

Universidad Estatal a Distancia



Centro de Investigación y Evaluación Institucional

Vicerrectoría de Planificación



Estudio Investigativo

PERTINENCIA SOCIAL DE LA APERTURA DE UN TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

**Investigadora
Vanessa Carmiol Sagot**

Setiembre, 2010

Documento CIEI 330-2010

Sede Central, Edificio A, 5to. Nivel
Tel: 2527-2206, Fax: 2234-1704
info.ciei@uned.ac.cr

PERTINENCIA SOCIAL DE LA APERTURA DE UN TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Investigadora: Vanessa Carmiol Sagot

El Centro de Investigación y Evaluación Institucional tiene como uno de sus objetivos estudiar la oferta académica de la UNED, este mandato se evidencia en el acuerdo del Consejo Universitario 1560, del año 2002, que indica: "orientar a las autoridades sobre la oferta académica de la Universidad Estatal a Distancia en el contexto socioeconómico en que la UNED se desempeña". (Universidad Estatal a Distancia, 2002)

Por esta razón y para responder a las necesidades de información expresadas en la solicitud de servicios presentada al CIEI el 10 de febrero de 2010, por la Dirección de Extensión Universitaria se procedió a desarrollar un estudio investigativo para determinar la pertinencia social de la apertura de un programa técnico en gastronomía.

Propósitos de los estudios investigativos

El Centro de Investigación y Evaluación Institucional establece que los estudios investigativos buscan determinar la necesidad de la oferta, viabilidad y factibilidad de una carrera o programa, en función de la pertinencia social y los principios filosóficos de la UNED.

Por esta razón, en este estudio se indagó acerca de la oferta académica existente, así como los requerimientos técnicos mínimos para una posible apertura de un programa de esta índole, de modo que sirvan como base para la toma de decisiones de las autoridades universitarias.

Resultados

a) Necesidad de oferta académica:

Como primer elemento para el abordaje el tema, se procedió a hacer una revisión del concepto gastronomía, encontrándose que el término se asocia con el conocimiento de cómo preparar una comida, pero en función de la cultura de cada país y de cómo el contexto le da un carácter particular:

El hombre no se nutre de nutrimentos (proteínas, lípidos, azúcares...), sino de platos cocinados, consumidos según procedimientos socialmente definidos y que condensan sentido, pero también símbolos, signos, mitos. El acto culinario no podría reducirse a sus dimensiones tecnológicas. Cocinar es construir, arquitecturar, en el más fuerte sentido de la palabra... (Neirinc & Poulain, 2001)

Es por esto que se habla del término calificado por país o región específica, por ejemplo: gastronomía española o bien gastronomía mediterránea.

Partiendo de este referente teórico el término "gastronomía", como formación técnica será entendido como el estudio de las artes culinarias de diferentes países o regiones.

Esta posición teórica debe encontrar asidero y congruencia dentro de los principios filosóficos de la UNED que postulan que, la Institución busca generar "oportunidades para una inserción real y equitativa en la sociedad" (UNED, 2009). A su vez la Extensión Universitaria viene conceptuada en la misión de esa Dirección como "el quehacer académico que establece un ligamen directo entre la Universidad y el entorno, y entre aquella y las realidades sociales concretas [...] para coadyuvar con la mejora de la calidad de vida a través de sus programas (UNED, 2009).

Dado el referente teórico y los principios institucionales expuestos, una formación como técnico en gastronomía debería trascender, allende la preparación de un alimento y enfocarse en una oferta académica acorde con las zonas de influencia de los Centros Universitarios, de modo que sea pertinente a

un nivel micro para la atención de los diversos grupos sociales (Peña, 2010). Siendo un programa generado desde y por la Dirección de Extensión de la UNED, esto exigiría una contextualización de la formación a ofertar, tornando la gastronomía en "local" para darle un carácter cultural y revirtiendo su génesis, para que sean las mismas comunidades quienes fortalezcan sus prácticas culinarias junto con la Dirección de Extensión Universitaria, como mediador para el fomento de las costumbres culinarias y su incidencia en los procesos sociales, políticos y culturales de las comunidades (Ureña, 2010).

Ante este panorama, se evidencia que un programa técnico en gastronomía deberá tener una estructura flexible, adecuada a las necesidades de los habitantes de las zonas, lo que permitiría que la gastronomía emergiera desde las comunidades, dándole así pertinencia social a la iniciativa y congruencia con los principios filosóficos de la UNED. Esto implicaría una oferta modular que se adapte a las necesidades locales, obviando la estructura rígida de un programa técnico y basada en investigaciones que reflejen esas realidades, por lo que emerge la necesidad de fortalecer el vínculo entre la investigación y la extensión universitaria, de modo que los esfuerzos extensionistas se fundamenten en el conocimiento generado por la investigación en temas tales como: enfoque disciplinar, metodologías más adecuadas, materiales necesarios, entre otros.

Por otro lado, al revisar algunas de las consultas realizadas para el estudio *"Tendencias de la Investigación y la Extensión Universitaria, en la UNED-Costa Rica, para el decenio 2010-2020"* (Carmioli, 2009), referente a los saberes necesarios en las diferentes comunidades emerge que la necesidad de formación en un área como la gastronomía no ha sido evidenciada, resultando como quehacer más cercano la formación de "Chef", pero con pocas menciones, lo que muestra un interés bajo por este tipo de formación.

Estos hallazgos como antesala para determinar la necesidad de la oferta académica de un programa técnico en gastronomía, llevaron al análisis de los programas existentes en el mercado nacional relacionados con el tema,

encontrándose como principales oferentes el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) y la Universidad Latina.

En lo que al INA respecta, esta institución tiene más de veinte años de ofrecer un programa en el tema, apoyado con fondos de la Cooperación Española. Esta amplia trayectoria ha posicionado al INA como uno de los centros de estudio más importantes para la formación técnica en gastronomía. Cuenta a su vez con convenios con diferentes hoteles y restaurantes en el territorio nacional para facilitar la práctica de los estudiantes. A nivel de las oportunidades que se brindan a quienes estudian, el INA cuenta con un programa de becas que no solo permite ofrecer educación gratuita, sino complementada por becas completas que incluyen los materiales necesarios para la preparación de los alimentos, los libros e incluso el alojamiento y traslado de los participantes en el programa, cuando los cursos no son ofrecidos en sus propias comunidades, así como bolsas de empleo (Campos, 2010). En lo que respecta a la cobertura nacional, el INA cuenta con más de 80 sedes distribuidas en todo el país equipadas para la enseñanza del oficio. Así mismo, se garantiza a quienes aprenden que gozarán del espacio adecuado para la manipulación de utensilios y materiales, lo que convierte los cursos en prácticos (INA, s.f).

Por su parte, la Universidad Latina ofrece un programa técnico en gastronomía, con una duración de dos años, similar a la del INA, en donde los estudiantes cuentan con los equipos necesarios para realizar las prácticas ya que los cursos albergan un máximo de quince estudiantes en su sede de Heredia. El costo de un cuatrimestre es de mil doscientos dólares con derecho al uso de los equipos y acceso a todos los materiales necesarios para sus prácticas (Zamora, 2010). A diferencia del INA, que solicita tener aprobada la educación primaria, en el caso de la Universidad Latina deben ser bachilleres.

En suma, con base en lo anterior, se concluye que con respecto a la necesidad de oferta académica, la apertura de un técnico en gastronomía, tal y como fue presentada en la solicitud del estudio no es pertinente, por cuanto:

- Desde los principios filosóficos de la Institución y de la Dirección de Extensión, no se encuentra que un programa de este tipo vendría a generar oportunidades para la inserción real y equitativa en la sociedad, o a mejorar la calidad de vida de los habitantes de las comunidades, al menos bajo la forma de programa técnico, por lo que queda en manos de la Dirección de Extensión valorar la posible pertinencia de una oferta modular relacionada con la culinaria. Ésta oferta podría funcionar de manera independiente o bien insertada como parte de otros programas de extensión existentes, de modo que sea adaptable ante las demandas de las comunidades y enfocada en la cultura y el rescate de tradiciones en torno a la alimentación para cada contexto social específico, lo que vendría a garantizar la pertinencia social inherente a una institución como la UNED y a un programa de extensión universitaria que fundamenta su actuar en la investigación.
- En estudios previos no ha quedado demostrada la necesidad de formación en este tema, habiéndose encontrado un orden de prioridades y posibilidades en otros saberes para la UNED.
- En Costa Rica se ofrecen diversos programas de formación técnica en gastronomía por parte de otras instituciones privadas y públicas, lo que supondría para la UNED contar con condiciones similares de infraestructura y materiales si lo que se busca es incursionar en esos nichos de formación. En el caso específico del INA, esa institución cuenta con más de 20 años de experiencia y un programa técnico “cero costo financiero” para quien lo cursa, así como bolsas de empleo y convenios con los posibles empleadores.

b) Viabilidad de la oferta

La UNED tiene la obligación social de ofrecer programas pertinentes que permitan a quienes estudian, acceder a una oferta de alta calidad, lo que en el

caso de un técnico en gastronomía, implica no solo la construcción de una propuesta curricular acorde con el contexto, sino además, el equipamiento necesario para el aprendizaje y practica del saber. Por esto, en el caso de la apertura de un programa técnico en gastronomía, deben analizarse estas necesidades de modo que se garantice un acceso equitativo de los estudiantes a una formación práctica.

Este aspecto, a la luz de la oferta académica existente y de los propósitos de cobertura y equidad de la UNED, supondría que la Institución realice el equipamiento de al menos una cocina en cada una de las seis regiones geográficas en las que han sido distribuidos los Centros Universitarios (CeU) de la UNED por parte del Centro de Programación y Planificación Institucional (CPPI). O bien, que se dé a la tarea de elegir la zona para hacerlo.

Esto supone, además de la contratación de instructores y los contratos para los suministros de alimentos, una erogación importante tanto a nivel de equipamiento, como de la logística necesaria para su funcionamiento, mantenimiento y renovación.

Una cocina caliente para la instrucción de un grupo de aproximadamente 35 personas tendría un costo cercano a los treinta y cinco millones de colones (Salas, 2010), a esta cifra debe aunarse el costo que tendría una cocina fría y la estación pastelera, las cuales requieren de equipos de refrigeración y almacenamiento diferentes. Además, debe contemplarse el equipamiento necesario para el suministro y funcionamiento del gas y el agua.

Por último, es conocido que la Institución en general no cuenta con espacios suficientes para la atención del estudiante, encontrándose muchos de los Centros Universitarios (CeU), utilizados en su máxima capacidad. En otros casos, los CeU se encuentran ubicados dentro de instalaciones públicas (liceos y escuelas) que no pertenecen a la UNED, lo que vendría a dificultar el desarrollo de un programa técnico de esta índole.

Como puede verse la inversión es cuantiosa y no se vislumbra la disponibilidad presupuestaria para su puesta en marcha, en especial cuando un

programa en gastronomía no ha emergido dentro de las áreas estratégicas a desarrollar por la Dirección de Extensión Universitaria (Carmirol, 2009).

Por tanto, desde el punto de vista de la viabilidad técnica, operativa y financiera, la apertura de un programa de formación técnica en gastronomía, tal y como fue presentada, no es pertinente para la Institución.

c) Factibilidad del programa

Dados los resultados precedentes, la apertura de un programa técnico en gastronomía no es factible para la UNED, ni en función de la necesidad de la oferta académica, ni por la inviabilidad técnica, operativa y financiera que presenta.

d) Discusión

Pese a que la figura que se propuso no es pertinente para la institución, no debe obviarse la importancia que el tema culinario tiene como reproductor de la cultura y los valores sociales. Es por esto que la investigación sobre el tema debe desarrollarse en la Dirección de Extensión, de modo que los resultados se conviertan en conocimiento que coadyuve con la comprensión de las necesidades del contexto.

Referencias

(01 de 04 de 2010). Recuperado el 26 de 04 de 2010, de Wikipedia:

<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

Campos, L. (06 de 04 de 2010). Información formación en chef. (V. Carmiol, Entrevistador)

Carmiol, V. (2009). *Tendencias de la Investigación y la Extensión Universitaria, en la UNED-Costa Rica, para el decenio 2010-2020*. Disponible en CIBREB-UNED: Informe de investigación.

Dirección de Extensión. (28 de 04 de 2009). *Portal UNED*. Recuperado el 22 de 06 de 2009, de <http://www.uned.ac.cr/extension/general/mision.shtml>

Esquivel Azofeifa, L. (2009). *Congruencia con los Principios Filosóficos y las Directrices Institucionales en Estudios Investigativos sobre Oferta Académica*. Centro de Investigación y Evaluación Institucional: Documento interno Unidad de Investigación Institucional.

INA. (s.f). Recuperado el 12 de 04 de 2010, de Portal :

<http://www.ina.ac.cr/turismo/conozcanos.html>

Neirinc, E., & Poulain, J.-P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. . Paris: Zendera Zariquiey.

Peña, V. (12 de 04 de 2010). Apertura de un Técnico en Gastronomía. (V. Carmiol, Entrevistador)

Ramírez, J. (2009). Base de datos carreras. San José. Documento interno CIEI-UNED.

Real Academia Española. (s.f.). Recuperado el 29 de 04 de 2010, de

<http://buscon.rae.es/drae/>

Salas, F. (18 de 04 de 2010). Tips, Cotización telefónica . (V. Carmiol, Entrevistador)

UNED. (2009). *Directrices de la UNED*. San José: EUNED.

UNED. (28 de abril de 2009). *Portal Dirección de Extensión*. Recuperado el 20 de 04 de 2010, de <http://www.uned.ac.cr/extension/default.shtml>

Universidad Estatal a Distancia. (2002). Actas de Consejo de Rectoría 1560. CIBREB.

Universidad Estatal a Distancia. (s.f). *Visión de la UNED*. Recuperado el 09 de 10 de 2008, de <http://www.uned.ac.cr/rectori/vision.shtml>

Ureña, J. (21 de 04 de 2010). Apertura de un programa Técnico en Gastronomía. (V. Carmiol, Entrevistador)

Zamora, Z. (04 de 04 de 2010). Información general formación en chef. (V. Carmiol, Entrevistador)