

4. Más allá de la cocina: competencias que transforman a estudiantes en profesionales integrales de la gastronomía



NADIA RAMÍREZ TOLEDO*

AURA LORENA CRISTÓBAL GALVÁN**

ALARY PEREYRA MARTÍNEZ***

MAURICIO ORLANDO ARIAS CARRASCO****

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.409.04>

Resumen

En un contexto de globalización y constantes cambios en el mercado laboral, la educación superior debe evolucionar para preparar a las y los futuros profesionales con habilidades que van más allá de lo técnico. El trabajo de investigación se basa en el modelo de competencias, el cual busca un enfoque holístico de la formación, integrando el saber conocer, el saber hacer y el saber ser. Este enfoque es fundamental para que las egresadas y los egresados de gastronomía puedan adaptarse, innovar y ejercer una ciudadanía activa.

Por lo tanto, el presente estudio tuvo como objetivo analizar las competencias desarrolladas en la formación universitaria de estudiantes de Gastronomía en la Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca (UABJO), desde el enfoque del aprendizaje permanente, con el fin de identificar su pertinencia y contribución al desempeño laboral, desarrollo personal y social de los estudiantes, así como a su formación como ciudadanos activos y participativos.

* Doctorante en Educación. Profesora investigadora, Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-3404-7259> ; correo electrónico:

** Doctorante en Educación. Profesora investigadora, Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-1825-928X>

*** Doctora en Educación. Profesora investigadora, Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-3425-7223>

**** Doctorante en Educación. Profesor, Universidad Autónoma “Benito Juárez” de Oaxaca, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-0628-6059>

Se realizó un estudio cuantitativo con un diseño transversal y descriptivo. La población de estudio fue de 50 estudiantes mujeres de segundo y cuarto semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UABJO, seleccionadas por muestreo no probabilístico por conveniencia. La recolección de datos se llevó a cabo mediante un cuestionario estructurado que evaluó competencias cognitivas, sociales, metacognitivas, ciudadanas y profesionales a través de una escala tipo Likert de cinco niveles. Los datos se analizaron utilizando estadística descriptiva para identificar tendencias y percepciones. En el estudio se encontró que la mayoría de las estudiantes valoran positivamente el desarrollo de competencias vinculadas al aprendizaje permanente, no obstante, existen importantes áreas de mejora en competencias como idiomas, habilidades científicas y participación ciudadana. Esto acentúa la necesidad de implementar estrategias pedagógicas innovadoras y actividades extracurriculares que fortalezcan las dimensiones menos desarrolladas.

Palabras clave: *competencias, aprendizaje permanente, estudiantes universitarios.*

Introducción

En el panorama actual de una sociedad posmoderna en constante evolución, la educación superior (ES) en México enfrenta el desafío de preparar a las y los futuros profesionales para un mercado laboral y social altamente competitivo y cambiante. Esta realidad exige que las universidades vayan más allá de la mera educación técnica y aborden de manera integral las habilidades, actitudes y conocimientos que favorezcan el desarrollo personal, social y ciudadano de sus estudiantes. En este contexto, la formación en el área gastronómica, un ámbito profesional que demanda no sólo destrezas culinarias, sino también adaptabilidad, innovación y compromiso, requiere un enfoque que trascienda la formación inicial.

Bajo esta premisa, la presente investigación se basa en el enfoque del aprendizaje permanente para analizar las competencias desarrolladas por estudiantes de Gastronomía en la UABJO. El estudio parte del modelo edu-

cativo por competencias, el cual busca una formación integral que abarque el saber conocer, el saber hacer y el saber ser. Este marco teórico es fundamental para comprender cómo los estudiantes adquieren las capacidades necesarias para enfrentar los desafíos del ámbito laboral, contribuir a su desarrollo personal y social, y ejercer una ciudadanía activa en un mundo globalizado.

Para lograr este objetivo, se llevó a cabo un estudio cuantitativo con un diseño transversal y descriptivo. La población estuvo conformada por 50 estudiantes mujeres de segundo y cuarto semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UABJO. Se aplicó un cuestionario estructurado, con preguntas evaluadas en una escala tipo Likert, para recopilar datos sobre diversas dimensiones de competencias, como las cognitivas, sociales, metacognitivas, ciudadanas y profesionales. Los resultados, que se analizaron utilizando estadística descriptiva, señalan que, si bien las estudiantes valoran positivamente su formación, existen áreas de mejora significativas en competencias como el dominio de idiomas, las habilidades científicas y la participación ciudadana.

Este capítulo presentará el contexto teórico de las competencias profesionales en la educación superior, la metodología empleada, los resultados obtenidos en cada una de las dimensiones evaluadas y las conclusiones derivadas del análisis. Se discute que, para consolidar un perfil profesional integral, es fundamental que las instituciones educativas refuercen estas áreas a través de estrategias pedagógicas innovadoras y actividades extra-curriculares que preparen a los estudiantes para los retos de la sociedad actual.

Contexto teórico

La formación de estudiantes de Gastronomía enfrenta diversos retos para las instituciones de educación superior (IES), uno de ellos es responder a las necesidades de un ámbito profesional altamente competitivo en diferentes áreas de trabajo, donde las competencias adquiridas por el estudiantado no sólo deben atender a las demandas técnicas del sector gastronómico, sino también favorecer su desarrollo personal, social y ciudadano. En este con-

texto, el enfoque del aprendizaje permanente se convierte en un marco de referencia adecuado para analizar de forma integral dichas competencias, lo anterior con la intención de valorar las habilidades, actitudes y conocimientos de las y los futuros profesionales en Gastronomía, además de su capacidad de adaptación, actualización y desenvolvimiento en diferentes escenarios a lo largo de su vida.

Competencias profesionales y aprendizaje a lo largo de la vida

En la actualidad, la sociedad posmoderna nota cambios profundos procedentes de los procesos de integración internacional, los cuales trascienden lo económico e impactan en ámbitos educativos, culturales y formativos; adicionalmente, las relaciones laborales se encuentran en un proceso acelerado de transformación debido a una serie de factores relacionados con la tecnología y la necesidad de un sistema escolar de educación superior que ponga en contacto al estudiante con el mundo exterior, construyendo de esta forma puentes con otros sistemas de aprendizaje, por ejemplo, el aprendizaje a lo largo de toda la vida, o mejor conocido como aprendizaje permanente. De esta manera, fenómenos como la globalización, la transnacionalidad de los mercados, la importancia de una formación integral y la diversidad cultural demandan replantear nuevas formas de enfrentar la realidad. Esto implica que el saber, el saber hacer y el saber actuar deben entenderse como competencias que requieren actualización constante, más allá de la formación inicial (Hernández et al., 2009; Ferreiro, 2023).

Bajo ese escenario, primeramente, es necesario considerar la definición de competencias profesionales, las cuales son capacidades y actitudes que un profesional en el ámbito de la Gastronomía debe desarrollar en su vida personal, social y laboral para enfrentar los desafíos de su trabajo, y con ello cumplir los modelos de calidad y actualización que demanda la vida laboral y cualquier ámbito en el que se desenvuelva, además con el desarrollo de las mismas se podrán solucionar problemas complejos que se presenten en el campo de su actividad profesional (Ferreiro, 2023; Galdeano y Valiente, 2010).

Por otro lado, el aprendizaje cuenta con múltiples definiciones, ya que tanto los conceptos de enseñanza como de aprendizaje han evolucionado a lo largo del tiempo. En las últimas décadas, los estudios sobre aprendizaje han dado lugar a nuevos modelos que buscan explicar cómo se producen ciertos cambios en la conducta del estudiante como resultado de la práctica o de diversas experiencias. Esto implica que el aprendizaje constituye una etapa evolutiva que se integra en la forma de ser de cada individuo y perdura a lo largo del tiempo. Las experiencias vividas moldean la manera de actuar, permitiendo que se realicen acciones de forma diferente y, en muchos casos, más efectiva que antes, consolidándose progresivamente en hábitos cotidianos (Schunk, 2012).

Derivado de lo anterior, los procesos de cambio y transformación mencionados requieren replantear los modelos de formación en las IES, orientándolos hacia el trabajo y el aprendizaje basado en competencias, de manera que se promueva el aprendizaje permanente y la capacidad de adaptación a la diversidad y complejidad del contexto social actual.

Competencias profesionales en estudiantes de Gastronomía y su incidencia en su desarrollo personal, social y ciudadano

El modelo en competencias ha fungido como el pilar principal de proyectos educativos internacionales como el Espacio Europeo de Educación Superior, el Tuning de la Unión Europea, el Alfa Tuning de Latinoamérica y el Proyecto “6 × 4”, por citar algunos ejemplos. Respecto al contexto nacional, es necesario comentar que dicho modelo fue integrado en los tipos y niveles del Sistema Educativo Mexicano.

Haciendo retrospectiva, el término de competencia se comenzó a acuñar a mediados de la década de 1990; debido a que los organismos internacionales como el Banco Mundial y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés), a la par de las instituciones nacionales encargadas del ámbito educativo al interior de los países, externaban la necesidad de transformar la educación y dirigir su enfoque hacia los procesos productivos con el fin de adaptarse a un mundo globalizado en constante cambio (Cárdenas, 2020), hecho que

generó controversia respecto a la pertinencia del modelo, que fue categorizado por especialistas en educación con visión crítica como limitante, promotor del consumismo y enfocado sólo en la reproducción de tareas específicas en el mercado laboral, sin embargo, el modelo en competencias no guarda ninguna relación con tal categorización, sino que de acuerdo al contexto temporal en el que fue desarrollado, pretendía “responder a las necesidades de la sociedad del conocimiento, contribuir a una vida exitosa y al buen funcionamiento social, sustentándose en una perspectiva del aprendizaje a lo largo de la vida” (UABJO, 2019, p. 32).

Desde esta perspectiva, las IES, enfocadas en la formación de gastronomos, requieren la definición de competencias que integren el perfil profesional de los estudiantes; González-Zambada et al. (2019) afirman que estas deben de tener una visión socioformativa, debido a que los egresados se enfrentan a un campo laboral globalizado, pues “deben desarrollar competencias sustentables que les permitan incursionar en empresas transnacionales, cuyos métodos y procesos de trabajo corresponden a la práctica de un intercambio cultural, social y económico para responder a las necesidades alimentarias de la sociedad” (como se citó en Parra y González, 2021, p. 122).

Además de ello, resulta imprescindible retomar la formación de los universitarios desde una visión integral a través de la inserción de elementos clave, como “una actitud ante el propio aprendizaje que haga de él una persona con capacidad para aprender de forma constante, con posibilidades de interpretar, razonar, proyectar y llegar a conclusiones; en definitiva, capaz de pensar” (Sánchez et al., 2024, p. 295).

En un contexto global, es importante tomar en cuenta la formación de los gastronomos desde el diseño de los programas educativos a nivel académico y práctico, pues Aranceta-Bartrina (2023) defiende la idea de que “las instituciones educativas asuman la formación de profesionales de gastronomía en un contexto marcado por la rápida evolución de la producción alimentaria y las demandas cambiantes de los consumidores” (Duran y Villafuente, 2025, p. 188).

Ante ello, el modelo educativo de la UABJO, específicamente el programa educativo de la Facultad de Gastronomía, desarrolla el modelo por competencias a través de las funciones profesionales; este modelo comprende una

formación integral del ciudadano mediante la propiciación de aprendizajes a través de la impartición de contenidos conceptuales, procedimentales, al mismo tiempo que se promueve el desarrollo de actitudes ideales para el análisis y el afrontamiento de diversos problemas en contextos variados, dicho de otro modo, se pretende que el estudiante cuente con tres habilidades indispensables, saber conocer, saber hacer y saber ser, abarcando así las siguientes áreas esenciales del ser humano: cognoscitiva, psicomotriz y socioafectiva (Cárdenas, 2020; UABJO, 2019).

Además de las habilidades fundamentales que se espera que el alumno aprenda, es imprescindible comprender el perfil del gastrónomo desde una perspectiva socioformativa en el entorno educativo, a través de la implementación de competencias sustentables, mismas que son remarcadas por Parra y González (2021, p. 129), quienes defienden la idea de 17 competencias clave:

1. Conocimientos teóricos y metodológicos sobre gastronomía.
2. Facilidad para el aprendizaje continuo.
3. Atención al detalle durante sus actividades diarias.
4. Atención a la planificación y organización en sus actividades diarias.
5. Trabajo bajo un alto nivel de estrés.
6. Facilidades para realizar múltiples tareas.
7. Mostrar una toma de decisiones de forma independiente.
8. Adaptación al cambio.
9. Dominio de alguna lengua extranjera.
10. Actitud positiva hacia su trabajo.
11. Trabajo en equipo.
12. Empatía hacia sus compañeros de trabajo.
13. Resolución de problemas.
14. Valores éticos.
15. Dominar las técnicas de buenas prácticas en el manejo higiénico de los alimentos.
16. Conocimiento en la preparación de alimentos de especialidad.
17. Servicio al cliente.

De acuerdo a lo anterior, durante el proceso de formación universitaria en la UABJO, el estudiante va adquiriendo un mayor grado de dominio en cuanto a las aptitudes por desarrollar, pues dentro del modelo existe una clasificación marcada de las metas que se espera que el mismo alcance en lo tocante al aprendizaje, las competencias profesionales principales que deben desarrollar las y los estudiantes de Gastronomía se enfocan principalmente en cuatro áreas: (a) transformación y servicio de alimentos; (b) administración de áreas de alimentos y bebidas; (c) investigación, innovación y promoción de la gastronomía; (d) competencias básicas: comunicación, matemáticas, cultura digital, sociales y emprendimiento. Cabe señalar que cada área cuenta una serie de subáreas que se relacionan con las actividades profesionales referidas y reflejan los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para realizar tareas específicas con cada actividad profesional; es necesario ubicar las competencias profesionales referidas anteriormente en el plano personal y social, con la intención de lograr que el estudiantado integre esas competencias, no sólo en el ámbito laboral, sino también en el personal y social, de esta forma lograr ejercer una ciudadanía participativa. Por ende, la presente investigación retoma ciertas competencias clave que permiten a las y los estudiantes de Gastronomía lograr desenvolverse de manera adecuada en los ámbitos anteriormente mencionados.

Las áreas antes mencionadas representan un cúmulo de oportunidades en la inserción laboral del estudiantado, pues reúnen una serie de herramientas clave para su desenvolvimiento, esto ha sido reconocido por diversos autores, quienes defienden la idea de “una formación académica robusta y actualizada, oportunidades laborales adecuadas y el reconocimiento del valor multifacético de estos profesionales en el ámbito cultural, social y económico” (García, 2025, p. 11291). De igual manera, García (2025), basándose en su investigación en torno a la relación de la gastronomía con otras disciplinas, concluye que es necesario integrarla con la ciencia, cultura y educación para lograr la comprensión de la profesión (pp. 11308-11309).

Desde hace una década esta postura ha sido retomada por Parra et al. (2015), quienes han defendido la idea de retomar a la gastronomía como un campo de estudio para la ciencia, pues se va desenvolviendo a la par con la sociedad y la relación del ser humano con los elementos que lo rodean. Se habla entonces de una transdisciplinariedad que cobra significado por tra-

tarse de un desarrollo formativo, que engloba competencias a nivel personal y social, traducidas en un mayor número de herramientas en el campo laboral (como se citó en Parra y González, 2021, p. 133).

Asimismo, Sánchez et al. (2024) afirman que es importante trabajar en la formación investigativo-laboral del alumnado en la malla curricular, a través de la transversalidad con las materias, trabajo en torno a la ciencia y la práctica en el área laboral para dominar el actuar profesional, por ende, se remarca la ciencia y la tecnología como puntos de partida para la formación de los gastrónomos, siendo estas una parte fundamental de la formación universitaria (p. 295).

Estudios realizados a nivel internacional y nacional hechos con empleadores indican que lo que valoran en sus empleados son las habilidades relacionadas con las competencias sociales y cívicas, al igual que las del sentido de iniciativa; lo anterior se encuentra enmarcado en la habilidad de cooperar, de relacionarse y de adaptarse a condiciones cambiantes, ya que las y los estudiantes que han realizado sus estancias en otros estados, o incluso países, poseen estas características, otro aspecto a retomar es que las y los egresados cuentan con mayores competencias en relación con sus pares, además consideran que la movilidad es un buen indicador para mostrar competencias relacionadas con la capacidad de adaptación, iniciativa y habilidades organizativas; por otra parte, las estancias a nivel internacional permiten mejorar sus competencias de comunicación y competencias básicas en ciencia y tecnología (Bustos y Martínez, 2014, citado en Bustos, 2018).

En un trabajo realizado por la propia Facultad de Gastronomía sobre requerimientos ocupaciones y mercado de trabajo para la licenciatura se señalan las actitudes que los empleadores consideran indispensables para el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía, de las cuales destacan la actitud de servicio, el respeto, la innovación, disposición para el trabajo colaborativo, la ética, el interés por la actualización de sus conocimientos y la capacidad de adaptación a las nuevas exigencias y diferentes entornos laborales, así como el emprendimiento, lo anterior no se encuentra alejado de los planteamientos marcados en la literatura científica respecto a la necesidad de desarrollar las competencias relacionadas con el sentido de iniciativa y espíritu emprendedor en estudiantes de este nivel educativo (Bustos, 2018).

Bajo este enfoque, el análisis de las competencias profesionales permite obtener una visión integral que vincula la preparación académica con la inserción laboral, el desarrollo humano y la construcción de una ciudadanía activa y comprometida. No obstante, resulta fundamental que los estudiantes elaboren un diario de reflexión y recuperación de aprendizajes, el cual funge como evidencia del trabajo realizado tanto dentro como fuera del aula. Este recurso, además, contribuye de manera significativa al fortalecimiento de competencias como la metacognición, la autorreflexión y el pensamiento crítico, entre otras.

Entre tanto, la formación en gastronomía debe ir más allá de las habilidades técnicas. Para que los estudiantes se desarrollen en el ámbito profesional y social, es fundamental un enfoque basado en competencias que promueva el aprendizaje permanente. Este modelo, que se ha integrado en los sistemas educativos globales y nacionales, busca una formación integral, abordando el saber conocer, el saber hacer, y el saber ser. En el contexto de la gastronomía, esto implica que las competencias profesionales, como la transformación de alimentos y la administración, no pueden ser estáticas, es decir, deben ir de la mano con el desarrollo de habilidades personales, sociales y metacognitivas. Es un hecho que las experiencias de movilidad y estancias, por ejemplo, demuestran ser cruciales para desarrollar estas habilidades, ya que fomentan la adaptabilidad y la iniciativa.

En síntesis, el éxito de las y los futuros profesionales en gastronomía no sólo dependerá de sus habilidades en la cocina, sino de su capacidad para adaptarse, innovar y ejercer una ciudadanía activa en un mundo globalizado. La educación debe ser vista como un proceso continuo y holístico que prepara a los estudiantes para los retos de su carrera y de su vida.

Metodología

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo con alcance descriptivo y diseño transversal, ya que se buscó analizar la percepción de las estudiantes en un momento específico. La población estuvo conformada por 50 estudiantes de segundo (62%) y cuarto (38%) semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UABJO, el total de la población a la que

se le aplicó el cuestionario fueron mujeres. Se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia, integrando a las estudiantes disponibles en el momento de la aplicación.

Instrumento de recolección de datos

Se utilizó un cuestionario estructurado, compuesto por diferentes apartados que evaluaban dimensiones del aprendizaje permanente y el desarrollo de competencias (cognitivas, sociales, metacognitivas, ciudadanas y profesionales). Cada reactivo fue valorado mediante una escala tipo Likert de cinco niveles (1 = Totalmente en desacuerdo a 5 = Totalmente de acuerdo).

Procedimiento

El cuestionario se empleó a través de un formulario de Google con tiempos previamente acordados y establecidos para su aplicación, además se explicó a las estudiantes el objetivo del estudio asegurando de esta forma la confidencialidad de sus respuestas.

Análisis de los datos

Los datos fueron organizados y procesados a través de estadística descriptiva, empleando frecuencias y porcentajes para interpretar la distribución de las respuestas. Los resultados se representaron en figuras y gráficas que permitieron identificar tendencias, coincidencias y divergencias en las percepciones de las estudiantes.

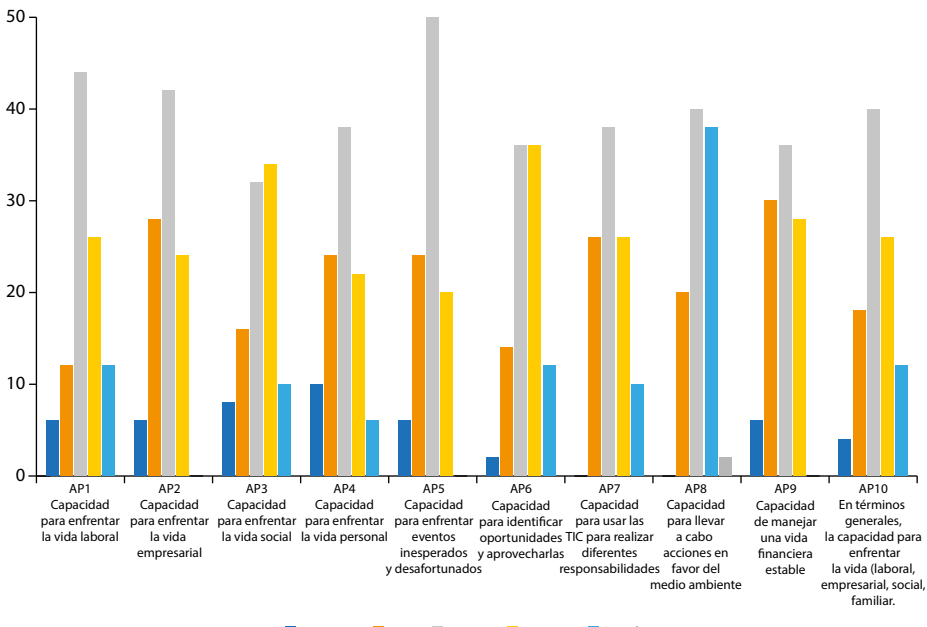
Resultados

A continuación, se muestran los resultados de la presente investigación respecto a las competencias profesionales, sociales y ciudadanas de las estu-

diantes de la Licenciatura en Gastronomía en la UABJO, lo anterior se muestra en las siguientes gráficas. Como punto de partida, llama la atención el hecho de que existe una tendencia considerable hacia la valoración intermedia en gran parte de los indicadores, lo que sugiere que existe una base formativa reconocida, pero aún con áreas de consolidación pendientes.

En la gráfica 4.1 se evidencia que la mayoría de las estudiantes se ubican en una percepción intermedia respecto a sus capacidades para enfrentar distintos ámbitos de la vida (laboral, empresarial, personal, social y ambiental). En casi todas las preguntas predominó la opción 3 (regular o neutral), lo que refleja un nivel de confianza moderada, acompañado de incertidumbre en torno a su preparación integral.

Gráfica 4.1. *Competencias profesionales desde el enfoque del aprendizaje permanente*



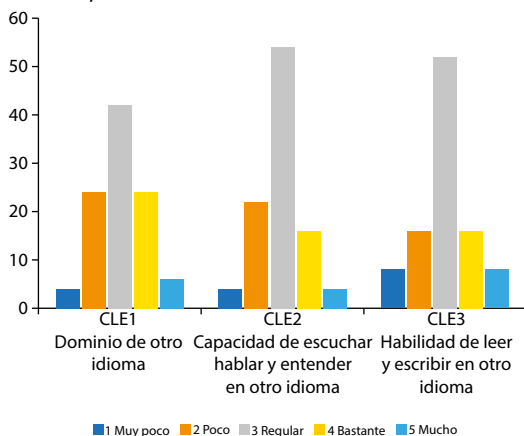
En la gráfica 4.1 se denota que, en el aspecto social (AP3) se observa una tendencia más favorable, con una inclinación hacia el acuerdo, lo que indica mayor seguridad en la interacción con otros. No obstante, en áreas clave como la vida laboral (AP1), empresarial (AP2), personal (AP4), resiliencia ante imprevistos (AP5), manejo de oportunidades (AP6), uso de TIC (AP7), compromiso ambiental (AP8) y estabilidad financiera (AP9), las respuestas

se concentran en la categoría media, lo que revela dudas y una autopercepción aún en construcción.

De manera global (AP10), la valoración de la capacidad para enfrentar la vida en sus distintas dimensiones también se mantiene en un nivel intermedio, confirmando que, aunque se reconocen avances en la formación, todavía no se alcanza un grado de autoconfianza sólida ni de competencias plenamente consolidadas.

En la gráfica 4.2 se muestra que las estudiantes presentan un nivel intermedio y poco definido en cuanto al dominio de una lengua extranjera. En los tres indicadores, evaluados dominio general (CLE1), comprensión y expresión oral (CLE2), y habilidades lectoescritoras (CLE3) la mayoría de las respuestas se concentraron en la categoría 3 (neutral), lo que refleja percepciones divididas y una autovaloración de competencia aún en proceso de consolidación.

Gráfica 4.2. Competencias profesionales en el área de comunicación en lenguas extranjeras

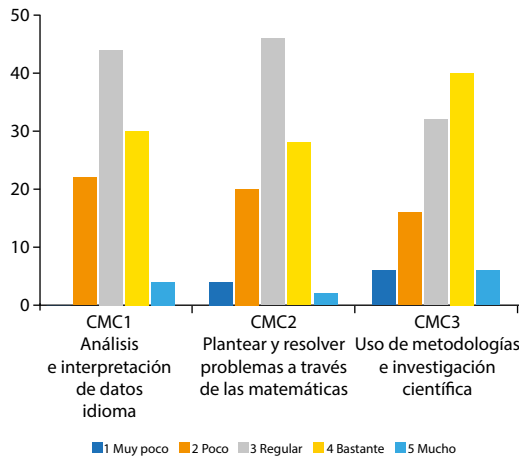


Este patrón evidencia que el manejo de otro idioma constituye un área de oportunidad importante, pues, aunque existe cierto reconocimiento de avances, no se alcanza una percepción clara de seguridad ni un dominio sólido, particularmente en la lectura y escritura, así como en la comprensión y producción oral.

En la gráfica 4.3 los resultados reflejan que las estudiantes presentan una percepción intermedia en lo relativo al análisis e interpretación de datos

(CMC1) y a la resolución de problemas matemáticos (CMC2), lo que evidencia dudas e inseguridad respecto a su dominio en estas áreas. En contraste, el indicador vinculado al uso de metodologías e investigación científica (CMC3) muestra una tendencia más favorable, con una mayoría inclinada hacia niveles de acuerdo, lo que denota un reconocimiento positivo de la capacidad investigativa como parte de su formación.

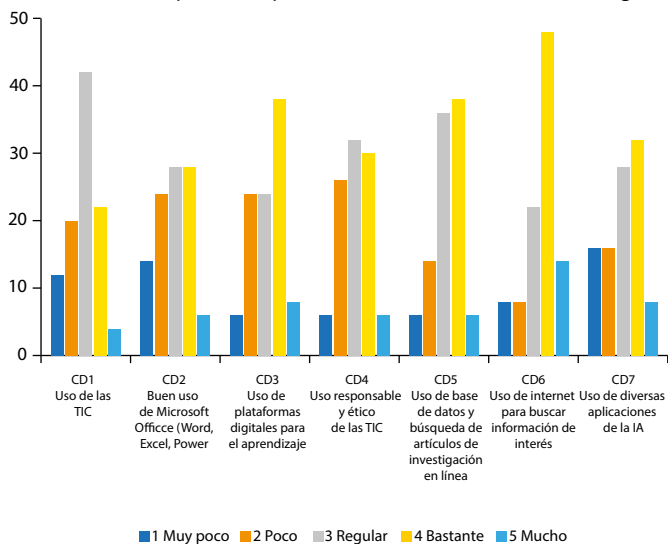
Gráfica 4.3. Competencias profesionales en el área de matemáticas y ciencia y tecnología



En conjunto, los descubrimientos sugieren que, si bien existe un fortalecimiento en competencias científicas, persisten áreas de oportunidad en el manejo de datos y la aplicación matemática, que requieren estrategias de refuerzo académico para consolidar un perfil integral.

En la gráfica 4.4 se puede observar que las estudiantes presentan un nivel funcional y moderado en el manejo de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC). Las competencias básicas, como el uso general de TIC (CD1) y el manejo de Microsoft Office (CD2), se concentran en niveles intermedios, lo que refleja un dominio limitado y con percepciones heterogéneas. En contraste, el uso de plataformas digitales para el aprendizaje (CD3), la búsqueda de información en internet (CD6) y el acceso a bases de datos y artículos de investigación (CD5) presentan una tendencia más positiva, con mayor confianza y aprovechamiento académico.

Gráfica 4.4. Competencias profesionales en el área de cultura digital

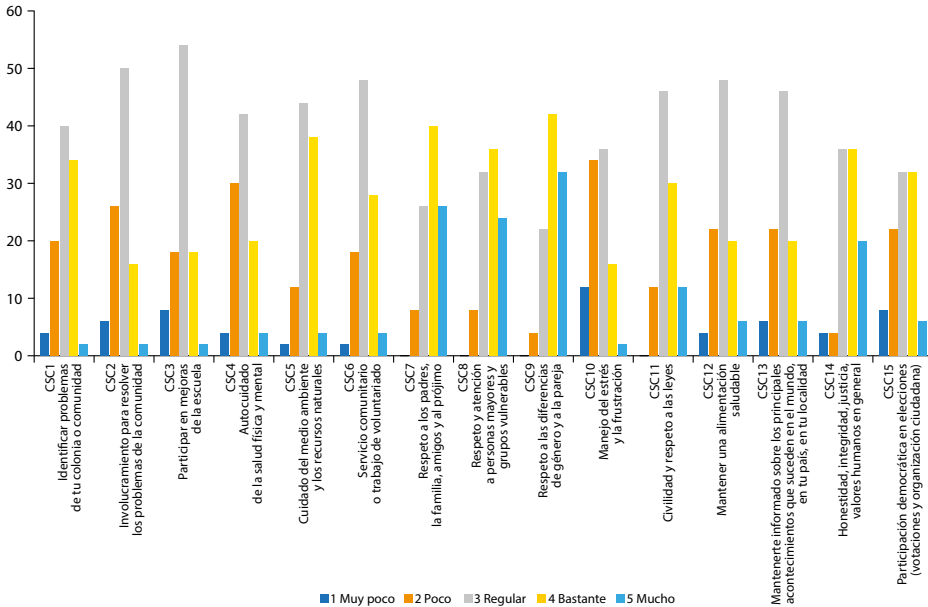


Por otro lado, el uso responsable y ético de las TIC (CD4) se mantiene en una valoración intermedia, lo que evidencia la necesidad de reforzar la sensibilización en torno a la ética digital. Finalmente, el empleo de aplicaciones de IA (CD7) refleja apertura hacia la adopción de tecnologías emergentes, aunque aún con un dominio en desarrollo.

Bajo esa perspectiva, los hallazgos sugieren que las estudiantes poseen competencias sólidas en búsqueda y acceso a información digital, mientras que requieren fortalecimiento en el dominio técnico, la ética digital y el uso avanzado de herramientas tecnológicas.

En la gráfica 4.5 se refleja que las estudiantes muestran una tendencia mayoritaria hacia posturas intermedias en la mayoría de los indicadores, lo que evidencia percepciones neutras o poco definidas respecto a su nivel de compromiso social, comunitario y ciudadano. Aspectos como la identificación y resolución de problemas comunitarios (CSC1 y CSC2), la participación en mejoras escolares (CSC3), el voluntariado (CSC6), el autocuidado (CSC4, CSC12) y el cuidado ambiental (CSC5) se perciben de manera moderada, sin consolidarse como fortalezas claras.

Gráfica 4.5. Competencias profesionales en el área social y ciudadana



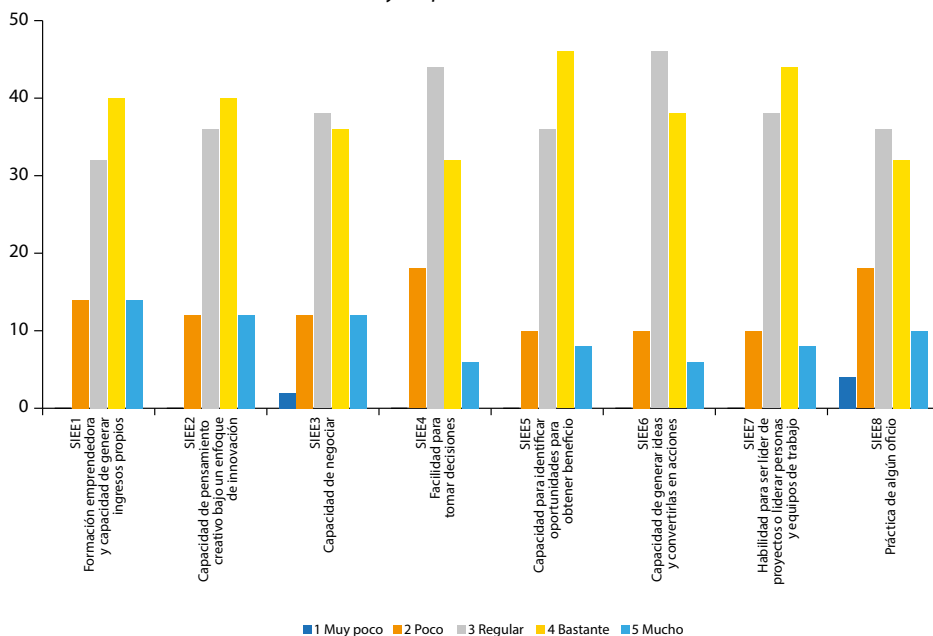
En cuanto al respeto y la convivencia social (CSC7, CSC8, CSC9), los resultados son más favorables, con una inclinación hacia niveles altos de acuerdo, lo que indica valoración positiva de las relaciones interpersonales, la atención a grupos vulnerables y la equidad de género. Sin embargo, en el manejo del estrés y la frustración (CSC10), la formación cívica y respeto a las leyes (CSC11), el acceso a la información (CSC13), los valores éticos (CSC14) y la participación democrática (CSC15) predomina nuevamente la neutralidad, lo que revela un compromiso limitado o aún en desarrollo en estas dimensiones.

Por tanto, los hallazgos sugieren que, aunque existe una base de respeto interpersonal sólida, es necesario fortalecer la conciencia ciudadana, el compromiso comunitario, la participación democrática y las prácticas de autocuidado, a fin de consolidar un perfil social y cívico más integral.

En la gráfica 4.6 se observa una tendencia positiva en la percepción de competencias relacionadas con el emprendimiento, la innovación y el liderazgo, aunque con matices de neutralidad en aspectos clave. Las estudiantes aprecian de manera favorable su capacidad emprendedora y su capacidad

de generar ingresos propios (SIEE1), así como el pensamiento creativo orientado a la innovación (SIEE2), la identificación de oportunidades (SIEE5) y el liderazgo de proyectos y equipos (SIEE7), lo que indica una base sólida en competencias estratégicas para el desarrollo profesional.

Gráfica 4.6. Competencias profesionales relacionadas con el sentido de iniciativa y emprendimiento



No obstante, en indicadores como la negociación (SIEE3), la toma de decisiones (SIEE4), la transformación de ideas en acciones concretas (SIEE6) y la práctica de algún oficio (SIEE8), predomina la neutralidad, lo que revela dudas, falta de seguridad o escasa experiencia práctica en estos ámbitos. Estos resultados sugieren que, aunque existe disposición hacia el emprendimiento, aún no se consolidan competencias operativas y aplicadas que garanticen la ejecución de proyectos con sostenibilidad.

Por último, en este apartado se pone de manifiesto la necesidad de fortalecer la experiencia práctica mediante simulaciones, proyectos colaborativos, talleres de vinculación laboral y espacios que impulsen la innovación

con impacto real, de modo que las ideas puedan convertirse en acciones efectivas y sostenibles.

Conclusiones

De manera general, los hallazgos encontrados ofrecen un panorama positivo en la formación de competencias y el aprendizaje permanente en las estudiantes de Gastronomía de la UABJO, las estudiantes reconocen la importancia de su formación universitaria y valoran el desarrollo de competencias profesionales desde el plano cognitivo, social y metacognitivo. Cabe señalar que, dos de cada tres estudiantes (66%) tienen o han tenido experiencia laboral y provienen de un entorno familiar con un negocio, lo que apunta una base práctica para su formación.

Otro aspecto interesante por considerar es el hecho de que la concentración de respuestas en niveles de acuerdo indica que la mayoría de las estudiantes percibe una base formativa sólida, consistente con los principios del aprendizaje permanente, no obstante la recurrencia de respuestas en la categoría neutral es posible que refleje la falta de consenso y heterogeneidad en las percepciones estudiantiles, lo que podría estar vinculado con el acompañamiento del profesorado o bien diferencias en la manera en que las estudiantes experimentan y valoran su aprendizaje. Respecto a las valoraciones bajas es probable que existan debilidades en ciertos aspectos de la enseñanza, por lo tanto requieren atención prioritaria para no convertirse en rezagos formativos.

A partir de lo expuesto anteriormente se propone: (a) fortalecer la claridad de los procesos de enseñanza y aprendizaje mediante estrategias pedagógicas innovadoras que permitan a las estudiantes comprender mejor los alcances y la aplicación de cada competencia; (b) motivar a las estudiantes con proyectos integradores y metodologías activas que vinculen el aprendizaje con experiencias reales del ámbito gastronómico; (c) promover el acompañamiento de profesores y tutores, con la finalidad de brindar una orientación integral y personalizada a las estudiantes que muestran percepciones bajas; (d) consolidar una cultura de aprendizaje permanente en la cual se vincule el conocimiento con la vida profesional y social, lo anterior

a través de la reflexión crítica (Bustos, 2018; Hernández et al., 2009; UABJO, 2019).

Por último, es importante que las instituciones educativas que ofertan la Licenciatura en Gastronomía consoliden una formación más integral y equitativa, coherente con los retos actuales de la educación superior y las exigencias del ámbito profesional gastronómico.

Referencias

- Bustos, M. (2018). ¿Qué competencias deberían desarrollar los egresados de gastronomía? En S. Gómez (Ed.), *Reflexiones sobre una nueva formación universitaria en el campo de la gastronomía* (pp. 82-108). Universidad de Guadalajara.
- Cárdenas, L. M. (2020). Modelo de competencias en la educación y su renovación por los efectos de la pandemia en México. *Revista de la Universidad Abierta Asociada a la UNESCO*, 6(29), 1-11.
- Durán, M., y Villafuerte, J. (2025). Innovaciones pedagógicas en el campo de la gastronomía: interculturalidad y metodología de la vivencia culinaria. *Revista Científica Multidisciplinaria ULEAM Bahía Magazine*, 6(10), 187-202. <https://doi.org/10.56124/ubm.v6i10.023>
- Ferreiro, C. (2023). *La formación profesional para la empresa y la sociedad del siglo XXI: Puntos críticos*. Estudios.
- Galdeano, C., y Valiente, A. (2010). Competencias profesionales. *Educación Química*, 21(1), 28-32. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187893X2010000100004&lng=es&tlng=es
- García, B. (2025). Evaluación del aprovechamiento profesional de licenciados en gastronomía en el sector restaurantero de quintana roo: desafíos y oportunidades para su desarrollo estratégico. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(2), 11286-11310. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1.16700
- Hernández, F., Martínez, P., Martínez, M., y Monroy, F. (2009). Aprendizaje y competencias: Una nueva mirada. *Revista Española de Orientación y Psicopedagogía*, 20(3), 312-319. <https://www.redalyc.org/pdf/3382/338230783009.pdf>
- Parra, H. y González, N. (2021). Diseño y validación de una rúbrica socioformativa para evaluar las competencias sustentables del gastrónomo en su práctica profesional. *El Periplo Sustentable*, (40), 118-144.
- Schunk, D. (2012). *Teorías del aprendizaje*. Pearson.
- Sánchez, D., Pacheco, M., Urbano, M., y González, J. (2024). La gestión del conocimiento en la formación de estudiantes en servicios gastronómicos: caso de estudio obtención de vinagre a partir de Piña Hawaiiana. *Revista Universidad y Sociedad*, 16(1), 289-297. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202024000100289&lng=es&tlng=es

Universidad Autónoma "Benito Juárez" de Oaxaca (2019). *Modelo educativo UABJO para la transformación social.*