Fuente: Uniagustiniana

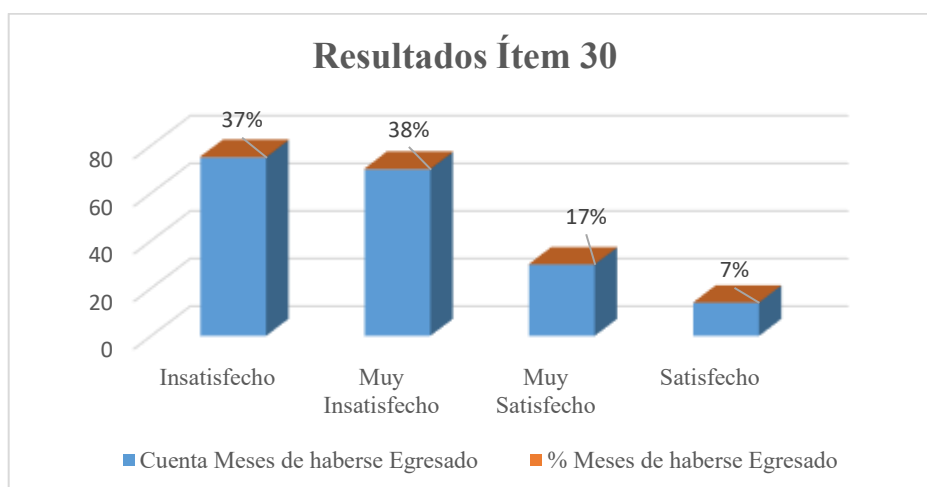
Ítem 29. Competencias laborales generales. Cuando se trabaja bajo presión, los egresados están muy satisfechos en un 16% y muy insatisfechos en un 48% con lo aprendido en la carrera de tecnología en gastronomía en cuanto a trabajo bajo presión.



Gráfica 12. Sección de Contenido: Resultados Ítem 29

Fuente: Uniagustiniana

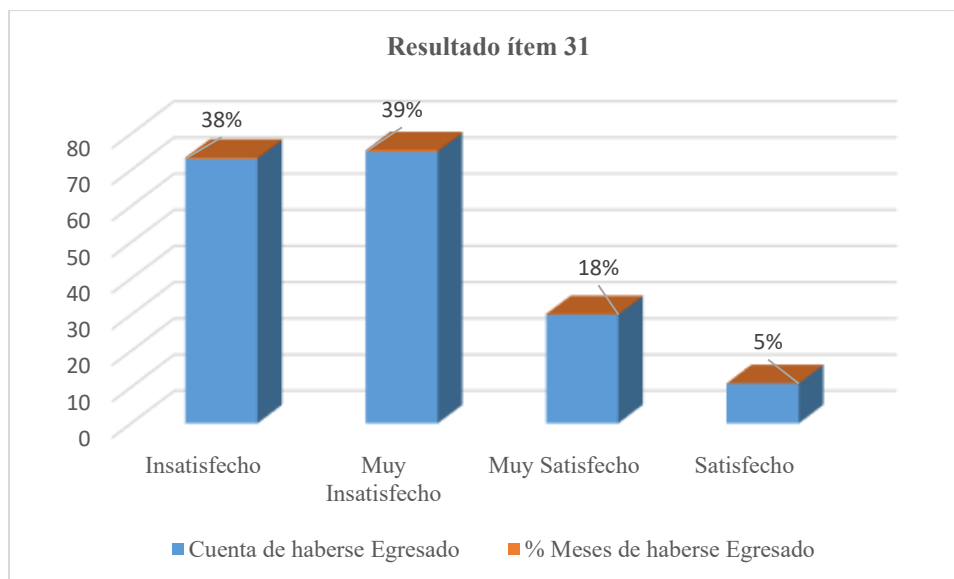
Ítem 30. Competencias laborales generales. En el momento de asumir riesgos, los egresados están muy satisfechos en un 17% y muy insatisfechos en un 38% con lo aprendido en la carrera de tecnología en gastronomía a la hora de asumir riesgos.



Gráfica 13. Sección de Contenido: Resultados Ítem 30

Fuente: Uniagustiniana

Ítem 31. Competencias laborales generales. A la hora de lograr identificar oportunidades y recursos en el entorno, los egresados están muy satisfechos en un 17% y muy insatisfechos en un 38% con lo aprendido en la carrera de tecnología en gastronomía en cuanto a tomar las oportunidades de su entorno.



Gráfica 14. Sección de Contenido: Resultados Ítem 31

Fuente: Uniagustiniana

Análisis de Resultados

Al analizar los resultados derivados de los instrumentos de recolección de información, se logró establecer en cuanto a percepción y vivencias de los egresados que existe debilidad en algunas competencias. Los egresados se sienten con grandes debilidades frente al entorno laboral que consideran se podrían mejorar desde la formación en la academia, por lo que definitivamente es necesario la modificación de las estrategias didácticas en la Universitaria Agustiniense, y abre un espacio ilimitado para la creación de proyectos formativos aplicados al programa de Tecnólogo en Gastronomía.

Con respecto a los ítems 20 y 21, relacionados con las herramientas formativas que permiten al estudiante tomar decisiones en un contexto real, se establece que se sienten insatisfechos con este tipo de formación. Al respecto podría decirse que, en el caso de una formación por proyectos, el estudiante cuenta con la posibilidad de planear acciones a futuro fortaleciendo la toma de decisiones y generando proyectos de mediano y largo alcance que requieren el desarrollo paulatino de metas para su consecución.

Teniendo en cuenta los resultados de los ítems 22 y 25, los egresados manifiestan que sus capacidades para trabajar con una planeación y trabajo en equipo presentan deficiencias en el entorno laboral, dado que desde la academia se le restó importancia a este tipo de competencias, por lo que también se hace necesaria la implementación del modelo de formación por proyectos en un espacio real.

Valorando los resultados de los ítems 26 y 27 donde el trabajo individual sin supervisión y la ética profesional y su desempeño son pautas necesarias para el buen desempeño laboral y optimización el trabajo colaborativo, los egresados manifestaron estar muy insatisfechos y con deficiencia institucional en estos ámbitos. Esto indica que surge la necesidad de dinamizar los procesos de formación académica de modo que el estudiante comprenda que dentro de una dinámica laboral se requiere también fortalecer habilidades personales que se dirigen a la autorregulación.

Analizando los ítems 28, 29, 30 y 31, donde la integralidad es fundamental en el desarrollo del egresado, estos manifestaron estar muy insatisfechos en las competencias desarrolladas en cuanto a la adaptación a cambios, percibir las oportunidades, el trabajo bajo presión y la postura

que se toma ante los nuevos riesgos, siendo los anteriores fundamentales en el desempeño laboral y la fluidez del egresado a la hora de adaptación al medio y el trabajo en equipo.

Es por ello que el modelo de formación por proyectos podría permitir simular situaciones del contexto laboral, permitiendo el despliegue de la creatividad de los estudiantes al implicar situaciones de riesgo y de alto nivel de presión, dado que ya no se prestan las circunstancias para un desarrollo netamente académico, sino que se utilizan estrategias de contacto con el mundo laboral exterior y sus exigencias.

Conclusiones y Recomendaciones

Al analizar la información recolectada mediante la encuesta aplicada a los egresados por la Uniagustiniana en el año 2017 y las entrevistas realizadas a los directores de programa de las diferentes instituciones educativas, se evidencia que la situación del mercado laboral en gastronomía es bastante compleja, ya que el desconocimiento del sector por parte del estudiante hace que sus expectativas al comenzar su carrera de gastronomía sean demasiado altas, generando en ocasiones frustración y desilusión del sujeto frente a la realidad del mercado laboral, lo que en ocasiones motiva a la deserción escolar. Esta situación no es ajena para las instituciones que brindan formación tecnológica o profesional en gastronomía y por lo tanto desarrollan estrategias para mejorar la calidad de la formación del estudiante y su permanencia en la institución, así como el acompañamiento en su ingreso al mercado laboral o el apoyo técnico en sus proyectos productivos como idea de negocio.

Luego de comparar los planes de estudios de diferentes instituciones educativas frente al plan de estudios ofrecido por la Uniagustiniana podemos concluir que el programa de Tecnólogo en Gastronomía ofrecido por la Universitaria Agustiniense tiene mayores componentes técnicos frente a las competencias requeridas por los empresarios del sector HORECA, y que los componentes tecnológicos van dirigidos a las necesidades de la industria alimentaria en general, mientras que las demás instituciones educativas enfocan su programa de gastronomía al mercado del turismo nacional, por lo que al implementar el aprendizaje por proyectos, la Uniagustiniana tiene la posibilidad de formar tecnólogos más acordes a las necesidades del sector. La información y el cuadro comparativo del programa de Tecnología en Gastronomía de la Uniagustiniana frente a otras instituciones educativas se puede encontrar relacionado en los anexos del presente documento.

Se evidencia la necesidad de crear un espacio de aprendizaje que permita simular las condiciones reales del mercado laboral, considerando que a partir del desarrollo de nuevas habilidades y la retroalimentación obtenida en este espacio, se fortalecería el desarrollo de las competencias necesarias para tener un mayor éxito frente al mercado laboral del sector, impactando en mejores oportunidades laborales, mejores salarios y mayor facilidad de

promoción o ascenso dentro de la compañía, así como la facilidad de proyectarse como mano de obra calificada fuera del país, ampliando su alcance profesional.

Para la implementación de dicha estrategia, se considera favorable implementar el modelo de formación por proyectos, dado que permite fortalecer competencias tales como la toma de decisiones, el trabajo en equipo, la planeación para hacerle frente al trabajo bajo presión y a los riesgos, la identificación efectiva de oportunidades y recursos, la adaptación a los cambios, el trabajo colaborativo que no requiere supervisión permanente, entre otros.

Teniendo en cuenta las entrevistas telefónicas realizadas a los diferentes directores de programa en instituciones de educación superior que imparten carreras similares, se evidenció que coincidían en aspectos afines como la parte de inserción laboral y creación de empresas. Estos aspectos guardan relación con la propuesta de esta investigación al proponer que el estudiante debe tener la posibilidad de interactuar en un ambiente que se asemeje lo mejor posible al sector productivo real. Si bien en la Universitaria Agustiniense se hace un especial énfasis en el aspecto investigativo, es necesario señalar que frente a otras instituciones de formación, la Uniagustiniana puede estar cediendo terreno al no contemplar otros escenarios de instrucción que vayan más allá de la participación en eventos programados por entidades externas.

Como menciona la doctora Araque (2017) está tratando de implementar laboratorios de eventos profesionales en donde se enfoque un poco más a la formación por proyectos, ya que mediante este tipo de estrategias se desarrollan actividades en las cuales los estudiantes enfrentan situaciones que vivirán en el sector productivo y que eventualmente harán parte de la formación ideal del estudiante.

Por otro lado, cuando se indagó con los directivos sobre su conocimiento sobre la formación por proyectos, algunos conocían las estrategias que realiza el SENA, pero no lo implementaban en sus instituciones, y en caso de implementarlas, lo hacían de una manera superficial. La Fundación San Mateo es una excepción donde implementan un modelo llamado "Proyecto integrador" pero no evidencia el trabajo en equipo ni la inmersión en el área productiva del estudiante de una manera específica. Por este motivo se planteó y se desarrolló la

propuesta de aprendizaje basado en proyectos de la Universitaria Agustiniiana tomando como punto de partida las necesidades actuales de los estudiantes, las falencias que identifican las instituciones frente a las competencias con las cuales debe formarse un egresado en gastronomía y, por último, todos aquellos problemas que deben enfrentar los egresados en el mercado laboral. Nuestra propuesta en tal sentido busca integrar una solución a todos estos problemas identificados, basándose en objetivos que se desarrollen semestre a semestre, para así poder brindar una formación de mayor calidad en donde se obtenga un egresado competente con los requerimientos actuales del mercado laboral.

Como resultado del análisis de los diferentes instrumentos aplicados a la investigación, se presenta la propuesta de proyecto formativo aplicado a las necesidades del estudiante de Tecnología en Gastronomía de la Uniagustiniana, el cual se encuentra relacionado para revisión en los anexos al final del documento.

Referencias

- Agustiniana, U. (21 de Octubre de 2015). Universitaria Agustiniana. Recuperado de Uniagustiniana.edu.co: www.uniagustiniana.edu.co/gastronomia
- Araque, E. (comunicación personal, 18 de noviembre de 2017).
- Cáceres, W. (comunicación personal, 15 de noviembre de 2017)
- Castaño, C.A., & Fonseca, G. (2008). *La didáctica: un campo de saber y de prácticas*. Universidad Pedagógica Nacional.
- La Barra (2017). Remuneración Vs. Satisfacción: El resto de la hospitalidad. Recuperado de <https://revistalabarra.com/ediciones/ed-92-desafio-la-formalidad/remuneracion-vs-satisfaccion-reto-la-hospitalidad/>
- Ministerio Comercio, Industria y Turismo – MCIT (2007). Boletín Mensual de Turismo, febrero de 2018. Publicaciones. Recuperado de http://www.mincit.gov.co/publicaciones/39881/record_de_visitantes_extranjeros_en_colombia_mas_de_65_millones_llegaron_al_pais_en_2017
- Montes, H. (14 de junio de 2014). Estudiar gastronomía no es como lo pintan. *El Tiempo.com*. Estilo de Vida. Recuperado de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-14117675>
- OIT. (2018). Formación basada en competencias utilizando la estrategia de formación por proyectos, incorporando la utilización de un sistema administrador de la formación profesional. SENA. Colombia. Recuperado de <https://www.oitcinterfor.org/experiencia/formaci%C3%B3n-basada-competencias-utilizando-estrategia-formaci%C3%B3n-proyectos-incorporando-uti>
- Osorio, J.M. (comunicación personal, 13 de noviembre de 2017)

Real Academia de la Lengua Española – RAE (2017). Gastronomo. Diccionario de la Lengua Española. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=IzzFkKY>

Tovar-Gálvez y Cárdenas (2012). La importancia de la formación estratégica en la formación por competencias: evaluación de las estrategias de acción para la solución de problemas. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 14 (1), 122-135. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-40412012000100008

Tovar-Gálvez, García, Cárdenas y Fernández (2012). Concepción, formación y evaluación por competencias: reflexiones en torno a posibles alternativas pedagógicas y didácticas. *Educ. Soc., Campinas*, 33, (121), 1257-1273. Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/es/v33n121/a18v33n121.pdf>

Salas, W. (2005). Formación por competencias en educación superior. *Revista Iberoamericana de Educación*

Anexos

Anexo 1. Modelo de Entrevista a Directores

1. ¿Cómo contribuye su institución para mejorar el desempeño del estudiante en el mercado laboral actual?
2. ¿Qué estrategias se implementan para el desarrollo de los talleres en busca de su incursión laboral?
3. ¿Conoce los procesos de formación por proyectos? ¿Consideraría una posibilidad vincular a sus estudiantes a un proyecto formativo para mejorar su aprendizaje?
4. Siendo la cocina un espacio para desarrollar habilidades técnicas de cocina, ¿considera que el trabajo en equipos es indispensable para el aprendizaje en la cocina?
5. ¿Cómo implementaría el aprendizaje colaborativo en las actividades de formación desarrolladas por sus docentes?
6. ¿Cuál considera que debe ser el rol de un docente durante la implementación de un proyecto formativo para los estudiantes?
7. ¿Cuál considera que debe ser el rol del docente en la implementación de un modelo de aprendizaje colaborativo?
8. A partir de las necesidades manifestadas por los empresarios en las reuniones de la mesa sectorial, ¿Qué estrategia de enseñanza considera oportuna para reducir la rotación constante de personal en las empresas del sector?
9. A partir de la misión de la institución, ¿es importante la labor de la academia en la inclusión y adaptación del egresado al mercado laboral?
10. ¿Considera usted que la implementación de proyectos formativos en su programa de gastronomía puede influir en el desarrollo profesional del estudiante?

Anexo 2. Instrumento con ítems totales: encuesta egresados generada por Uniagustiniana

1. Género
2. Fecha de nacimiento

3. Lugar de nacimiento
4. Ciudad de residencia
5. Localidad
6. Año de graduación
7. Estado civil
8. ¿Cuál es el grado académico más alto obtenido?
9. ¿En qué institución obtuvo el grado académico más alto que ha obtenido?
10. ¿Tiene usted alguna limitación física o mental permanente?
11. ¿Cuál?
12. ¿Tiene usted algún dominio de un idioma extranjero?
13. El idioma extranjero que usted mejor domina es...
14. ¿Cómo califica su nivel de competencia en HABLA en el idioma extranjero que mejor domina?
15. ¿Cómo califica su nivel de competencia en ESCUCHA en el idioma extranjero que mejor domina?
16. ¿Cómo califica su nivel de competencia en LECTURA en el idioma extranjero que mejor domina?
17. ¿Cómo califica su nivel de competencia en ESCRITURA en el idioma extranjero que mejor domina?
18. Competencias generales: Las materias complementarias vinculadas al desarrollo lecto-escritor le permitieron adquirir habilidades para mejorar su desempeño en temas de comunicación, argumentación, interpretación de textos, redacción y creación de documentos escritos.
19. Competencias generales: Los contenidos temáticos de su programa académico le permitieron afianzar herramientas lógico-matemáticas útiles en sus actividades cotidianas.
20. Competencias generales: Ante situaciones de toma de decisiones, considera que la UNIAGUSTINIANA aportó herramientas que le permite plantear diferentes alternativas a la solución de un problema.
21. Competencias generales: La UNIAGUSTINIANA suministró técnicas en creatividad e innovación que le permiten tomar decisiones y resolver problemas de manera eficaz y efectiva.
22. Competencias laborales generales: Planificar y utilizar el tiempo de manera efectiva de tal forma que se logran los objetivos planteados.
23. Competencias laborales generales: Utilizar herramientas informáticas especializadas (paquetes estadísticos, software de diseño, etc.)
24. Competencias laborales generales: Formular y ejecutar proyectos.
25. Competencias laborales generales: Trabajar en equipo para alcanzar metas comunes.
26. Competencias laborales generales: Trabajar de manera independiente sin supervisión permanente.

27. Competencias laborales generales: Aplicar valores y ética profesional en el desempeño laboral.
28. Competencias laborales generales: Adaptarse a los cambios (trabajar en contextos nuevos y diversos).
29. Competencias laborales generales: Trabajar bajo presión.
30. Competencias laborales generales: Ser capaz para asumir riesgos.
31. Competencias laborales generales: Identificar oportunidades y recursos en el entorno.
32. ¿Ha considerado hacer algún estudio de manera virtual en el futuro?
33. Indique cuál y en que institución.
34. De las siguientes opciones de estudio ¿cuáles ha considerado para su futuro? (múltiple respuesta)
35. De las siguientes opciones laborales ¿cuáles ha considerado para su futuro? (múltiple respuesta)
36. De las siguientes acciones ¿cuáles ha realizado para sus planes futuros? (múltiple respuesta)
37. Desde su graduación en la Universitaria ¿ha residido en el extranjero?
38. ¿En qué país?
39. ¿Cuál ha sido el principal motivo por el cual residió en el extranjero?
40. Desde su graduación en la Universitaria ¿ha residido en una ciudad de Colombia diferente a Bogotá?
41. ¿Cuál?
42. ¿Cuál fue la razón el principal motivo por el cual usted decidió mudarse a esa ciudad?
43. ¿Qué tipo de mejora le representó ese trabajo?
44. ¿Cuánto tiempo de experiencia laboral tiene?
45. Teniendo en cuenta todos los aspectos, ¿hasta qué punto su actual situación laboral coincide con las expectativas que tenía cuando empezó sus estudios?
46. ¿En qué grado su trabajo actual está contribuyendo a su desarrollo y crecimiento personal?
47. ¿En la actualidad, en cuál de las siguientes actividades ocupa la mayor parte de su tiempo?
48. ¿Además de lo anterior realiza alguna actividad paga por una hora o más?
49. En esta actividad usted es...
50. Cargo que desempeña en la empresa
51. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en esta empresa?
52. ¿Es este su primer empleo?
53. ¿Qué canal de búsqueda le permitió conseguir el empleo actual?
54. ¿Qué tipo de vinculación tiene con esta empresa/institución?
55. Su ocupación laboral actual es:
56. La actividad económica principal de la empresa donde usted labora es:

57. ¿Cuál fue su ingreso laboral en el mes pasado? (Incluya propinas y comisiones. No incluya horas extras, viáticos, ni ayudas en especie).
58. ¿En promedio, cuántas horas a la semana le dedica a este empleo?
59. ¿Qué tan relacionado está su empleo con la carrera que estudió?
60. ¿Está buscando trabajo por primera vez o había trabajado antes, al menos durante 2 semanas consecutivas?
61. ¿Cuánto tiempo ha estado buscando trabajo desde que se graduó?
62. ¿Cuál considera la principal dificultad a la hora de conseguir el trabajo que busca? (única opción)
63. ¿Cuál es el canal de búsqueda de empleo que considera podría ser el más efectivo?
64. ¿Es este su primer trabajo?
65. ¿Qué tan relacionadas están las actividades que realiza por cuenta propia con la carrera que estudió?
66. ¿Cuál de las siguientes formas de trabajo realiza en las actividades que desempeña por su cuenta?
67. Su actividad económica es:
68. ¿En promedio, cuál es el ingreso mensual que percibe por las actividades que realiza por cuenta propia?
69. ¿Recibió asesoría o formación de la Universitaria Agustiniiana en la formulación o ejecución de su emprendimiento?
70. ¿Cuál de las siguientes actividades de formación le pareció más efectiva en el momento de comenzar un negocio?
71. ¿Hace cuánto tiempo tiene esta empresa?
72. ¿Qué tan relacionadas están las actividades que realiza en su empresa con la carrera que estudió?
73. ¿Cuál es la actividad económica principal de su empresa?
74. ¿En promedio, cuál es el ingreso mensual que recibe por las actividades que realiza por cuenta propia?
75. Presentarse como egresado de la Universitaria Agustiniiana le produce un nivel de orgullo:
76. Según su experiencia, sus posibilidades laborales como egresado de la Universitaria Agustiniiana son:
77. Según su experiencia, el salario de los egresados de la Universitaria Agustiniiana comparado con el de otras universidades es
78. ¿Qué tan útil ha sido el proceso de aprendizaje en la Universitaria Agustiniiana para su vida cotidiana?
79. Si tuviera la oportunidad de cursar de nuevo sus estudios de pregrado ¿volvería nuevamente a estudiar en esta institución?
80. ¿Cuál sería la principal razón para querer volver a la Universitaria Agustiniiana?
81. ¿Cuál sería la principal razón para no querer volver a la Universitaria Agustiniiana?

82. ¿En un futuro, qué otros estudios le gustaría cursar en la Universitaria Agustiniana?
83. ¿En qué modalidad?
84. ¿Recomendaría usted a un bachiller seleccionar el programa que usted estudió en la Universitaria Agustiniana?
85. ¿Recomendaría usted a un bachiller seleccionar un programa diferente al que usted estudió en la Universitaria Agustiniana?
86. ¿Qué programa recomendaría?
87. Ha tenido algún reconocimiento especial
88. Indique de qué tipo
89. Indique el reconocimiento
90. Organización que otorgó el reconocimiento
91. Año de reconocimiento
92. Indique sus necesidades de formación o actualización académica de acuerdo a su perfil profesional.
93. Tipo de formación
94. ¿De qué tipo le gustaría que fueran los encuentros de egresados?
95. ¿En qué actividades institucionales le gustaría participar?