



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

TÍTULO:

“IDENTIDAD PROFESIONAL DEL ALUMNO DE LA LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA: SUS PERCEPCIONES Y CREENCIAS”

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA:

CECILIA FRANCISCA HERNÁNDEZ RAMÍREZ

ASESORA:

DRA. en C. S. DIANA CASTRO RICALDE

Toluca, Estado de México, enero de 2016



ÍNDICE

Resumen.....	
Introducción.....	
Fundamentación Teórica.....	
Problemática planteada en torno a la Identidad Profesional.....	
Metodología.....	
Método de análisis cualitativo.....	
Método de trabajo: Estudio de caso.....	
Técnicas e instrumentos de trabajo.....	
Resultados y Análisis	
Unidades de análisis para identificar la identidad profesional:	
Experiencias Comunes.....	
Formas de Entender la Profesión	
Conocimientos Técnicos Comunes.....	
Maneras Coincidentes de Percibir los Problemas y sus Posibles Soluciones.....	
Socialización Ocupacional y Profesional.....	
Pertenencia a Asociaciones Profesionales.....	
Cultura de trabajo.....	
Conclusiones.....	

Propuestas o sugerencias.....

Fuentes consultadas.....

Anexos.....



RESUMEN

En el presente trabajo de investigación se buscó determinar las diferentes percepciones y creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM) en torno a la Identidad Profesional, con base en la problemática planteada: la poca claridad en cuanto al propósito de la formación profesional en la disciplina gastronómica, que a su vez propicia una falta de identidad profesional homologada o común de los alumnos que están estudiando la carrera. Para ello, se buscó obtener respuestas de diferentes grupos de estudiantes que se están formando para el ejercicio de la profesión en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, con el fin de identificar criterios comunes y compartidos en torno a lo que debe ser y saber la persona que estudia Gastronomía, para contribuir a la precisión de su identidad profesional.

Así mismo, se buscó identificar qué factores intervienen en el proceso de cambio que surge cuando los alumnos transitan de las percepciones (impresiones primeras) a las creencias (adhesión a una idea concreta) en torno a la carrera y cuáles son los predominantes, con base en los elementos que determinan la identidad profesional, según el concepto de la autora Julia Evetts, reconocida investigadora inglesa en el campo de la sociología de las profesiones.

Para la recopilación de información se diseñaron cuestionarios y entrevistas que fueron aplicadas a estudiantes de primeros y últimos semestres de la Licenciatura, bajo un enfoque cualitativo de investigación y tomando el estudio de caso como método de trabajo. Entre los principales resultados obtenidos, se ha podido determinar que los alumnos en formación carecen de una identidad profesional definida en relación con la Gastronomía, y desconocen los criterios específicos que conforman una identidad profesional (en cualquier disciplina); entre los factores que mayor influencia tienen durante su formación para determinar dicha identidad y modificar sus percepciones, se encuentra la influencia y orientación que aportan los profesores. En un apartado final, se ofrecen algunas alternativas de solución a la problemática planteada así como algunas sugerencias para fortalecer la formación en relación con el desarrollo de una identidad profesional definida en el área gastronómica.

INTRODUCCIÓN

Antecedentes

En el estudio titulado “El desarrollo de la identidad profesional en la universidad: una propuesta desde la docencia en Gestión de Negocios” (Ayesta, Rodríguez, Galdós, Campo, & Larrauri, 2013), se presentan reflexiones sobre la identidad profesional en carreras relacionadas con la Economía y la Empresa, y se hace una propuesta de trabajo en equipo en la que se integran visiones de distintas materias para el diseño de actividades que faciliten al estudiante el acercamiento a su profesión futura. Igualmente se proporcionan algunas claves para comenzar a trabajar el desarrollo de una identidad profesional desde el primer curso del grado de la carrera que se trate.

En dicho estudio también se hace referencia a algunos de los problemas a los que se enfrentan quienes trabajan en la docencia universitaria; porque el número de estudiantes que comienzan un grado sin saber muy bien cuál es el perfil de egreso del mismo y sin saber en qué consiste la profesión para la que se están formando, es muy grande y esto le resta sentido a lo que se les enseña. Además, se establece que resulta frecuente encontrar definiciones de identidades profesionales que sólo atienden a aspectos técnicos y legales, dejando aparte las componentes emocional y social.

Una de las conclusiones a las que llega la citada investigación, es que un factor determinante para la motivación y la mejora del aprendizaje de los alumnos consiste en conseguir que interioricen una identidad profesional a lo largo de sus estudios universitarios, algo que los estudiantes asumen y desarrollan fácilmente en algunas titulaciones, pero que no es tan evidente en otras, como las relacionadas con el ámbito de las Ciencias Sociales y, más en concreto, con las referidas al mundo de la Economía y la Empresa.

Una profesora de la Universidad de Santiago de Compostela (Gewerc, 2001), en su estudio titulado: “Identidad profesional y trayectoria en la universidad”, presenta los procesos de construcción de identidades profesionales de un sector del profesorado: catedráticos de universidad; en él se habla de la trayectoria profesional como una dimensión de suma

importancia para dicha construcción, ya que imprime una forma de ser y hacer en la profesión.

En su investigación la autora plantea cuestiones acerca de: cómo es la institución en la que trabajan los profesionales y cómo ésta condiciona la práctica profesional; además, presenta un estudio de las condiciones organizativas de la universidad que imponen formas particulares de trabajo, en un contexto institucional jerarquizado, no democrático y en donde la cátedra es la base de su organización, como formas de lograr la excelencia y la competencia científica. Entre sus resultados generales se establece que una distinción como la de pertenecer a un cuerpo académico específico, estaría marcando una pauta de identidad en los catedráticos de universidad.

De estos planteamientos, se puede resaltar la importancia del trabajo entre los profesores, la organización entre éstos y la forma en la que se realiza un trabajo, uniendo esfuerzos comunes, y el hecho de pertenecer a un grupo académico específico, lo que constituye una característica identitaria de los docentes dentro de su profesión.

Tal como se menciona (Balduzzi & Corrado, 2010) en el siguiente texto:

La identidad profesional, tal como sucede con la personal, supone dos dimensiones diferentes, pero dependientes: las construcciones o representaciones de otros respecto del sujeto y las construcciones que el sujeto efectúa acerca de sí mismo. Al afirmar: “soy docente”, “soy ingeniero”, “soy mecánico”, el hablante establece una línea identitaria con un conjunto de otros sujetos, un colectivo de referencia que le indica no sólo qué hace, sino sobre todo quién es.

Se considera que en la formación profesional influyen los profesores que imparten clases en las escuelas, pero también tiene una fuerte influencia la familia, el género e incluso el contexto en el que se desenvuelven los alumnos, tal como lo menciona la autora colombiana Luz Gabriela Arango (Gaviria, 2006), en su estudio titulado: “Experiencia juvenil y condición estudiantil: desigualdades de clase, género y profesión en la educación pública en Colombia”, el cual tuvo como fin obtener información sobre las características sociodemográficas, la familia y la trayectoria escolar.

Los resultados de esta investigación fueron ordenados por la autora en tres partes, de acuerdo con los grandes ejes que estructuraron la investigación: trayectorias sociales, género e identidad en estudiantes, cada uno de los cuales se inscribe dentro de un campo particular. A través de ellos, la autora confirma la necesidad de incorporar la “sociología del género” en los planes de estudio de una ciencia como la Sociología, y establece que una dimensión fundamental de las relaciones sociales como es el género, puede favorecer la construcción de una identidad profesional más afirmativa y autónoma por parte de las futuras sociólogas.

En este estudio también se resalta que las y los jóvenes que acceden al campo sociológico desarrollan estrategias, construyen identidades y proyectos de vida que redefinen la visión sexual de las profesiones y cuestionan las desigualdades sociales, las experiencias de los estudiantes a la luz de los debates contemporáneos en torno a la juventud, el género y la educación superior.

A través de los estudios analizados, se puede deducir que el entorno y el ambiente constituyen elementos que contribuyen a que las profesiones se desarrollen sobre una línea, y ayudan a los profesionales a generar formas comunes de ver, hacer e interpretar su profesión en determinados contextos. Igualmente, los profesores y las prácticas de los estudiantes dentro del aula, tienen también un fuerte impacto en la forma en que realizan sus actividades los profesionales, y cómo reflejan los rasgos característicos de cada profesión, para demostrar que son pertenecientes a ella.

En el artículo de Aróstegui (Plaza, 2013), profesor de la Universidad de Granada titulado: “El desarrollo de la identidad profesional del profesorado: el caso del especialista de música”, el autor hace una revisión del concepto de identidad social y de sus implicaciones para la formación del profesorado en música. Para ello habla en primer lugar, de los conceptos de “identidad profesional”, del profesorado y ofrece datos que pueden ser de utilidad para quienes estén interesados en la formación musical, al tiempo que aborda una cuestión relevante para la formación profesional en general.

El autor relaciona el concepto de “identidad profesional” con las prácticas de enseñanza, proporcionando un marco para que el profesorado construya sus propias ideas de “cómo

ser”, “cómo actuar” y “cómo comprender” su trabajo y su lugar en la sociedad. Así mismo, establece que en la conformación de la identidad profesional intervienen las experiencias personales previas de la socialización primaria, sobre todo las experiencias escolares vividas como alumnos, así como los inicios del ejercicio profesional.

Los actos y acciones que ejecutan los alumnos al término de sus estudios reflejan lo que aprendieron en el aula; esto claro, con la influencia desarrollada por el entorno, y la impresión que la sociedad tiene del profesionista, así como la imagen que el profesionista quiera reflejar ante la sociedad, a través de sus acciones y expresiones, las cuales son diferentes desde el punto de vista que se perciba por el observador y el actor, en este caso la sociedad y el profesional respectivamente.

En el artículo: “Identidad profesional en enfermería: un reto personal y profesional. Investigación y Educación en Enfermería” (Zamorano, 2008), se hace una reflexión acerca de la imagen distorsionada de la (el) enfermera (o) que se ha transmitido a través de la historia y se sigue difundiendo en los medios de comunicación, y cómo esto tiene influencia en la autoestima y la identidad profesional. Invita a reconocer la importancia de la construcción de una identidad profesional desde los primeros pasos en la profesión a través de la experiencia; ya que, según establece el autor, ésta motiva no sólo a redefinir la identidad profesional sino a encontrar en cada uno de los participantes las dificultades y fortalezas para su construcción.

En el texto se establece que la identidad se construye día con día, durante la interacción que se hace con la sociedad en general; así, más que demostrar quiénes son las enfermeras, se debe reconocer en ellas (os) el potencial y el valor de lo que se hace en su profesión. También se hace énfasis en que se debe valorar el trabajo que se lleva a cabo, y proyectar la pasión que se siente por lo que se hace. Sentir orgullo por los resultados de las intervenciones que se realizan y generar un legado a través de la investigación, para así generar aportes al conocimiento y fortalecer la verdadera identidad profesional, contribuyendo al desarrollo de la profesión.

Con base en lo planteado por los autores analizados, se considera que en la conformación y valoración de la identidad profesional, las percepciones juegan un papel preponderante. Ya

que la percepción que se tiene de los alumnos de cualquier carrera, suele ser diferente a la percepción que los propios estudiantes tienen de ella; es decir, la sociedad en general concibe y ve a los profesionistas de manera distinta a como se visualizan ellos.

Muchas veces se les da un concepto y una imagen erróneos a lo que son como profesionales, y éstos a su vez tienen una imagen de su profesión; y todavía indagando más allá, existe una tercera percepción, que es aquella imagen que los propios profesionales “se hacen”, dentro de esta profesión estos hacen referencia al concepto que las personas tienen de ellos mismos como profesionales. En resumen, son tres percepciones completamente diferentes.

Por ello también se hizo un análisis de diversos estudios relacionados con la percepción, y en específico, con la percepción de la identidad profesional; lo que se encontró es que la percepción de la sociedad es diferente a la que un alumno tiene de sí como profesional, lo que también se analiza en el estudio (Vargas Melgarejo, 1994): “Sobre el concepto de percepción”. En él se hace referencia a que es común observar en diversas publicaciones que los aspectos calificados como percepción corresponden más bien al plano de las actitudes, los valores sociales o las creencias o sea, a todo lo que se expresa y por ende, puede ser observable por los demás.

El autor hace énfasis en que en una investigación puede surgir un problema cuando se hace mal uso del término; un ejemplo de ello, es un estudio sobre las diferencias sociales observadas entre grupos. En él, las percepciones son confundidas con cuestiones bioculturales, lo que genera inferencias erróneas sobre los grupos sociales dando lugar incluso a justificaciones “científicas” que podrían considerarse racistas.

Es decir, una de las características de la percepción es que te permite elaborar juicios personales, y suelen ser consecuencia de una constante interacción entre individuo y sociedad, en la cual también influyen mecanismos vivenciales. En el estudio al cual se hace mención se pone en evidencia que las percepciones se confunden con conceptos como valores sociales, actitudes y creencias, ya que las fronteras se traslapan en cuanto a estructuras significantes que describen las vivencias, es decir, que proporcionan referentes a partir de los cuales se asignan calificativos.

Entonces, las percepciones que los estudiantes suelen tener de su profesión, dependen de su entorno y del constante intercambio que se da entre el medio y el alumno ya que así los sujetos a través de diversos procesos cognitivos como la memoria, las experiencias, la atribución de significados en torno a aquello que identifican, van determinando cómo considerar su futura profesión.

En un estudio titulado: “Percepciones ante el éxito profesional; una filosofía en estudiantes universitarios” (Martínez, Mijares, Prieto, Ramos, & Díaz, 2012), a través de un diseño metodológico descriptivo, no experimental, se aplicó una serie de encuestas abiertas a unos estudiantes que cursaban una carrera de Ingeniería, para determinar sus percepciones en relación con el éxito profesional. En él se les cuestionó acerca de las posibilidades de encontrar trabajo al egresar de la carrera, esto en función de si se sentían realmente preparados para el campo laboral y si contaban con las herramientas adecuadas para hacerlo, pero todo desde el punto de vista de sus actitudes y apreciaciones personales.

De hecho, uno de los objetivos principales del documento establece que en un sentido filosófico, “la cara” que el estudiante da a su posición profesional, a su relación con sus pares e incluso a su capacidad de escucha, entre otros elementos, determina su futuro éxito profesional, ya que éste depende tanto de la forma en que los alumnos ven su profesión como de los elementos que apliquen durante su formación, como pueden ser las herramientas de trabajo, las conceptuales e incluso las tecnológicas.

Otra investigación (Ossa Cornejo, 2012) de la Universidad del Biobo en Chile, analiza las percepciones de una muestra de alumnos de Psicología de diferentes universidades sobre las incorporaciones de la Informática como apoyo para el aprendizaje en su formación profesional; la información para este estudio se obtuvo a través de la aplicación de entrevistas a los alumnos. Así mismo, esta investigación fue enfocada en dar a conocer y comprender cuáles son las percepciones y representaciones que los estudiantes de diferentes universidades chilenas, que tienen de la incorporación de la Informática en sus procesos formativos.

Dicho estudio de carácter exploratorio, no experimental, establece que los alumnos desarrollan características que se reflejan en sus acciones, y que en este caso se encuentran

determinadas por el manejo de diversas tecnologías y herramientas propias de su profesión. Es decir, existe una valoración instrumental de la Computación y la Informática en la carrera de Psicología, y su uso está influenciado por la percepción de los estudiantes entrevistados, especialmente en torno a sus ventajas y desventajas en el ámbito profesional.

En el documento: “Malestar docente y formación inicial del profesorado: percepciones del alumnado” (González & Hernández, 2006), se establece como objetivo conocer las carencias y demandas de los futuros docentes en su formación, esto con vistas a prepararles para afrontar la realidad de la enseñanza y mejorar su bienestar profesional. Para ello se aplicó un cuestionario auto evaluativo a una muestra de alumnos, cuyas respuestas permiten determinar las carencias y demandas de los futuros docentes en su formación, y comprobar las diferencias en el nivel de formación del alumnado en relación con su titulación, especialidad y sexo.

Los resultados obtenidos mostraron diversas necesidades formativas que a un mismo tiempo se consideran como carencias significativas durante la formación, y que la valoración de los propios docentes, aporta elementos para definir las características de su perfil en los distintos niveles del sistema educativo. Lo que es necesario conocer para poder brindar una enseñanza de calidad, y evitar que la formación inicial del profesorado tienda a fomentar estereotipos ideales, y no reales, en torno a una profesión.

Con este tipo de estudios, se puede ver que los alumnos pueden y deben determinar qué elementos de los que reciben durante su carrera, pueden ser una ventaja en el ámbito laboral y qué podría causarles problemas, e inclusive aquellos factores que pueden influir en su proyección como futuros profesionales.

En el estudio titulado: “Percepción del rol profesional de enfermería de la Universidad de Concepción” (Concha, Abello, & Lagos, 2005), se mencionan también algunas de las ideas mencionadas en relación con que un profesional debe tener claro cuál es su papel y para qué se está formando. Esta investigación en específico, describe la percepción del rol profesional que tienen los alumnos de enfermería de una universidad chilena, y con base en sus diferentes niveles de formación, ya que el autor considera que la percepción va

cambiando, a medida que se van adquiriendo nuevos conocimientos y experiencias relacionados con la carrera que se trate.

Se plantea también que mientras van avanzando en su formación, los alumnos van adquiriendo más conciencia acerca del carácter de su propia formación, y también de su rol en el campo de la enfermería, donde también intervienen variables sociales e incluso académicas de cada alumno. También en este estudio se incluyen algunas cuestiones como: ¿Existe claridad en el trabajador en relación con las tareas que le corresponde a cada uno desempeñar? Y si dichas tareas coinciden con el propósito de la empresa, ya que todo se encuentra relacionado: el profesional que se forma, los conocimientos y la experiencia que adquiere durante su formación, y sí todo ello se requiere para el desempeño de un trabajo, y sí es lo que se espera de dicho profesional.

Entonces las percepciones se vuelven más complejas a medida que se van adquiriendo más elementos o conocimientos, y obviamente esto tiene que ver también, con la carrera que están cursando los alumnos. Pero de acuerdo con otros autores, este desarrollo de la percepción, esta generación paulatina de ideas que van creciendo y transformándose a medida que el alumno avanza e incluso concluye su carrera, al finalizarla, dichas percepciones ya se convierten en creencias.

Porque una creencia es más arraigada y firme, y por consecuencia, es más compleja que la percepción. Para comprender un poco más cerca de este concepto, se incluyen algunas investigaciones que abordan el tema, como: “Las creencias en la educación matemática” (Martínez Padrón, 2013); este docente de la “Universidad Pedagógica Experimental Libertador en Venezuela” refiere que las creencias son inducidas socialmente, tienen un carácter idiosincrático y representan construcciones que el individuo va elaborando en su proceso de formación para entender su mundo.

También establece que dichas creencias impactan en los contenidos “movilizados” en el aula y provocan la aparición de mitos y representaciones sociales que son configuradas, transformadas, reforzadas o eliminadas durante las experiencias que le toca vivir a cada sujeto. Pueden ser asumidas como “principios rectores”, ya que se destaca que toda conducta humana se apoya en un sistema de creencias y por ende, impactan en el “afecto”

que se pueda tener hacia una profesión, o hacia un conocimiento, como es el caso de las Matemáticas.

El objetivo de este estudio fue comprender las acciones de los actores como estudiantes y profesores que interactuaban en las clases, reportando que las creencias de estas figuras, se asumieron como axiomas o principios rectores que a su vez iban repercutiendo tanto en las decisiones que se tomaban en el aula como en otros espacios socioculturales. Tal y como se menciona en dicho estudio, se puede observar que los alumnos suelen desarrollar formas de pensar sustentadas por las experiencias que van adquiriendo en sus clases o incluso en otros espacios, y éstas les van dejando como resultado ideas firmes en torno a lo que hacen y en cuanto a lo que realizarán como profesionales, y hasta lo que se relaciona con su futura profesión pero en el ámbito laboral.

Y al igual que las percepciones, las creencias también se ven influenciadas por la figura del profesor, por lo que éste le puede transmitir a los alumnos; también por el contexto en el que se desarrolla, por las características mismas de la profesión estudiada, entre otros factores. En la investigación titulada: “El papel del maestro, el papel del alumno: un estudio sobre las creencias e implicaciones en la docencia de los profesores en Panamá”, se señala que las creencias tienen una dimensión individual y una social, y tienen implicaciones importantes en el desarrollo de programas para la formación de maestros en servicio.

En este estudio se analizan las creencias de maestros de Matemáticas panameños acerca del aprendizaje y enseñanza de las Matemáticas, empleando herramientas de tipo Likert y cuestionarios de respuesta abierta. En los resultados se muestra que los profesores tienen una visión tradicional de esta ciencia exacta y de su enseñanza, por lo que en consecuencia, promueven un aprendizaje similar, más centrado en aspectos algorítmicos y menos en la solución de problemas. Se muestra también la preocupación por entender factores socioactivos de los alumnos, pero a la vez, sostienen creencias adversas acerca de sus alumnos, lo que también se considera que condiciona su desempeño en la materia (Lebrija, Flores, & Trejos, 2010).

También en esta investigación, los autores resaltan que los alumnos reciben y procesan de diferente manera el conocimiento que adquieren de sus profesores; sin embargo, al final de

su formación, tendrán una fuerte influencia por parte de los catedráticos de los que recibieron clases, lo cual forma parte de las características profesionales que desarrollarán y que al final también se reflejarán en sus acciones como profesionales.

En el documento: “Perfil profesional idóneo del profesor de lengua extranjera: creencias del profesorado en formación” (Martínez Agudo, 2011) se enfoca en la pedagogía lingüística, haciendo referencia que ésta recae principalmente en el estudiante y en su proceso de aprendizaje. Pero que se presta poca atención al profesor y a la enseñanza que desarrolla, cuando la figura del docente se considera clave en la enseñanza de calidad, ya que es el “mediador” del acto didáctico.

Para demostrar esto el autor lleva a cabo una exploración de las creencias personales del profesorado en formación y analiza el efecto motivador de las habilidades y las cualidades personales de los profesores, esto a fin de aportar una caracterización detallada del perfil profesional idóneo de un docente de lengua extranjera.

Tal y como señala este autor, el alumno tiene una visión respecto a lo que son los profesores y sus enseñanzas, y en conjunto con la perspectiva que adquiere de su entorno social, va desarrollando creencias acerca de su identidad y de la identidad de su profesión, en función de estos elementos; lo que a su vez suele determinar las diferentes formas de realizar acciones ligadas a la profesión. De esto también se hace alusión en el estudio: “Las creencias del sentido común de alumnos y profesores. Sus implicaciones para la enseñanza de la Filosofía” (Castorina, 2004), en el cual se revisa la importancia y significado de las creencias en los alumnos, y sus implicaciones para la enseñanza de la Filosofía, tal y como indica el título, y esto relacionado con la estructura del mundo, de la sociedad y al alcance del conocimiento.

El autor se apoya en investigaciones provenientes de la psicología cognitiva, la psicología social y la sociología de la educación, para identificar algunas creencias del sentido común. Igualmente hace referencia a que en el caso de los saberes previos de los alumnos, éstos pueden influir sobre el aprendizaje de la Filosofía que es enseñada por el profesor. También menciona que los prejuicios de ellos respecto a esta ciencia, igual influyen en sus creencias, tales como: “la Filosofía no tiene que ver nada con la realidad”, lo que se puede captar en

cualquier diálogo entre un docente y un estudiante. En este estudio se concluye que el aprendizaje de la Filosofía involucra una reconstrucción por parte del alumno, de creencias hondamente vinculadas a su historia intelectual con el mundo natural y social, específicamente de su participación en prácticas sociales

En esta investigación el autor hace énfasis en las influencias de los profesores, del entorno, de la sociedad e incluso de los movimientos sociales que tengan acontecimiento durante el periodo de formación del alumno, afirmándose que todos estos factores tendrán repercusiones en la forma en la que el estudiante se proyecte como profesional; esto, claro, sin dejar de lado las características de cada individuo.

En otro estudio titulado: “Las creencias y las concepciones, perspectivas complementarias” (Pina & Sánchez, 2011), se aborda el tema de las creencias y las concepciones sobre la enseñanza y el aprendizaje que sostienen los profesores en materias como la investigación; según el estudio, esto supone un avance en el conocimiento sobre factores relevantes para una mejor educación. En él se abordan también algunas aportaciones sobre las creencias y las concepciones de la enseñanza, que obviamente influyen en el aprendizaje. Igualmente se expone el punto de vista de que las creencias juegan un papel importante en las decisiones que toman los profesores en torno a la relevancia de los conocimientos que enseñan.

Lo que se puede destacar de los estudios señalados, es que el futuro profesional al ejercer su profesión, refleja lo aprendido en el aula de clases lo que a su vez está también influenciado por otros factores como la figura del propio profesor y los conocimientos que éste imparte, como lo que ocurre en el entorno y las experiencias que el alumno va adquiriendo. Y el hecho de que las percepciones iniciales que tienen los estudiantes respecto a la carrera elegida, a medida que va pasando el tiempo, que se va avanzando en los niveles de formación, se hacen cada vez más complejas.

Por lo tanto, al paso de los ciclos escolares, dichas impresiones e ideas generadas inicialmente en el individuo y por él mismo, en relación específica con la profesión, se van transformando, haciendo más firmes y complejas, y se van convirtiendo en creencias. Y este conocimiento o idea más sólida de lo que es la profesión, es lo que le otorga una serie

de rasgos a ella, que la diferenciarán de otras profesiones, y del propio rol que el alumno adoptará, y que podrá tener –o no- en común con sus compañeros de profesión.

De aquí la importancia de estudiar la identidad profesional y de lo que los alumnos, en este caso de Gastronomía, perciben en torno a lo que es su profesión; y conocer los elementos que los estudiantes van adquiriendo a lo largo de su carrera y que les permiten integrar sus creencias igualmente en relación con dicha profesión, con el fin de determinar cómo se visualizan y cómo se reconocen entre ellos en términos profesionales.

PROBLEMATICA PLANTEADA EN TORNO A LA IDENTIDAD PROFESIONAL

En la actualidad y basada en un sondeo general, con preguntas aplicadas en forma empírica a los alumnos y personas relacionadas con el entorno gastronómico, se considera que parte de la sociedad tiene una imagen de lo que es un Licenciado en Gastronomía: generalmente relacionan a este profesional con la figura de un cocinero o de un *chef*, quienes enfocan sus funciones a las actividades prácticas dentro de una cocina.

En términos de una formación universitaria en Gastronomía, se considera que esta impresión es equívoca porque para ser cocinero no necesariamente se requiere estudiar, lo que mayormente se solicita en un puesto de trabajo de esta naturaleza es únicamente experiencia y ciertas destrezas técnicas. Algo similar ocurre con el papel de un *chef*; si nos basamos en la definición del diccionario (RAE, 2015), se trata de un: “Jefe de cocina, en especial de un restaurante”, y para ejercer como tal, tampoco se demandan estudios universitarios.

De aquí que se considere que quien está estudiando una Licenciatura en Gastronomía, no lo está haciendo para llegar a ser un cocinero o un *chef*; su formación va más allá, todo lo que estudia y aprende durante una carrera que tiene una duración de 5 años, como es el caso de la que se oferta en la UAEM, lo prepara para otro tipo de papel que si bien involucra conocimientos y técnicas culinarias, abarca saberes más amplios relacionados con la disciplina gastronómica que tiene que ver con aspectos culturales, artísticos e incluso técnicos y tecnológicos. Por esto se considera que durante la formación de los Licenciados en Gastronomía de la Facultad existe un conflicto de identidad porque desde el inicio de la

carrera comienzan a tener dudas acerca de lo que deben ser y saber estos profesionales en concreto, y dónde estarán ejerciendo su profesión en un futuro.

También se cree que a medida que van avanzando en su formación, van percibiendo ciertos elementos que los hacen creer que están estudiando para cumplir cierto papel, y cuando van concluyendo su carrera, como ya han ido adquiriendo una serie de conocimientos y habilidades, la mayoría comienza a afirmar: “soy Licenciado en Gastronomía, no nada más un cocinero o un *chef*”. Un Licenciado en Gastronomía, tal y como se concibe en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM (Universidad Autónoma del Estado de México, 2015) es:

Un profesional que atienda los problemas de producción de alimentos y bebidas, administración y operación de dichos establecimientos, de divulgación y promoción de la cultura gastronómica nacional —e inclusive internacional—, de aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la investigación en el área, y de innovación de técnicas y productos gastronómicos.

Como puede observarse, la orientación de la formación profesional es más amplia, ya que no sólo abarca los conocimientos y funciones propios que se exigen en una cocina de cualquier tipo de establecimiento comercial para la producción de alimentos, sino que también se relaciona con la cultura gastronómica a nivel local, nacional y mundial (manifestaciones tanto tradicionales como costumbres contemporáneas en torno a las formas de comer), así como con el turismo (la satisfacción de la necesidad básica de alimentación de quienes viajan), y con la creación y/o adaptación de formas de preparar productos gastronómicos, entendiendo por éstos todos aquellos bienes y servicios que se relacionan o pudieran estar conectados con la alimentación.

Por otro lado, como parte de la problemática que se plantea (la falta de claridad o la impresión errónea que se tiene en cuanto a los propósitos y funciones de un Licenciado en Gastronomía), se considera que si los alumnos que estudian la carrera no tienen una opinión precisa en cuanto a su identidad profesional, esto repercutirá negativamente tanto en su proceso de formación actual como en su futuro desempeño laboral, tal y como se ha ido

exponiendo a través de las ideas de diversos autores ya presentadas en el apartado de Antecedentes.

Por estas razones se considera necesario conocer cuáles son los elementos que integran una identidad profesional, es decir, aquellos factores que hacen pertenecer a los individuos, o adherirse a un grupo definido de profesionales.

Entendemos la identidad profesional como el concepto que forjan de sí mismos en relación a su profesión y su trabajo y que se sustenta en elementos referidos tanto a la concepción personal de la enseñanza, como a su percepción de eficacia (Avalos, Paula, Pardo, & Sotomayor, 2010).

Porque retomando lo que afirman estos autores, entre más definido y claro esté para los alumnos que cursan una carrera, lo que es su identidad profesional, lo que distingue a su formación (de otras similares) y el compromiso que tienen con ésta a partir de que se ingresa a una institución educativa, esto les permitirá enriquecer su propio proceso de preparación, así como ejercer un trabajo o una serie de actividades laborales de manera eficaz. Así mismo, la identidad no sólo representará a una persona sino que representará a todo un grupo de profesionales con el mismo título académico, lo que a su vez favorecerá el fortalecimiento de la profesión, porque la sociedad podrá percibir su papel de una manera más clara en el ámbito tanto personal como laboral, y en relación con un gremio profesional.

Otra dificultad que se ha observado durante la carrera y que se relaciona con lo que se viene explicando, es que se carece de una opinión homologada o de una orientación común, en las percepciones y creencias que los alumnos tienen sobre ellos mismos (en términos profesionales); por lo que se plantea que a través de esta investigación, pueden identificarse aquellos elementos que los estudiantes consideran actualmente como parte de su identidad, y los que requieren adquirir durante su proceso de formación. Esto se hará a través de algunos de los factores que ya ha identificado la autora Julia Evetts, profesora emérita de Sociología en la Escuela de Sociología y Política Social de la Universidad de Nottingham, Reino Unido, quien ha estudiado a profundidad las profesiones (Adler, 2013):

La identidad profesional se asocia con el hecho de tener experiencias, formas de entender y conocimientos técnicos comunes, así como maneras coincidentes de percibir los problemas y sus posibles soluciones. La identidad común es producida y reproducida mediante la socialización ocupacional y profesional a través de trayectorias educativas compartidas y coincidentes, de la formación profesional y las experiencias vocacionales, y de la pertenencia a asociaciones profesionales (locales, regionales, nacionales e internacionales) y sociedades en las que aquellos que ejercen una misma profesión desarrollan y mantienen una misma cultura de trabajo.

Como puede verse, de acuerdo con la autora, existen ciertos elementos que deben estar presentes en la identidad profesional; y para ir aclarando la intención de esta investigación, se ofrece un ejemplo en relación con sus planteamientos, como es el caso de las experiencias comunes. Se ha observado que durante la carrera, los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía sí comparten o experimentan situaciones comunes, ya que llevan a cabo prácticas grupales (de Campo, o Visitas de Familiarización) a lo largo de su paso por la institución educativa.

Pero también se ha identificado que las formas de entender dichas situaciones y de aplicar profesionalmente lo aprendido durante tales experiencias, se realiza de forma particular; o bien, dichos conocimientos vividos van variando de acuerdo con la percepción de cada estudiante, con sus intereses, e incluso con el área específica (Línea de Acentuación¹) al que éste va enfocado. Y aunque esto es lógico e incluso inevitable, se considera que para dar fuerza a la profesión, algunas de las experiencias compartidas –si es que no todas-, deben tener un significado y aportar un aprendizaje concreto para el profesional, por ser parte de un grupo que ejerce una profesión y porque dichas circunstancias conjuntas debieran tener un propósito predefinido (en función del enriquecimiento de la profesión).

Por otro lado, y siguiendo con los ejemplos, los conocimientos técnicos, es decir, los saberes propios de la profesión que los Licenciados en Gastronomía de la Universidad

¹ Se trata de áreas de conocimiento específicas que se denominan Líneas de Acentuación en el Plan de Estudios de la Licenciatura, llamado “03”; dichas líneas son: Gastrotecnología, Cocina internacional e Innovación en la Gastronomía que se ofertan en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM.

Autónoma del Estado de México (UAEM) reciben en el aula, aunque también son similares, lo son hasta cierto periodo de tiempo (séptimo semestre de la carrera); porque llegado a este nivel, se diversifican y enfocan a una de las tres áreas específicas de conocimiento en los que se divide el Plan de Estudios.

Se considera que esta diversificación en la propia orientación profesional puede ser también una de las causas que influyen para que los alumnos difieran en cuanto a su identidad profesional, o que puedan ofrecer una definición más clara y precisa de ella, ya que al dividirse la formación en tres grupos -Gastrotecnología, Cocina internacional e Innovación en la Gastronomía-, y con un enfoque diferente cada uno en cuanto a los conocimientos y actividades que llevará a cabo el profesional de la Gastronomía en un futuro, la percepción de los estudiantes se ve afectada, ya que va cambiando y confundiéndose, y en consecuencia, propicia la conformación de una creencia igualmente variada y distinta en torno a lo que es o debe ser quien estudia esta disciplina².

Basado en lo anterior se considera que gran parte de los alumnos no tiene clara –por lo menos al inicio de la carrera-, lo que implica la elección de su profesión, e incluso las consecuencias de dicha selección, ya que éstas pueden ser positivas o negativas según los propósitos y finalidades de cada persona. Porque se considera que una mala o equivocada selección de carrera derivada de una percepción errónea de la finalidad de la formación profesional, puede marcar de forma negativa no sólo la trayectoria del alumno, sino sobre todo, su ejercicio profesional y su desempeño laboral durante toda su vida.

Así mismo se ha observado, como otra parte del problema que se plantea, que los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, dan razones diferentes o tienen ideas distintas en cuanto a su elección de la carrera. Al preguntar a algunos estudiantes de manera informal, y como parte del acercamiento empírico en el cual se basa esta investigación, el por qué escogieron estudiar específicamente la Licenciatura ofertada en la UAEM, unos

² Una disciplina puede entenderse como el conjunto de disposiciones, principios y paradigmas que conforman una materia autónoma y autosuficiente, que al mismo tiempo integra un cuerpo de conocimientos y fundamentos que le son propios. Además, presenta prácticas institucionalizadas que pueden ser aprendidas por otros a través de un proceso de formación y/o capacitación, con el fin último de ayudarlos a desarrollar saberes teóricos y habilidades prácticas, lenguaje especializado y métodos específicos. Y suele ser en las universidades o instituciones educativas donde se enseñan y aprenden distintas disciplinas, a través de diversas prácticas y durante una progresiva trayectoria escolar (Hernández, Castro y Tamayo, 2016).

contestan: “porque me gusta la cocina”; otros: “por la remuneración económica que deja la carrera”; otros más: “porque me gusta viajar” o incluso: “porque me gusta conocer el patrimonio”; y algunos más: “porque me gusta la química”, “el arte y la estética”.

Esta variedad en las respuestas obtenidas en un momento inicial, se consideran un indicador en torno a que algunos alumnos –si es que no la mayoría-, ingresan a la carrera sin saber con precisión qué es lo que van a estudiar, qué actividades van a realizar, qué conocimientos adquirirán, e incluso a qué tipo de experiencias se enfrentarán en términos profesionales, y las implicaciones que dicha elección tiene, lo que en ciertos casos conduce a la reprobación, a la deserción de la carrera, e incluso a la desilusión, desmotivación y desorientación durante ella.

Otro aspecto que se considera también una dificultad por ser un componente importante de la identidad profesional, es que existen pocas asociaciones profesionales relacionadas con la Gastronomía en México. Entre las existentes se encuentran: “Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales”, “Asociación Culinaria de México A.C.” y el “Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana”. El verdadero problema radica en que, con base en un sondeo general realizado entre los alumnos de la Facultad de Turismo y Gastronomía, muy pocos de ellos tienen conocimiento acerca de estas asociaciones, y puede afirmarse que ninguno de los que están cursando los últimos semestres, ha considerado la importancia, y por lo tanto, la inscripción, a alguna de estas organizaciones o gremios profesionales.

Y esto se considera parte importante del problema que se viene planteando y describiendo, porque estas asociaciones impulsan el desarrollo de la identidad profesional en sus agremiados; y aun cuando hay poca difusión acerca de ellas, es un deber de los profesionales conocerlas y convertirse en miembro de las mismas, para impulsar el desarrollo y el reconocimiento de la profesión en sí, a través de dichas agrupaciones. Porque si esto se desconoce o no se considera, se podría generar posteriormente una falta de reconocimiento del profesional, o un estancamiento de la profesión.

Además, estas asociaciones también impulsan la competitividad entre diferentes países, entre las profesiones relacionadas con el ámbito gastronómico, porque en sí ése es el

objetivo de ellas, aumentar la competencia y la calidad de los procesos y técnicas que realizan los profesionales de la Gastronomía, brindando así mayor reconocimiento a los gestores de estas actividades. Igualmente ofrecen cursos de capacitación y seminarios para complementar los conocimientos de sus agremiados, y también elevar el orgullo de la profesión. Otras asociaciones manejan bolsas de trabajo para la inserción al campo laboral y para la difusión de la gastronomía mexicana (Foro Panamericano de Asociaciones Gastronomicas Profesionales, 2014); (Asociación culinaria de México, 2014); (Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 2014).

Por otra parte, y como parte del proceso de observación empírica se ha identificado también de manera informal que las percepciones que los estudiantes tienen al ingresar a la carrera son meramente imágenes, representaciones superficiales en torno a lo que estudiarán, pero que realmente pocos alumnos se dan a la tarea de investigar o leer el Plan de Estudios para saber cuáles son los objetivos de éste y el perfil de egreso del Licenciado en Gastronomía de la UAEM. Aparte de esto, los estudiantes, al comienzo de la carrera tienen una idea, y después de uno o dos semestres, su percepción inicial va cambiando de acuerdo con las situaciones a las que se enfrentan dentro de la Facultad, modificando así su perspectiva, y formando una creencia al final de su formación.

Si se habla de las percepciones en cuanto a la identidad profesional, y al inicio de la carrera, es porque, para Kotler cit. en (Martínez, Mijares, Prieto, Ramos, & Díaz, 2012), “[...] las percepciones son el proceso mediante el cual un individuo asigna un significado a los hechos, objetos o situaciones del mundo que lo rodea”. Son la primera imagen que se obtiene con respecto a algo, pero es lo que posteriormente determinará el cómo se verá a la profesión por parte de los alumnos, y la influencia que esta primera impresión tendrá en las experiencias posteriores al ingreso de la institución educativa.

Posteriormente, los alumnos van teniendo vivencias, van tomando como referencia las actividades que se realizan en grupo, recordando lo más relevante o lo que puede impactar más en el concepto que se están formando como profesionales, y el conjunto de todas estas prácticas y conocimientos vividos, le permitirán transitar de la primera percepción, a la conformación de una creencia.

Para puntualizar esta parte en relación con la identidad profesional, debe definirse qué se entiende como percepciones, que son la primera impresión que recibe un alumno de lo que es la profesión, pero con el paso del tiempo y las experiencias que van obteniendo durante su formación profesional, lo conducirán a generar creencias, es decir, una idea propia de lo que es la profesión y que para el alumno será verdad o se irá convirtiendo en un referente a medida que vaya reforzando y reconstruyendo su percepción primera; en consecuencia, a lo largo de la estancia en la institución educativa, los alumnos cambian sus percepciones iniciales y las convierten en creencias.

Entonces “[...] las creencias aluden a comprensiones, supuestos, imágenes o proposiciones sentidas como verdaderas y desde las cuales los sujetos orientan sus acciones, apoyan sus juicios y toman decisiones, tipificando no sólo lo que es sino que también lo que debería ser” (Prieto P., 2008). Con base en estos conceptos, se considera que si los alumnos orientan sus acciones, sus ideas y sus decisiones hacia lo que debe ser la profesión, podrán tener y compartir elementos en común que al mismo tiempo les pueden ayudar primero a clarificar, y luego a reforzar su identidad profesional.

Con base en lo expuesto, el presente trabajo pretende responder a las siguientes cuestiones: ¿Qué identifica profesionalmente a un Licenciado en Gastronomía?, ¿qué percibe el alumno de los primeros semestres de la Licenciatura en Gastronomía como identidad profesional? ¿Cuáles son las características similares presentes en las percepciones de los alumnos de los primeros semestres de la Licenciatura en Gastronomía, en torno a la identidad profesional?, ¿cuáles son las creencias de los alumnos de los últimos semestres en torno a la identidad profesional del Licenciado en Gastronomía? Y aunado a ello, se han formulado los siguientes objetivos, general y específicos:

OBJETIVOS

Objetivo general

Explicar las percepciones y creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, en torno a la identidad profesional, para la definición de criterios colectivos que contribuyan a la precisión de dicha identidad.

Objetivos específicos

- Definir la identidad profesional, para la determinación de los criterios que la conforman.
- Identificar las percepciones de los alumnos de segundo y cuarto semestre de la Lic. En Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM en torno a la identidad profesional, para el reconocimiento de nociones comunes.
- Describir las creencias de los alumnos de octavo y décimo semestre en torno a la identidad profesional, para la definición de los criterios compartidos.
- Reconocer los elementos que contribuyen al cambio de las percepciones a creencias de los alumnos durante su carrera, para la comprensión de su identidad profesional.
- Relacionar las percepciones y creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía para la definición de criterios colectivos que contribuyan a la precisión de dicha identidad.

Se cree que con las respuestas y los resultados que se obtengan de esta investigación, se podrán sugerir algunas de las características o criterios a considerar por todo alumno de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, en cuanto a su identidad profesional.

FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL Y TEÓRICA

Como se ha venido estableciendo en los diferentes apartados que conforman este documento, a través de conceptos y de resultados recopilados en diversos estudios, la identidad profesional se forma a través de un proceso escolarizado durante el cual interactúan varios individuos, en este caso los alumnos que asisten a una institución educativa. Dentro de este contexto, los alumnos comparten una serie de elementos que fomentan el aprendizaje común de diversos factores, como el conocimiento sobre determinados temas, técnicas, lugares y formas de realizar actividades.

En el transcurso de su formación profesional van adquiriendo elementos similares y en la mayor parte de los casos, las mismas herramientas de trabajo proporcionadas por la institución; también van compartiendo experiencias parecidas, e intercambiando vivencias comunes. Sin embargo, cada individuo es único y por lo tanto la interpretación que le dé a este conjunto de elementos, será diferente en cada uno de ellos.

Al ingresar a la Universidad, los alumnos tienen una percepción respecto a la profesión que están comenzando, tienen una idea y un panorama general basado en las experiencias previas que hayan tenido, relacionadas con la actividad o profesión que esperan desempeñar en un futuro, y que a la vista de un espectador externo representa una imagen “x”. Pero cuando el espectador se convierte en actor, dicha visión tiende a modificarse.

Para explicar este proceso de cambio, así como los elementos que contribuyen a que las percepciones se transformen en creencias relacionadas con la identidad profesional durante la formación de los alumnos, se usará como base la Teoría de la Identidad Social (TIS) de Henri Tajfel psicólogo social británico, uno de los principales desarrolladores de esta teoría en 1957, de la cual se puede mencionar los principios siguientes:

“Por muy rica y compleja que sea la imagen que los individuos tienen de sí mismos en relación con el mundo físico y social que les rodea, algunos de los aspectos de esa idea son aportados por la pertenencia a ciertos grupos o categorías sociales. [...] El conocimientos que posee un individuo de que pertenece a determinados grupos

sociales junto a la significación emocional y de valor que tiene para él/ella dicha pertenencia” (Scandroglio, Martínez, & Sebastián., 2008).

Lo que se puede interpretar de esta Teoría, es que los individuos tienen una imagen de sí mismos que les permite identificarse con otros, pero al mismo tiempo diferenciarse del resto de los individuos de su propio contexto social; de tal manera que cada ser tendrá una imagen de lo que es en una sociedad que lo hará sentirse diferente y único a cada personaje, pero que a la vez hará que se sienta perteneciente a un grupo de personas con características similares a las que él posee, es decir, sentirse identificado con ese grupo determinado. Este elemento usualmente da lugar a que los individuos expresen su autonomía dentro de un medio.

La adquisición de diferencias de valor entre el propio grupo (o grupos) de uno y otros grupos forma parte inseparable de los procesos generales de socialización. Un aspecto importante de esta introducción de valores en el sistema general de diferenciación entre el propio grupo y otros grupos resulta directamente relevante para el tema que aquí se debate. Son ciertas consecuencias de la pertenencia a un grupo a las que nos referimos como identidad social, parte del autoconcepto de un individuo que deriva del conocimiento de su pertenencia a un grupo (o grupos) social junto con el significado valorativo y emocional asociado a dicha pertenencia (Tajfel, 1981).

Es decir, que en cuanto los alumnos reconocen el valor de pertenecer a un grupo de profesionales, comienzan a actuar favorablemente para el crecimiento y desarrollo de éste, dado que pertenecen a él y por el hecho en sí de pertenecer se consideran parte de este grupo, en este caso se hace referencia a los profesionales de la gastronomía.

Por muy rica y compleja que sea la idea que los individuos tienen de sí mismos en relación con el mundo físico o social que les rodea, algunos aspectos de esta idea son aportados por la pertenencia a ciertos grupos o categorías sociales. Algunas de estas pertenencias resultan más relevantes que otras; y algunas pueden variar de relevancia con el tiempo, y en función de una variedad de situaciones sociales (Tajfel, 1981).

Así la idea que se tienen sobre uno mismo de manera individual repercuten en el medio social en el que se desenvuelve; explicando esto en relación con el contexto social de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, se puede apreciar que este grupo social debe tener características similares a sus congéneres, es decir, a los miembros de su grupo, además de que al compartir un entorno social los alumnos le dan cierta importancia a lo que son como estudiantes de la licenciatura.

En este caso la característica que se comparte es la de ser estudiantes de la misma licenciatura, pertenecientes a una institución que tiene cierto renombre en el estado, y que además es considerada una buena universidad en general, lo que influye para que los individuos se den un valor como profesionales.

La identidad social de un individuo, concebida como el conocimiento que tiene de pertenecer a ciertos grupos sociales junto con la significación emocional y valorativa que él mismo le da a dicha pertenencia, sólo puede definirse a través de los efectos de las categorizaciones sociales que segmentan el medio ambiente social de un individuo en su propio grupo o en otros grupos (Tajfel, 1981).

Así un individuo tiene “cierta” conciencia de que es parte de un grupo al cual está integrado, pero también que posee características diferentes a otros integrantes de otros grupos sociales; y en dicho grupo, juega un papel que lo hace ser parte de éste, y le retribuye un aspecto emocional: el sentido de pertenencia y por lo tanto, de identidad en un colectivo específico. Pero para llegar a este conocimiento sobre la pertenencia e identidad con un grupo, el individuo debe pasar un tiempo y compartir una serie de vivencias con los miembros del mismo grupo.

Porque de acuerdo con esta Teoría de la Identidad Social, si la persona convive durante un determinado periodo de tiempo con los demás miembros del grupo, esto le generará un mayor conocimiento de sí mismo y una mayor valoración dentro de ese ámbito, también le dará rasgos característicos que lo distinguirán al momento de expresarse y desenvolverse dentro de un medio profesional, lo que a su vez le hará diferenciarse de otros individuos.

En un contexto como el que se estudia, el de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, y en especial en una carrera como la Licenciatura en Gastronomía, se puede afirmar que los estudiantes necesitan de algunos elementos diferenciadores que les otorguen una noción más clara de su identidad profesional, características únicas que si son identificadas, difundidas, compartidas, seguramente reforzarán su identidad social como parte de una comunidad de profesionales, o bien, de un gremio profesional.

Un profesional debe tener características diferenciadoras que sean en cierto modo visibles para el resto de las personas y que le hagan verse diferente a un partícipe común de la sociedad pero que al mismo tiempo lo hagan sentirse perteneciente a un grupo definido, que le dé la confianza para desenvolverse profesionalmente en un medio de trabajo.

Para complementar la Teoría de la Identidad Social y hacerla visible en una realidad concreta, se toman los elementos específicos que, de acuerdo con la autora británica Julia Evetts citada en (Adler, 2013), se trata de los principales factores que conforman la identidad profesional:

La identidad profesional se asocia con el hecho de tener experiencias, formas de entender y conocimientos técnicos comunes, así como maneras coincidentes de percibir los problemas y sus posibles soluciones. La identidad común es producida y reproducida mediante la socialización ocupacional y profesional a través de trayectorias educativas compartidas y coincidentes, de la formación profesional y las experiencias vocacionales, y de la pertenencia a asociaciones profesionales (locales, regionales, nacionales e internacionales) y sociedades en las que aquellos que ejercen una misma profesión desarrollan y mantienen una misma cultura de trabajo.

Así que para que un individuo desarrolle identidad profesional y se reconozca a sí mismo como un integrante de una profesión, debe tener una serie de características no sólo como persona sino y sobre todo como profesional, que comparta con otros miembros de su gremio o grupo, e incluso de su contexto social. Porque esto le dará un reconocimiento como parte de la profesión que sea, en este caso de la Licenciatura en Gastronomía, tal y como lo menciona la autora. A continuación se explican dichos elementos, los cuales son

retomados en el apartado de Resultados, como parte del análisis de las respuestas obtenidas de la realidad a la luz de estos referentes teóricos.

➤ **Experiencias Comunes**

Los integrantes de una profesión deben de compartir cierto “amor y pasión” por lo que se hace; si ello no se difunde, se evita diseminarlo y sólo se adquieren vivencias individuales, la actividad que se desarrolla no tendrá el mismo impacto. La comunidad de ideas suele tener más fuerza y continuidad que una sola; es el inicio del diálogo, de una comunicación necesaria con las demás personas con quienes se comparte un lugar y un tiempo determinados.

Si bien es cierto que distintos intereses, intenciones e interpretaciones surgen cuando se vive y se comparte en común, también lo es que se tienen que encontrar puntos de acuerdo, lugares de encuentro para propiciar la convivencia armónica y evitar el conflicto. “Un espacio civil donde acontecen múltiples relaciones de infinitos tipos. Mientras cada cual se vincula con los demás de acuerdo a lo esperado; esto es, en virtud de normas no escritas instaladas en el “inconsciente colectivo” y aprendidas a la par con el uso de la lengua, no hay conflicto” (Giannini, cit. en Roco, 2014).

Se trata de aproximaciones a la búsqueda de experiencias comunes; pero si no hay comunicación y un espacio donde se vierta las situaciones y vivencias, difícilmente habrá un reconocimiento del propio grupo al cual se pertenece. La conversación, el diálogo, el intercambio de señas y miradas; las propias convicciones y creencias que se van transmitiendo sin duda se convierten en un vínculo con los demás, en un espacio de significados compartidos.

De hecho, la convivencia armónica entre los integrantes de un grupo durante un periodo dado puede impactar en las percepciones y creencias que el individuo tenga o llegue a desarrollar en relación con alguna actividad específica que ejerza, y por ende, en su profesión; lo que sin duda también influirá en su desempeño, y en el desarrollo de sus capacidades personales al momento de llevar a cabo sus funciones profesionales.

➤ **Formas de Entender la Profesión**

En un espacio académico de formación profesional, las experiencias comunes de los individuos en un entorno determinado suelen ser las clases tanto prácticas como teóricas, las cuales se relacionan también con las experiencias comunes que van obteniendo como parte de un grupo, pero sobre todo, con los saberes profesionales que adquieren. Tal y como se menciona en el siguiente texto: “existen unas necesidades educativas comunes, compartidas por todos los alumnos, que hacen referencia a los aprendizajes esenciales para su desarrollo personal y socialización, que están expresadas en el *currículum* escolar” (Marchesi, Coll, Palacios, & Blanco, 1990).

Los alumnos en grupo comparten una realidad en un contexto específico e incluso especializado y bajo las mismas circunstancias; y al compartir una formación similar y además tener vivencias colectivas durante periodos de tiempo prolongados, se va generando en ellos una forma similar de ver ciertas situaciones y de resolver algunos problemas. Es a través de dichas experiencias y conocimientos compartidos, que los alumnos se vuelven capaces de relacionar la teoría con la práctica de forma que se convierten en profesionales con una visión similar, que pueden aportar soluciones bastante parecidas a situaciones problemáticas idénticas.

Sin embargo, debe recalarse que aun cuando todos los alumnos reciben similares conocimientos, y se enfrentan a condiciones parecidas dentro del ambiente escolar, por tratarse de individuos cada uno va adquiriendo simultáneamente capacidades y saberes diferentes para realizar cierto tipo de actividades. De aquí que haya situaciones que cada quien resolverá de manera distinta, dependiendo de la función que se le asigne a cada miembro del equipo, y dicha forma individual de hacer las cosas es lo que caracterizará a cada profesional de manera única e irrepetible (Marchesi, Coll, Palacios, & Blanco, 1990).

La interpretación de las acciones ayuda a revelar el significado de las formas particulares de la vida social y con ello contribuye a la comprensión de su sentido para los propios actores, quienes si se reconocen en esa interpretación podrían modificarlas (Sanjurjo, 2012).

➤ **Conocimientos Técnicos Comunes**

Pero a pesar de sus características individuales, los alumnos continúan adquiriendo y compartiendo vivencias comunes; de hecho, la misma formación profesional en sí, basada en un plan curricular para todos, constituye una experiencia participativa que pretende ofrecer un panorama común a todos los profesionales en formación, en torno a lo que es el mundo laboral en el que se van a desarrollar y en consecuencia, los conocimientos técnicos que deben dominar.

Se trata de que todos los alumnos enfoquen sus objetivos hacia una meta común y posean una serie de conocimientos mínimos que los identifique como profesionales sin importar dónde y cuándo los pondrán en práctica. Lo que suele diferenciar a las carreras profesionales enfocadas a una misma disciplina –como en este caso, la Gastronomía-, no son los saberes técnicos comunes, sino la orientación e incluso la especialización de la propia formación profesional. De aquí que haya varias carreras relacionadas con la Gastronomía, pero cada una con una denominación diferente³.

El educando se enfrenta a relaciones sociales compartidas (desde prestar materiales hasta trabajos grupales, por ejemplo), así también legitiman relaciones exclusoras que se dan al interior del aula (racismo, *bullying*, etc.). En relación a la comprensión textual, es establecido como legítimo que el educando debe “entender” lo mismo que el resto de sus compañeros (Del Pino Sepúlveda, 2012).

Es decir, independientemente de las experiencias individuales y de los saberes previos que cada estudiante posea, en términos profesionales todos deben adquirir determinados conocimientos que serán los que caractericen al profesional, sin importar la línea de acentuación que elija o la rama en la cual se especialice. En términos gastronómicos, al tratarse de una materia relacionada con la alimentación, los conocimientos técnicos que

³ En México existen múltiples carreras relacionadas con la disciplina gastronómica, pero cada una, aun cuando puede compartir conocimientos técnicos comunes, tiene una orientación distinta: Licenciatura en Gastronomía y Restaurantería (ofertada en la Universidad Latinoamericana en el Distrito Federal); Dirección de Restaurante, y Dirección internacional de Hoteles y en Gastronomía (Universidad Anáhuac, D.F.); Chef Internacional (Instituto Gastronómico ASPIC), Licenciatura en Artes Culinarias, y Licenciatura en Administración de Restaurantes y en Hotelería (Centro de Estudios Superiores de San Ángel), entre otras (*El Universal*, 2011).

suelen compartir los profesionales –y que han sido identificados por medio de la revisión en línea de algunos planes de estudio de instituciones educativas mexicanas- son los relacionados con las materias primas (vegetales, frutas, productos animales, bebidas), técnicas culinarias (tipos de cocciones, de cortes, de producción, preparación, presentación), diseño y planeación de menús (integrando saberes relativos al valor nutricional de los alimentos, requerimientos dietéticos y costos de producción).

Igualmente suelen compartir saberes relativos a la administración de establecimientos de alimentos y bebidas en general –de cualquier tipo-, o de restaurantes en particular, así como lo relacionado con las normas de seguridad e higiene de dichas empresas; mercadotecnia y comercialización de productos y servicios gastronómicos, así como conocimientos de instalaciones, equipo y mobiliario.

Cabe mencionar que los empleadores del ramo suelen exigir cierta pericia material y técnica por parte de los estudiantes y egresados de gastronomía, como suele ser la aplicación de técnicas de corte y cocción de alimentos, y aquellas habilidades relacionadas con la producción culinaria. Lo que sí demandan en general, y a decir de ciertos autores, es un conjunto de ciertas calificaciones técnicas y profesionales relativas a la preparación de alimentos, pero combinadas con un comportamiento social aceptable, con la aptitud para trabajar en equipo, la capacidad de iniciativa, toma de decisiones y la de asumir riesgos (Delors, 1994).

Así, la formación profesional podría considerarse un espacio social en el cual los alumnos se desarrollan; se trata de un “microcosmos” en el que existen jerarquías, vías de comunicación, lenguajes compartidos que deben ser comunes a todos; porque compartir experiencias, vivencias, la formación y educación en el contexto elegido y que les es familiar, así como adquirir conocimientos técnicos generales, les otorga características identitarias como profesionales, independientemente de su rama de estudio, y que se vislumbran como necesarias para el desempeño futuro de cualquier empleo relacionado con la disciplina.

➤ **Maneras Coincidentes de Percibir los Problemas y Sus Posibles Soluciones**

En íntima relación con las experiencias comunes, con las formas de entender la profesión y con los conocimientos técnicos compartidos, se encuentran las maneras coincidentes de percibir los problemas y sus posibles soluciones; aun cuando el entorno laboral cambie, los alumnos se forman y adquieren competencias para poder hacer frente a dicha realidad dinámica. Por ello deben de tener bases sólidas que les permitan desempeñar sus futuras funciones como trabajadores, empleados o empleadores. Deben poseer determinadas habilidades que posibiliten el desempeño de funciones similares relacionadas con su profesión; estándares mínimos que todos los que estudian una misma carrera profesional deben adquirir, porque se encuentran encaminados a un mismo fin: el adecuado desempeño de una función.

Un universitario que ha tenido una formación académica específica debe ser capaz de resolver los problemas que se le presenten de manera eficaz y eficiente, de acuerdo con el entorno, y los profesionales formados en un sistema escolar similar, deben también tener una visión idéntica a sus colegas, lo que les permitirá enfrentar de manera parecida ciertas situaciones. Porque la identidad profesional se forma a través de experiencias y formas de ver comunes, que generan en los profesionales la seguridad de pertenecer a determinado grupo de personas que además los van a ayudar a crecer y desarrollarse dentro de la profesión.

Analizar un problema común involucra pensar cuidadosamente el problema o tema antes de actuar y encontrar una solución; pero el hecho de estar formándose con un grupo, implica hacer partícipe a dicho colectivo de lo que se piensa, planea, y se visualiza como una posible solución. Incluso el proceso de buscar las posibles razones que están detrás de un problema, y verificar dichas razones se relaciona con la “puesta en común”, ya que “varias cabezas piensan más que una”; el integrar a un mayor número de individuos, supondrá un incremento en las ideas obtenidas, y ayudará a incrementar las posibilidades de tomar las mejores ideas e implementar las soluciones más viables.

Cuando se trabaja en equipo y se comparten durante varios años similares experiencias, conocimientos parecidos y circunstancias comunes, resulta lógico obtener respuestas

parecidas o resultados idénticos. Por ello no es difícil tampoco llegar a consensos, es decir, tomar acuerdos producidos por consentimiento entre todos los miembros de un grupo o entre varios colectivos (RAE, 2015), medida ideal para aportar posibles alternativas de solución a un problema que se presente relacionado con la profesión.

➤ **Socialización Ocupacional y Profesional**

Un profesional de la gastronomía debe aprender a convivir con sus iguales dentro de un ámbito laboral y social sano, lo que seguramente redundará en el sano crecimiento de la organización; de hecho, la socialización, es decir, la promoción de las relaciones entre un grupo de personas no sólo es necesaria para la convivencia en una comunidad, sino indispensable para trabajar en una empresa u organización. Pero en términos de la socialización profesional, involucra entablar relaciones con los demás profesionales o durante la propia formación pero de forma que tal que se trate de una convivencia promovida desde la institución educativa, y en el marco de la propia profesión.

Por su parte, la socialización ocupacional tiene que ver con el trabajo o empleo que se desarrolla, y en el cual se entra en contacto con más personas o grupos; pero la conducta es regulada por el ámbito organizacional. En ambos casos, la socialización comprende un repertorio de normas, valores y formas de percibir la realidad, que dotan a las personas de las capacidades necesarias para desempeñarse satisfactoriamente en términos de interacción social. “La socialización profesional tiene un marco interactivo constituido por las relaciones sociales que el sujeto engrafica en el mundo del trabajo, y un marco normativo constituido por las ideologías, valores, y subculturas predominantes en la organización que lo emplea” (Venanzi, 2003).

Un ejemplo concreto de dicha socialización profesional, son las prácticas profesionales: en ellas o durante su realización, el alumno internaliza un conjunto de saberes especializados que le permiten transitar de lo objetivo a lo subjetivo, es decir, aprende en la empresa u organización lo que debe hacer, pero a un mismo tiempo lo internaliza e interpreta según sus propios marcos de referencia. Así, en otras situaciones, los alumnos encuentran modos de afrontar tareas y situaciones propias de la profesión o del trabajo en el cual se encuentren, combinando lo aprendido anteriormente y adaptándolo al mismo tiempo a las nuevas normas establecidas.

La socialización ocupacional involucra la adaptación de un individuo a conductas relacionadas con el trabajo, especialmente actitudes y valores esperados en el desempeño de un puesto específico. “El concepto de socialización ocupacional que supondría la generalización a distintas ocupaciones de las competencias, normas y conductas adquiridas a través de la socialización laboral” (Fluixá, Castelló, & Urraco, 2001).

Con base en lo que establecen los autores citados de la socialización, se puede resaltar que aquello que se hace dentro del mundo de trabajo, en colaboración con los demás colegas; las funciones que se designan al profesional y las actividades a realizar, todo esto acompañado de los principios propios del individuo, como persona y como profesional, pueden equipararse al conjunto de ideas, percepciones y creencias que los alumnos adquieren durante su formación, y que pueden trasladar a su vida laboral.

➤ **Pertenencia a Asociaciones Profesionales**

Lo que es también un hecho, es que los profesionales de cualquier ámbito deben ser reconocidos y reconocerse entre sí para enaltecer su profesión, y enaltecerse ellos mismos, crecer y de retroalimentarse; de ahí el surgimiento de asociaciones profesionales que cumplan con esta necesidad, tal y como se describe a continuación.

Dado el incremento de número de graduados, se generó la necesidad de obtener un reconocimiento profesional de esta actividad. Esta necesidad llevó a plantear la idea de la creación de una organización gremial de carácter nacional que los asociara y les diera una identidad profesional. Suelen crearse asociaciones con el fin de compartir experiencias, alcanzar reconocimiento y sacar adelante proyectos que de manera aislada no tendrían el mismo impacto (Penagos, 2014).

De aquí se puede entender que mientras más miembros haya de una misma profesión, más fuerte se hace ésta; la unión de un grupo de profesionales da la idea de fortaleza, de una visión compartida. “Las Asociaciones Profesionales son agrupaciones de personas constituidas para realizar una actividad colectiva de una forma estable, organizada, democráticamente, sin ánimo de lucro e independiente con el fin de fortalecer su profesión, al menos formalmente, del Estado, los partidos políticos y religiosos” (Sunshine community Center, 2015).

Dichas asociaciones suelen estar dirigidas por un grupo específico de profesionales, y para ellos; responden a un sector de mercado en específico y aunque sus fines pueden ser diversos, los profesionales al unirse a ellas pueden generar un sentido de identidad relacionado con su profesión y con sus mismos colegas; de manera que el pertenecer a estas asociaciones puede ser motivo de orgullo que a su vez genera una motivación para seguir creciendo profesionalmente.

Otro de los propósitos de los gremios, es buscar la preservación, difusión y crecimiento de la profesión que se trate, y mientras más miembros tenga, más se fortalecen y se mantienen en constante actualización, por lo dichos profesionales van aportando en términos de experticia y experiencia. Las características antes citadas se desarrollan a través del tiempo conformando la personalidad de los futuros profesionales; así, un grupo de personas que tiene características similares forma un gremio o grupo profesional cuyos integrantes se sienten identificados entre sí, y por lo tanto comparten una identidad profesional.

➤ **Cultura de trabajo**

Una actividad humana reconocida y remunerada en el contexto social y en el mercado laboral, es considerada un trabajo; y se trata de una actividad ampliamente reconocida en cualquier ámbito, no sólo por estar relacionada con el empleo y la economía de un lugar, sino y sobre todo por los cambios de valores y conducta que genera en determinado grupo o individuo. Si una persona forma parte de un colectivo, como puede ser el ámbito de la organización o empresa en la cual se trabaje, será más fácil que adquiera y comparta hábitos y formas de ser y pensar más positivas.

Tiene que ver igualmente con las experiencias y conocimientos compartidos: aun cuando se tienen intereses propios y formas de ser individuales, al encontrarse trabajando con un grupo, la persona tiene que adaptarse o aprender a convivir con los otros individuos que le rodean. Aun cuando la tendencia en los diversos lugares donde la persona puede trabajar sea tratar de armonizar las necesidades de la persona y los requerimientos del colectivo, suele haber una solución para lograrlo: implementar una cultura de trabajo, un modo de vida particular pero dentro de una institución u organización económica.

Por ello se debe reconocer que el trabajo ocupa un lugar preponderante en la vida de un individuo, pero para evitar el aislamiento y la individualización excesiva de los sujetos en cualquier puesto en el cual se desempeñe, es necesario adoptar una cultura basada en el desarrollo de valores como la solidaridad, colaboración, empatía, entre otros.

El trabajo enaltece al individuo, genera valores, conocimientos, habilidades y experiencias que nos permiten ser cada día mejores seres humanos. El trabajo como actividad contiene un potencial liberador y es una fuente de expresión y de generación de riqueza social. Es tan importante que debe ser el eje central de cualquier estrategia de desarrollo (Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 2015).

De aquí la necesidad de desarrollar procesos formativos en las instituciones educativas que aborden una cultura de trabajo, así como propiciar que en el ámbito laboral se siga y respete la cultura que obedezca a la misión y visión de la organización u empresa para que la persona valore lo que tiene y aprecie aquello que lleva implícito llevar a cabo una labor, cualquiera que ésta sea, como puede ser la satisfacción del trabajo realizado; la motivación de ofrecer un producto o servicio de calidad y la responsabilidad en torno a lo hecho o producido, entre otras valoraciones importantes.

Hasta aquí se ha explicado la Teoría de la Identidad Social, la cual resalta que todos los individuos que se desenvuelven en un contexto social necesitan identificarse unos de otros, porque cada quien es único e irrepetible. Pero al mismo tiempo, al pertenecer a un colectivo, dichas diferencias los harán cohesionarse e integrarse con aquel grupo de personas con las cuales compartan un mayor número de características. En el caso de la identidad profesional, los rasgos similares que los alumnos en formación y los propios profesionales pueden tomar para identificarse, son los que aporta la socióloga Julia Everett y que se han ido explicando a través de este apartado.

METODOLOGÍA

Método de análisis cualitativo

Un elemento importante que se debe considerar al investigar problemas relacionados con la identidad es la metodología que se va a utilizar. Para el estudio de la problemática planteada se trabajó con base en el método cualitativo, ya que se buscó identificar e inferir las percepciones y las creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía en torno a la identidad profesional.

Los métodos cualitativos tratan de investigar con mayor detalle la naturaleza y el origen de los sucesos o la razón de una determinada decisión. Por su parte, las ciencias sociales precisan a menudo de un análisis pormenorizado de una situación concreta y han de proporcionar una solución a un problema determinado (Merino, Cerezo, & Castellanos, 2007).

Con base en la afirmación de los autores, se consideró el método cualitativo porque se pretendía conocer las formas de pensar de los alumnos sin inducir a una respuesta; se buscó escuchar las razones por las que estudian la carrera de Gastronomía, conocer las razones que los llevaron a su elección de formación profesional, y determinar sus percepciones en cuanto a los elementos que les otorgan una identidad profesional.

“La idea del investigador es ganar una visión holística, que integre las percepciones de los actores locales “desde adentro” y que, por tanto, pueda explicar las formas como la gente entiende, actúa y se desenvuelve” (Langebaek, 2003). Se buscó encontrar los factores comunes que ayudan a integrar una identidad profesional clara y definida, por lo que usar un método diferente sería en vano, pues los principales objetivos y metas del estudio tienen un enfoque social en el que se consideran aspectos personales y sociales relacionados con las percepciones, las creencias y todos aquellos criterios que contribuyen a la formación de una identidad profesional.

Así mismo, se procuró identificar formas de ver comunes entre los estudiantes desde un punto de vista explicativo y analítico, y por lo tanto cualitativo, ya que el objetivo de esta investigación no es conocer cuántos alumnos piensan qué es la identidad profesional, sino

que ellos mismos aporten sus propios conceptos en torno a lo que es dicha identidad. También se buscó hacer una relación entre las opiniones y percepciones de los estudiantes de los primeros periodos, con las creencias de los alumnos de semestres más avanzados, ya que ello permitió el análisis de cómo cambian las formas de ver “su mundo”, esto hablando en términos profesionales, durante su formación universitaria en Gastronomía.

Método de trabajo: Estudio de caso

Para esta investigación se utilizó el método de trabajo de “Estudio de Caso”, que (Reyes, 2014): “es un examen intensivo de una entidad individual de una categoría o especie. Esta técnica permite la recopilación e interpretación detallada de toda la información posible sobre un individuo, una sola institución, una empresa, o un movimiento social particular”.

En este caso, el estudio se realizó en un universo comprendido por los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, es decir, de una institución educativa concreta, pues uno de los objetivos comprendidos en la investigación es conocer las percepciones y las creencias de los alumnos de esta carrera en concreto, visiones que podrían variar de acuerdo con la licenciatura que se tratara, e incluso con la universidad que fuera considerada.

Se tomó una muestra de alumnos de primeros semestres para determinar sus percepciones, y de estudiantes de los últimos periodos de la carrera para conocer sus creencias (de octavo, noveno y décimo periodo). Porque se considera necesario recopilar una serie de vivencias y experiencias, así como de criterios o elementos relacionados con la identidad profesional, desde un punto de vista inicial, y luego otro final. La recopilación de opiniones del “antes y después” pero tomando como base la formación profesional, dan una idea más clara de cómo cambia la percepción y se convierte en creencia, y al mismo tiempo, de qué influye en dicho cambio durante la trayectoria por la carrera e incluso por la institución.

El criterio principal para la selección de los alumnos a encuestar fue la elección de los más destacados en cuanto a promedio, tanto en unidades de aprendizaje prácticas como teóricas, y que además tuvieran cierto reconocimiento entre la comunidad estudiantil que los rodea.

Porque se cree que estos estudiantes aportan opiniones más serias, formales e incluso de cierta profundidad en cuanto al tratamiento y análisis de la información solicitada.

Se consideró que la aplicación de un “Estudio de caso” fue pertinente para este estudio, porque se hace referencia a la identidad de una profesión en particular, y con características propias establecidas en su Plan de Estudios y en la propia orientación que se le otorga en la Facultad y en la misma UAEM.

El caso no permite generalizar sus conclusiones a toda una población. Esta falencia no permitiría generalizar los hallazgos a otros “casos” que no fueran el estudiado, ya sea por razones del pequeño tamaño de la muestra de casos utilizada o por la falta de representatividad de los casos elegidos (Yacuzzi, 2005).

Además, se consideró oportuno señalar que la UAEM es la única institución que oferta la carrera de Licenciado en Gastronomía en una universidad pública en el Estado de México, por lo que seguramente el resto de las instituciones educativas que ofertan la carrera en el centro del país, que en su mayoría son privadas, pudieran tener ideas y posiciones diferentes en cuanto a la formación profesional, y a la profesión en sí de la Gastronomía, por lo que no sería posible aplicar el estudio a otra institución, a menos que tuviera objetivos, perfiles y un Plan de Estudios similar al de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Entre los elementos que se utilizaron durante la investigación para la recopilación de la información requerida, estuvieron tanto la técnica de la entrevista, como del cuestionario; ésta, para Ana Francisca Aldunate y María José Lecaros (Mesa, 2003): “[...] es, sencillamente, un intercambio oral o escrito sobre un tema con una persona de relevancia que despierta interés en la opinión pública”.

El diálogo guiado sobre el tema de la identidad profesional, se hizo con los alumnos de los primeros semestres, a quienes se les aplicó un cuestionario en línea (VER ANEXO 1), compuesto de preguntas específicas que aportaron información útil que se necesitaba en torno a dicha temática, pero cuidando el aspecto importante de la sencillez; es decir, tratando que las preguntas fueran simples, entendibles y fáciles de contestar para los sujetos

de estudio que en este caso se consideró tenían pocos conocimientos o menor experiencias y vivencias en torno a la carrera. Se pretendía que los alumnos respondieran a preguntas que todos pudieran comprender, pero por ser un estudio cualitativo que buscaba recopilar opiniones en torno a dichas percepciones de la identidad profesional, se requirió también profundizar en el tema.

Para ello se utilizó igualmente la técnica de cuestionario: “Los cuestionarios son instrumentos de considerable importancia y su característica esencial es que la información se obtiene a través de una serie de preguntas ya preparadas y estructuradas” (Cayssials, 2006). Tal y como se menciona, las preguntas fueron diseñadas para los alumnos con la intención de que su comprensión fuera relativamente fácil para ellos. En este sentido debe señalarse que la técnica del cuestionario suele relacionarse con métodos de investigación cuantitativos, pero se aclara que pueden usarse en estudios cualitativos, siempre y cuando las preguntas sean abiertas, o den la posibilidad de elegir varias opciones de respuesta que permitan hacer un análisis más profundo de los datos obtenidos, y no únicamente un conteo de los resultados.

También se buscó diseñar un guión de entrevista (VER ANEXO 2) para los alumnos de los últimos semestres, cuya complejidad fue de mayor grado al cuestionario, pero con preguntas similares que ayudaron a obtener las respuestas necesarias para cumplir los objetivos de la investigación.

Las entrevistas permiten conocer el libre hablar de las personas sujetos del estudio. Hay diferentes tipos de entrevistas cualitativas. Existen entrevistas individuales y entrevistas grupales. Entre las primeras hay aquellas que exploran solo uno o dos temas y que se conocen como entrevistas no estructuradas o entrevistas en profundidad (Arteaga, 2006).

Así el objetivo de las entrevistas en conjunto con los cuestionarios fue saber lo que perciben los alumnos al ingresar a la institución y lo que creen al finalizar su carrera; por ello las entrevistas se aplicaron a los alumnos de los últimos periodos, y los cuestionarios a los estudiantes de los primeros semestres; pero ambas técnicas fueron enfocadas a conocer la identidad profesional de los alumnos, los criterios o elementos que la conforman y

definen, si existen o no similitudes entre lo que creen que es la identidad profesional, e incluso en torno a lo que debe ser una profesión como la Licenciatura en Gastronomía.

RESULTADOS Y ANÁLISIS

A continuación se muestran los resultados de la investigación realizada; para ello, en un primer momento fueron entrevistados 19 alumnos de primero y segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México; paralelamente fueron interrogados a través de un cuestionario en línea alumnos de los últimos semestres (8°, 9° y 10°); el total de entrevistados de todos los periodos finales fue de 43: 20 alumnos de la Línea de Acentuación (LA) Innovación en la Gastronomía, 10 alumnos de la Línea Cocina Internacional y 13 alumnos de la LA de Gastrotecnología.

Los primeros alumnos de reciente ingreso fueron seleccionados por considerarse que podrían aportar información en torno a las percepciones –las primeras impresiones obtenidas- relativas a la identidad profesional. Los estudiantes de los últimos periodos fueron elegidos para aportar información en torno a las creencias –las ideas que ya se han formado, después de haber cursado la mayor parte de la Licenciatura-. En un segundo momento, todas las respuestas obtenidas se analizaron y clasificaron con base en las siete unidades de análisis explicadas en el apartado de Fundamentación Teórica, de acuerdo con los elementos que la autora Julia Evetts determina que forman parte de la identidad profesional. Así, se cuestionó a los alumnos en torno a:

- Experiencias comunes.
- Formas de entender la profesión.
- Conocimientos técnicos comunes.
- Maneras coincidentes de percibir los problemas y sus posibles soluciones.
- Socialización ocupacional y profesional.
- Pertenencia a asociaciones profesionales.
- Cultura de trabajo.

Lo relativo a estas unidades de análisis fue adaptado en forma de diversos cuestionamientos hechos a los estudiantes de la carrera de Gastronomía, en relación con la identidad

profesional. Cabe señalar también que las respuestas obtenidas fueron agrupadas de acuerdo con la LA cursada (Gastrotecnología, Innovación y Cocina), ya que se consideró que la creencia de los estudiantes en cuanto a su identidad podría cambiar con base en la “especialización” por la cual optaron, por lo que los resultados se muestran tratando de relacionar lo aportado por los alumnos de las diferentes líneas y niveles de formación, y en términos de la unidad analizada.

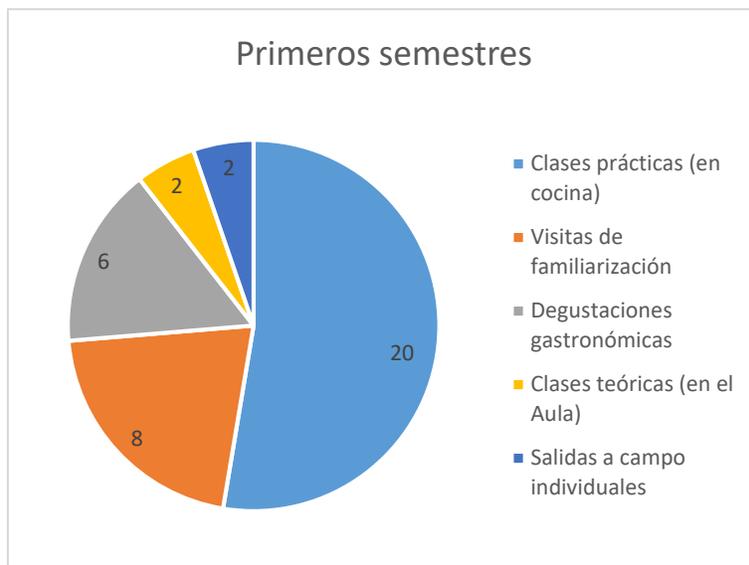
Experiencias Comunes

Para obtener información en torno a este aspecto, los alumnos fueron cuestionados de esta manera:

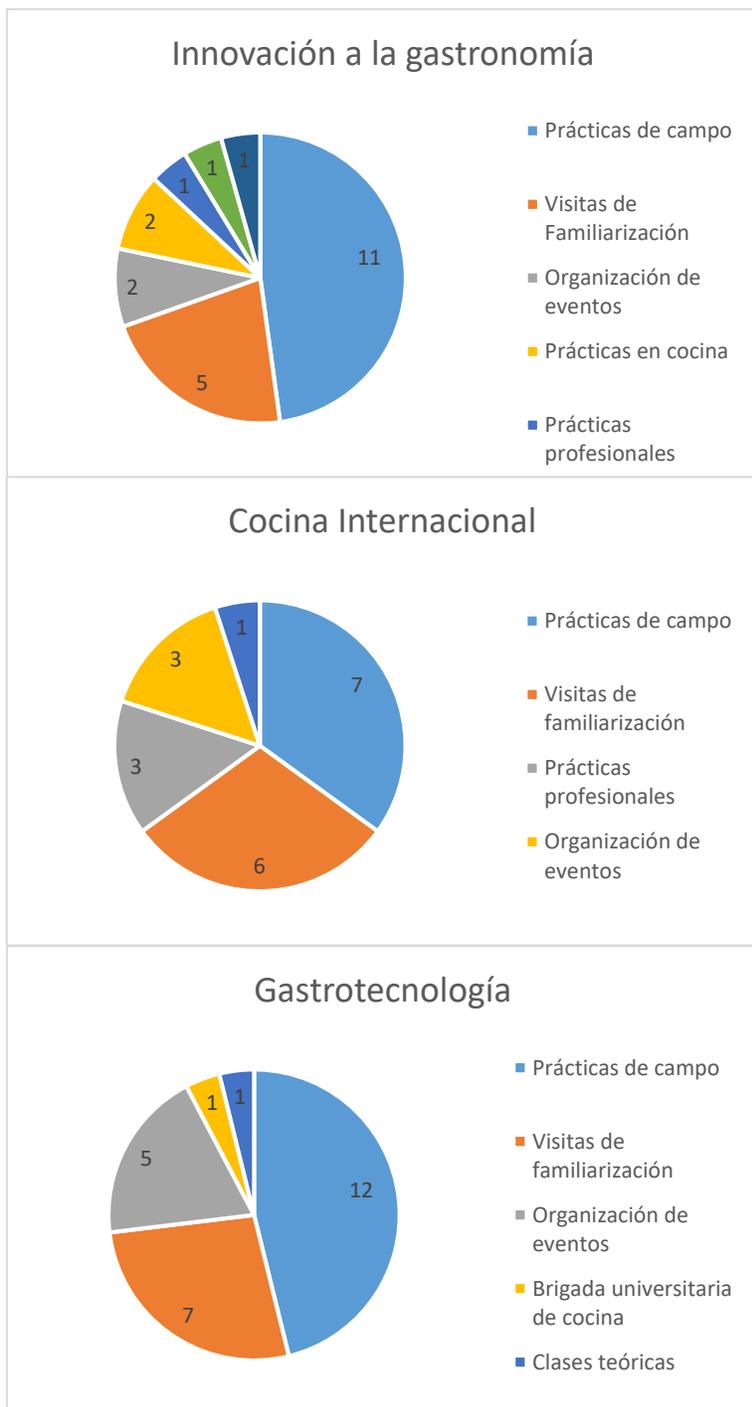
- a) *¿Qué experiencias has compartido con tus compañeros hasta ahora, durante tu formación, que estén íntimamente relacionadas con la Lic. En Gastronomía? (asistencia a Prácticas de Campo y/o Visitas de Familiarización, participación en eventos, organización de concursos, etc.)*
- b) *De las experiencias mencionadas, ¿cuál crees que ha sido la más significativa para ti como futuro Licenciado en Gastronomía?*

En la siguiente gráfica se muestran las respuestas obtenidas de los **19 alumnos de los primeros semestres**, así como de los **43 alumnos de los últimos periodos**, que fueron clasificadas por Línea de Acentuación, y en relación con las experiencias compartidas con sus compañeros.

Gráfica 1. Experiencias comunes compartidas durante la formación profesional de alumnos de los primeros semestres.

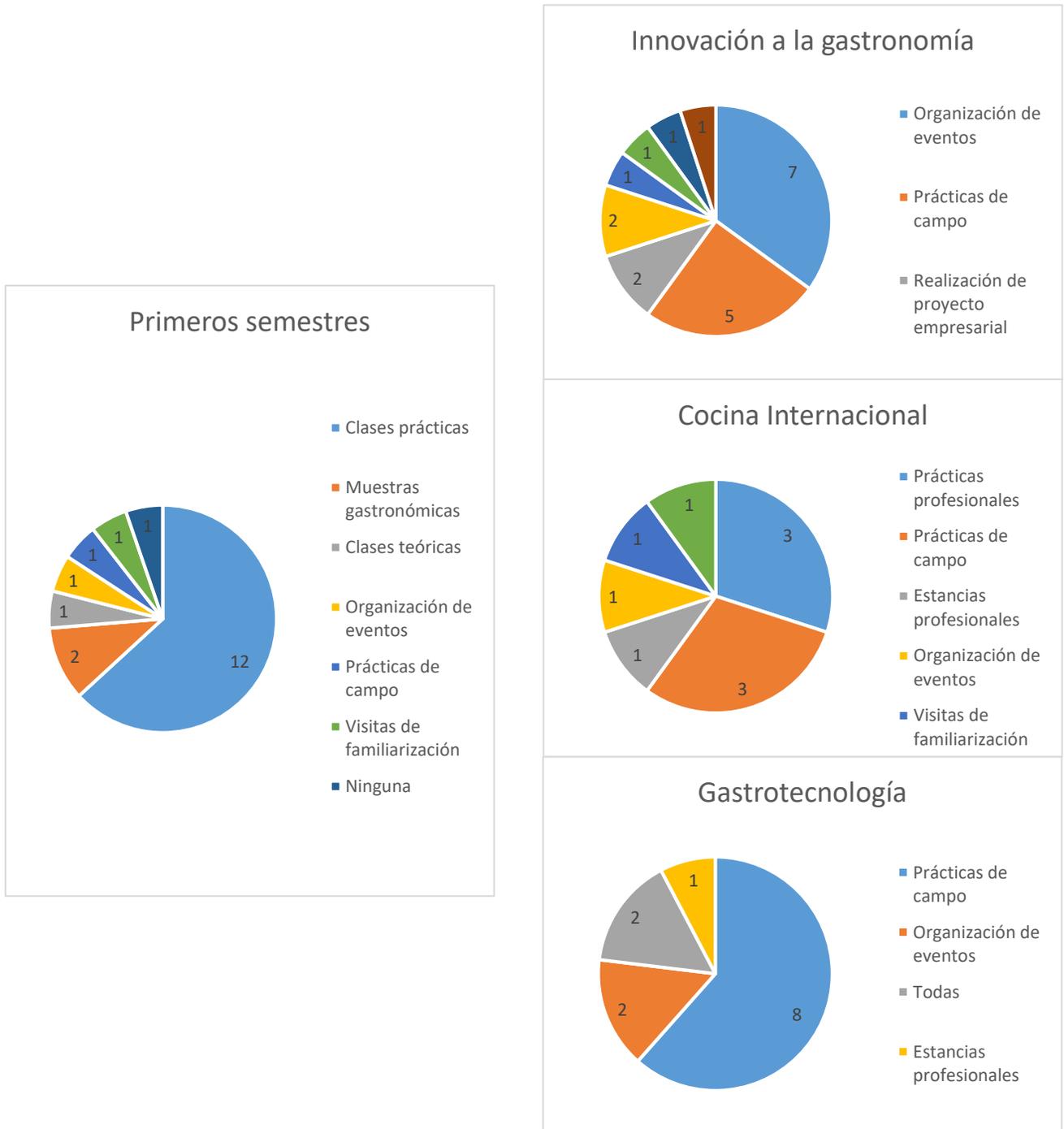


Gráfica 1a. Experiencias comunes COMPARTIDAS durante la formación profesional de los alumnos de los últimos semestres (según su Línea de Acentuación).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 2. Experiencias comunes SIGNIFICATIVAS para los alumnos encuestados (respuestas de los alumnos de los primeros semestres en la gráfica de la izquierda, y de los alumnos de los últimos semestres en las gráficas de la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Como puede observarse, las respuestas de los alumnos de los **primeros semestres en cuanto a experiencias comunes compartidas**, se inclinaron hacia las **prácticas en cocina** con 20 respuestas de 38; es decir, lo que los alumnos consideran que es una parte fundamental dentro de la formación profesional del Licenciado en Gastronomía son las clases denominadas como “cocina”, relacionadas directamente con la preparación de alimentos para los comensales, y las técnicas correspondientes, durante las cuales deben trabajar en equipo, interactuar, y sacar un producto común. Aquí se emplea la palabra cocina como acción de cocinar y no como lugar físico, lo que deja ver que los alumnos la perciben como uno de los fundamentos básicos de su carrera, teniendo un fuerte impacto en lo que es su concepto acerca de cómo se ven como profesionales.

En este sentido debe señalarse que durante la formación los alumnos se ven en la necesidad de integrar equipos de trabajo, especialmente durante las prácticas en la cocina; ésta es un sistema compartido en el que los individuos tiene que desempeñar adecuadamente la función que van a ejecutar. La dinámica es simple: se trata de confeccionar platillos cuyo proceso es explicado previamente en las clases teóricas. Pero como no se trata de un trabajo de confección individual, los estudiantes deben aprender a compartir espacios de trabajo y a repartirse tareas en un mismo entorno y con igualdad de condiciones ante sus compañeros.

Cada uno se desarrolla de acuerdo con sus capacidades para crear o cocinar cierto tipo de platillos, y llevar a cabo determinadas funciones, todo bajo cierta presión, ya que el profesor impone las “reglas del juego”. Pero se considera que esto permite a los profesionales una práctica común; después de conocer la teoría y sus bases, se supone que ya tienen una idea clara de lo que se desarrollará durante la práctica correspondiente, por lo que ejecutan sus actividades con base en la teoría recibida.

A partir de dichos ejercicios, van construyendo su propia idea y concepto de lo que desempeñarán fuera de la escuela y en la vida laboral, ya que lo que aprenden en el aula de clases y lo que viven en una cocina, los acerca a una realidad laboral. Y en ella, resulta obvio que se necesita de la interacción de unos y otros durante la cual los sujetos comparten espacio, tiempo y aprendizajes. Cada uno, por medio de la interrelación y comunicación con sus compañeros genera nuevos conocimientos y experiencias para sí, lo que hará que

en un futuro “adquiera” ideas firmes respecto a sus relaciones interpersonales con sus compañeros de trabajo y de carrera.

Pero al mismo tiempo, los alumnos forman sus propios esquemas y opiniones de lo que es la profesión, teniendo una base común con el resto de sus compañeros, dado que todos reciben las mismas clases con un instructor o docente capacitado para el trabajo, cuyo programa de estudios es igual en todos los grupos y en el mismo nivel. Así mismo, las capacidades de cada uno de los alumnos es diferente: en el caso especial de Gastronomía cada uno tiene cierta capacidad y disposición para realizar ciertas actividades; los alumnos toman su puesto dentro del equipo de trabajo y realizan determinadas tareas que les corresponden en favor del bien común, es decir, para obtener el mayor puntaje en la clases que se imparten.

Así cada uno de los profesionales en formación refleja en sus acciones su forma particular y única de hacer las cosas y entender los problemas, pero a un mismo tiempo aprenden a colaborar con sus compañeros y además a enriquecer lo que son los conceptos y la visión que se tiene sobre determinadas acciones propias de la profesión, recibiendo una retroalimentación que permite complementar y mejorar dicha visión durante el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Cabe mencionar que 8 de las respuestas de las 38 obtenidas por parte de **los alumnos encuestados de los primeros semestres también hicieron alusión a las Visitas de Familiarización** como parte de las actividades en las cuales pueden **compartir experiencias comunes**, las cuales son visitas a un lugar en específico con el propósito de conocer un producto o un fenómeno que se desarrolla en cierta región. Se encuentran íntimamente relacionadas con las unidades de aprendizaje que se imparten en algunos periodos, y de acuerdo con su opinión, les permiten ver de forma real la teoría vista en clase.

Con base en las opiniones recabadas, se puede ver que las experiencias adquiridas, es decir, las acciones en tiempo real impactan fuertemente en lo que es la percepción que los alumnos tienen de su carrera; y que para ellos es importante interactuar con su entorno

como estudiantes y como futuros profesionales de forma práctica, porque les muestra lo que será su profesión.

En cuanto a **los alumnos de los últimos semestres**, las entrevistas fueron divididas en tres partes con base en su Línea de Acentuación, por lo que las respuestas obtenidas son presentadas de igual forma en las gráficas 1 y 2. Quienes cursan la **Línea de Acentuación de Innovación en la Gastronomía**, fueron también cuestionados en torno a las experiencias comunes. Los alumnos consideran que algunas de las **experiencias comunes que comparten son las Prácticas de Campo** (Gráfica 1; 17 alumnos de 40 así respondieron); sin embargo, y con base en la información mostrada (Gráfica 2), puede verse que los alumnos que cursan dicha Línea (que enfatiza la parte administrativa del campo laboral) consideran como **experiencias significativas** la Organización de Eventos (7/20), opinando que esto ha tenido gran impacto en sus ideas acerca de lo que es la carrera, esto para los alumnos de 4° año, tal como se enfatiza a través del siguiente comentario:

El viaje a prácticas de campo, es uno de las experiencias que creo yo he compartido con todos y cada uno de mis compañeros, aunque también el trabajar con algunos de ellos en eventos, servicios de *catering* y demás me ha dejado una experiencia agradable en relación con la licenciatura que llevo a cabo (alumno de la Línea de Acentuación de Innovación en la Gastronomía, 8° semestre).

Este comentario también nos deja ver que el hecho de compartir experiencias comunes como lo es la organización de eventos les deja un aprendizaje considerable, ya que los alumnos participan con sus colegas en la experiencia logística de operar eventos para otras personas, considerándolo también como una experiencia más cercana a la “vida real”.

Porque en la organización de eventos participan todos los estudiantes, desempeñando diferentes funciones (algo muy similar a las prácticas de cocina); es decir, aprenden a trabajar en conjunto con sus compañeros llevando a cabo tareas específicas para que el proceso se desarrolle adecuadamente y los resultados sean satisfactorios. En cuanto a otras experiencias comunes también significativas que consideran contribuyen a su identidad profesional, se encuentran las Prácticas de Campo porque consideran que en ellas tienen mayor libertad de expresión en cuanto a sus formas de ser, ya que escapan a la atención

completa del profesor y a la presión que éste suele ejercer sobre ellos durante los procesos de aprendizaje en el aula.

Se puede decir también que los alumnos de los últimos periodos de esta línea de acentuación dejan ver como eje central de las experiencias significativas lo que es la cocina, es decir, otro elemento que más impacta en su formación en cuanto a la carrera (Gráfica 2), al igual que la organización de eventos (7/20) y las Prácticas de Campo (5/20), que se desarrollan fuera del ambiente escolar como tal.

En lo que respecta a los alumnos de los últimos semestres que eligieron la **Línea de Acentuación de Cocina Internacional**, la cual está enfocada a la parte práctica de la carrera relacionada directamente con técnicas, ingredientes, preparaciones y culturas de diferentes partes del mundo, puede afirmarse que comparten experiencias igualmente relacionadas con la cocina, con todos sus compañeros.

Los alumnos encuestados de dicha LA (Gráfica 2), mencionan que las **experiencias más significativas** que han compartido con sus compañeros dentro del ambiente escolar son las **Prácticas de Campo** (7 de 20 opinan así), esto relacionado estrechamente con las Visitas de Familiarización (6/20), las cuales en general tienen como objetivo conocer los productos o preparaciones de algún lugar en un periodo dado, el cual varía en términos de tiempo.

La Práctica de Campo consiste en la realización de un conjunto de actividades en uno o varios sitios, donde los alumnos apliquen métodos y técnicas en estudios cualitativos y cuantitativos, colecta de materiales de estudio, entre otras actividades académicas, que pueden ser también de investigación y servicios (Universidad Autónoma del Estado de México, 2011)

Como se menciona en el documento consultado, este tipo de actividades tienen como objetivo el aprendizaje integral de los alumnos, fusionando varios sistemas de estudio que les ayudan a contemplar la realidad de una manera más objetiva lo que conforma un aprendizaje integral. Cuando se les preguntó cuál de las experiencias había sido más significativa para ellos como futuros profesionales, las respuestas reflejaron que los

alumnos tienen una idea más arraigada hacia lo que son las salidas y prácticas de campo como vivencias que ayudarán a generar un elemento identitario de la profesión.

Cabe señalar que las prácticas profesionales no se desarrollan dentro del aula de clases, sino más bien en una empresa externa, la cual acoge a los alumnos durante un periodo determinado de tiempo, en el que el alumno aprende y trabaja para la organización en la cual está desarrollando su actividad, de esta manera se busca un beneficio mutuo entre las dos entidades y se tiene un contacto directo con el campo laboral en el cual se va insertando a través de dichas prácticas.

La **Línea de Acentuación de Gastrotecnología** de la carrera tiene un enfoque hacia la Química de los alimentos, ya que enfatiza sus características organolépticas, es decir, los sabores básicos, los niveles de *Ph*, la actividad acuosa (*aw*), y la generación de nuevos productos con base en los alimentos, y la evaluación sensorial de los mismos. Se les cuestionó a los estudiantes acerca de las experiencias que como profesionales habían impactado de manera más significativa en su formación y para los alumnos de esta Línea de Acentuación (gráfica 1) las **Prácticas de Campo** (12/26) son también una parte importante y significativa de lo que es la formación y que además consideran son las que más les han aportado en cuanto a experiencias comunes con sus compañeros, y que tienen una relación íntima con su profesión, dado que son una parte importante que les permite estar en contacto con la realidad.

Con base en la suma de respuestas obtenidas, se resalta que **en cuanto a experiencias comunes y experiencias significativas, que constituyen un elemento importante de la identidad profesional, la mayor parte de los alumnos encuestados resaltaron las clases prácticas en cocina, y las Prácticas de Campo.**

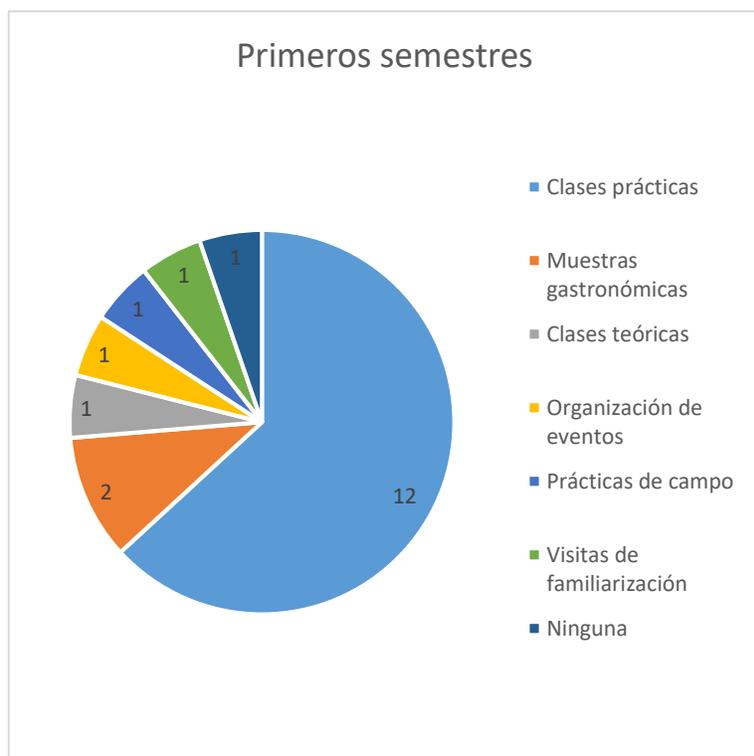
Conocimientos Técnicos Comunes

Para obtener la información relativa a estos dos elementos de la identidad profesional, se aplicaron las siguientes preguntas a los alumnos de los diferentes semestres. En cuanto a **conocimientos técnicos**:

c) En relación con los conocimientos adquiridos durante tu formación, ¿cuáles consideras que han sido los más importantes para ti, para poder ejercer la profesión de Licenciado En Gastronomía?

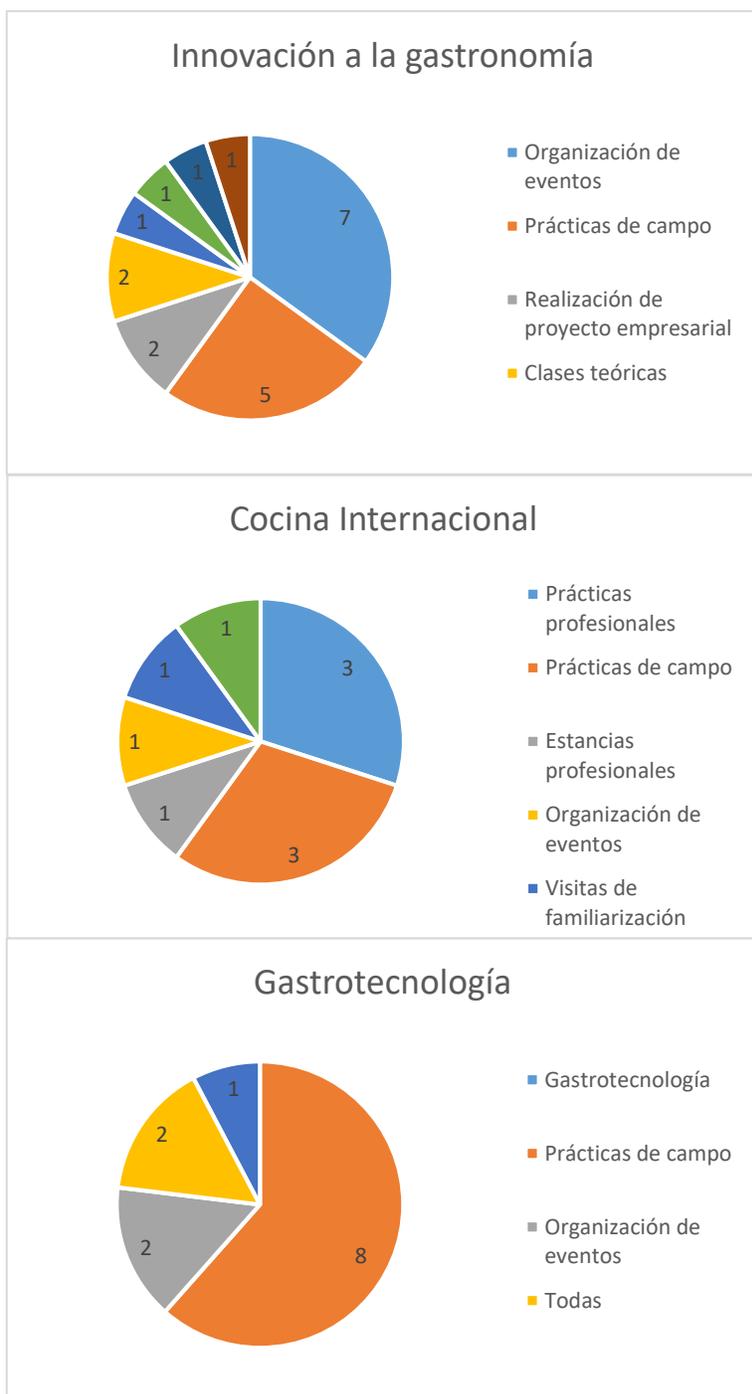
Se les cuestionó a los alumnos acerca de los saberes que consideran que han adquirido hasta el momento de su formación, para lo cual se les solicitó que marcaran tres opciones relacionadas con las Unidades de Aprendizaje que cursan en su Plan de Estudios (03). Las respuestas obtenidas se presentan en el siguiente gráfico:

Gráfica 3. Conocimientos técnicos importantes adquiridos durante la formación para ejercer la profesión (según los alumnos de los primeros semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 3a. Conocimientos técnicos importantes adquiridos durante la formación para ejercer la profesión (según los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar en la gráfica 3, las respuestas que predominaron desde la perspectiva de los alumnos de los **primeros semestres** respecto a los **conocimientos técnicos** adquiridos hasta el momento de su formación, son las **clases prácticas** (13/57) es decir, las relacionadas directamente con la cocina, con la parte de Administración (10/57) y del Patrimonio (7/57).

Se considera que las clases prácticas desarrollan las habilidades de los alumnos dentro de un ámbito relacionado con la realidad y con aquellas acciones que realizarán en un ámbito profesional en un contexto externo a lo que es la escuela como tal; se desarrollan habilidades motrices, además de prácticas culinarias en sí (aplicación de técnicas, desarrollo de procesos, adecuación de recetas, etc.) para los alumnos que cursan estas materias.

Por su parte, las clases administrativas amplían el panorama económico de la profesión, es decir, las funciones del profesional en la organización y operación de un establecimiento de alimentos y bebidas, los procesos que conlleva y los puestos que se deben de cubrir en lo que sería el establecimiento como tal, lo que se considera el principal campo laboral de los futuros Licenciados en Gastronomía. Además el ámbito administrativo implica también el liderazgo dentro de las organizaciones, y el manejo de los recursos humanos que laboran en ellas.

El conocimiento del patrimonio, de acuerdo a como algunos alumnos lo expresaron, se relaciona con la historia de los ingredientes, el ámbito cultural, la geografía y el contexto social en el que se desarrolla una simple preparación o un alimento; así como con el contexto ritual que lo acompaña, al igual que las normas y las reglas sociales. Esto nos hace como profesionales de la gastronomía profundizar más en el conocimiento de nosotros mismos, permite integrar todo en un contexto determinado y apreciar nuestra Gastronomía, valorizando nuestra cultura y a nosotros mismos como parte de ella. En resumen, los conocimientos resaltados por los alumnos de los primeros semestres fueron los relativos a la cocina, a la administración, y al patrimonio, lo que puede afirmarse forma parte importante de su identidad profesional.

Para los alumnos de la **Línea de Acentuación de Innovación a la Gastronomía** (gráfica 3a) los resultados obtenidos en cuanto a los conocimientos técnicos fueron los siguientes: Los **conocimientos administrativos** (21/60) son aquéllos que los alumnos consideran más importantes de su formación académica, ya que hacen referencia a las cuestiones de toma de decisiones dentro de una empresa, a las actitudes de liderazgo que hacen que el personal trabaje colaborativamente, así como a los aspectos económicos del establecimiento y su operación. Igualmente resaltaron los saberes prácticos de cocina (14/60), en relación con el sistema de producción de alimentos de un establecimiento de A y B, y en menor medida conocimientos relativos al patrimonio.

Para los alumnos de la **Línea de Acentuación de Cocina Internacional**, los conocimientos más importantes que resaltaron (12/30) fueron los relativos al sustento teórico de los platillos, es decir, al proceso histórico que lleva el hecho de consumir un platillo, sus elementos social y económico. Por ejemplo, los chiles en nogada: poca gente sabe que se hicieron para honrar al primer emperador de México, Agustín de Iturbide, por lo que en sí tienen un lado histórico, además de que son una preparación complicada que no se puede realizar siempre a causa de que sus ingredientes están disponibles sólo en cierta temporada. La práctica dentro de la cocina (9/30) también la consideran un elemento importante para la formación porque implica la elaboración y presentación de los platillos.

Los alumnos de la **Línea de Acentuación de Gastrotecnología** opinan que las técnicas aprendidas en la cocina (11/39) son conocimientos de gran importancia para ellos, sobre todo el aspecto de preparación de los alimentos en cuanto a la higiene y calidad, al igual que la parte química (6/39) y la parte patrimonial (6/39) de los productos gastronómicos.

Formas de entender la profesión

Junto con los conocimientos, se cuestionó a los alumnos tanto de los primeros como de los últimos semestres respecto a su formación como profesionales, **para identificar su forma de entender la carrera**; cuál es su idea acerca de las funciones a desempeñar, de las características de la profesión para la cual se están preparando y del ideal de “figura” profesional que tienen en relación con la Gastronomía y para la cual se están formando. Para determinar esto, se les formularon las siguientes preguntas:

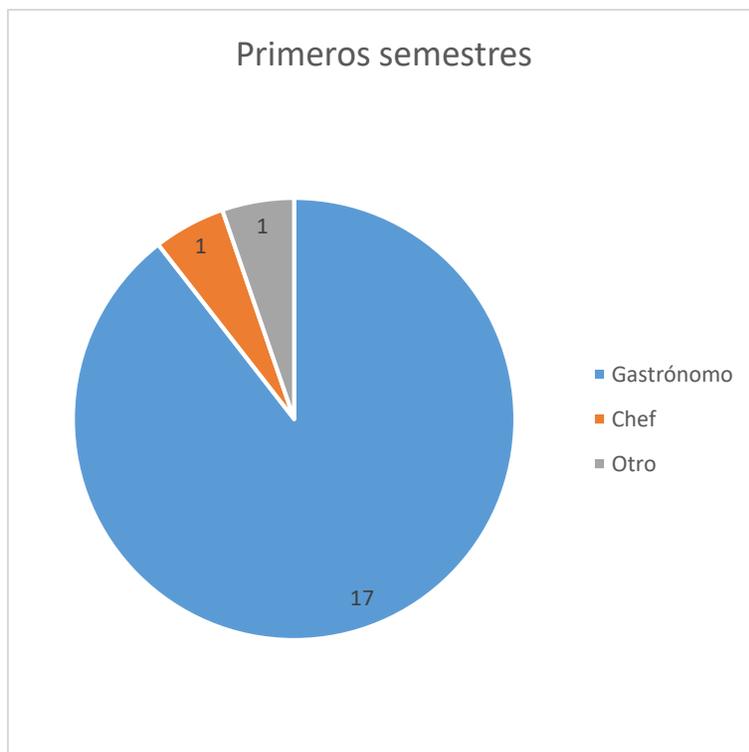
d) *¿Para qué consideras que te estás formando profesionalmente como Licenciado en Gastronomía? ¿Para ser cocinero, chef, gastrónomo o para alguna otra figura?*

e) *De la figura mencionada (cocinero, chef, gastrónomo, otra) ¿qué funciones concretas consideras que realizarás, como parte de dicha profesión?*

f) *¿Qué principios o valores consideras que deben compartir todos los alumnos que están estudiando la Lic. En Gastronomía?*

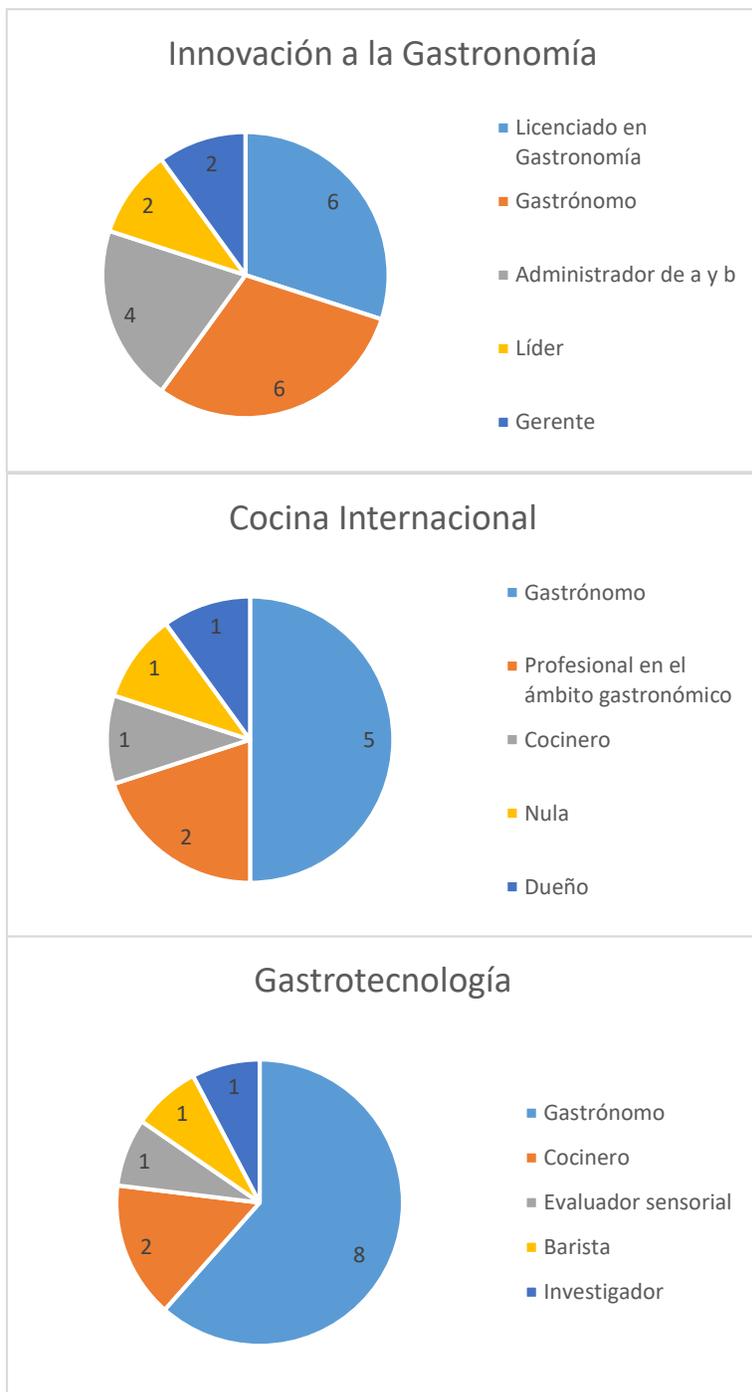
Las respuestas obtenidas se presentan gráficamente en las siguientes tablas:

Gráfica 4. Figura profesional para la que se están formando (cómo entienden la carrera los alumnos de los primeros semestres).



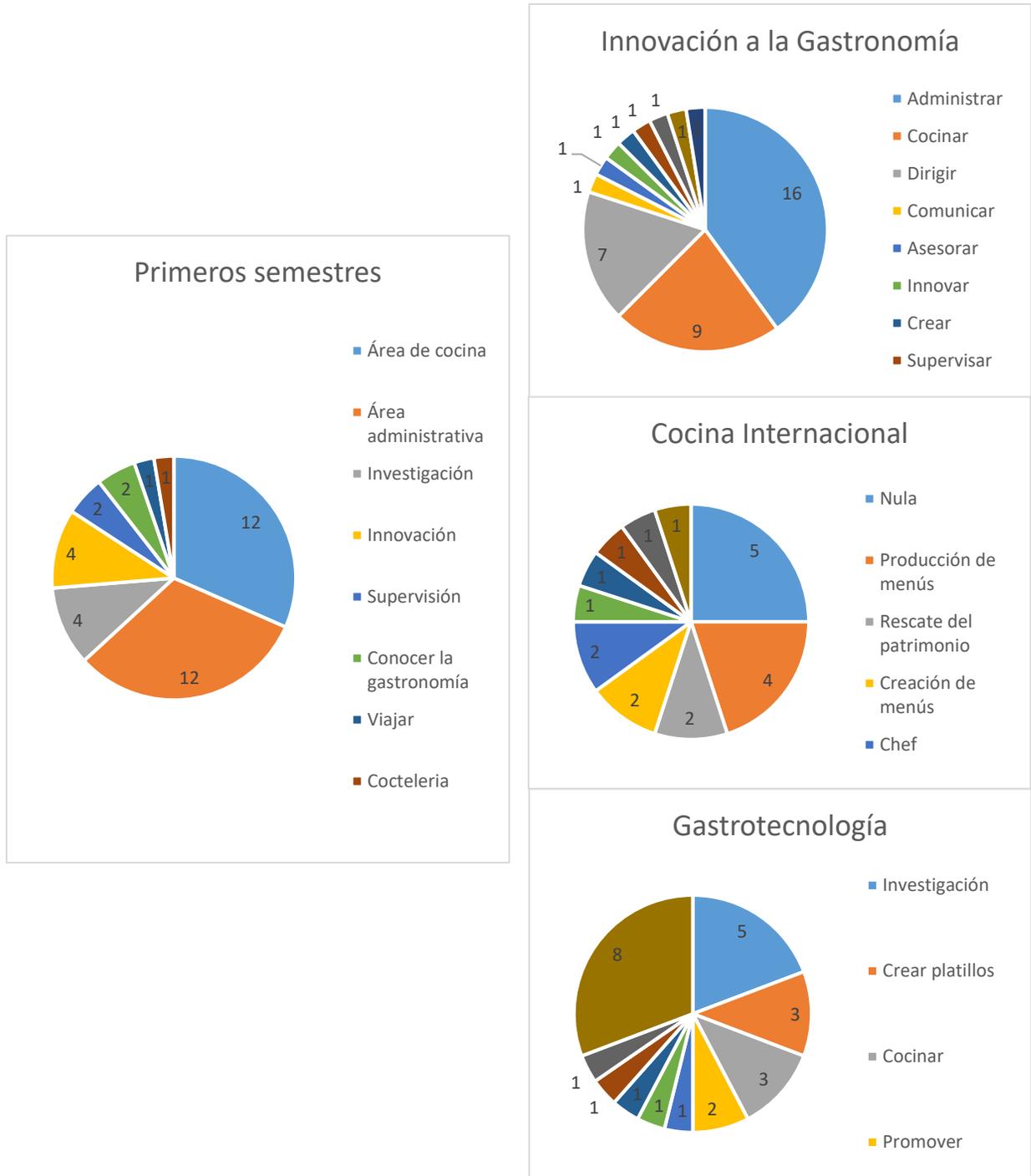
Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 4a. Figura profesional para la que se están formando (cómo entienden la carrera los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 5. Funciones que los alumnos consideran van a desempeñar como profesionales (alumnos de los primeros semestres, gráfica izquierda; repuestas de los alumnos de últimos semestres, gráficas a la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Así, los alumnos de los **primeros semestres**, al cuestionarlos acerca de para qué creen que se están formando como profesionales, contestaron que “para ser Gastrónomos” (17/19). En este sentido debe señalarse que la Real Academia Española de la Lengua (RAE, 2015) define así esta figura: “Persona entendida en gastronomía. / Persona aficionada a las comidas exquisitas”. En otras fuentes y contextos suele asociarse a esta figura con aquella persona que se encarga del arte de cocinar o se dedica a su estudio y que además tiene gusto por la buena comida.

Con esto se cree que los alumnos de los primeros periodos tienden a pensar que están formándose en las artes culinarias con el propósito de disfrutar de la buena comida, y que además su formación les dará el conocimiento para ser expertos en esta área. Al respecto debe señalarse que hay poca información seria que defina o dé un contexto específico de lo que esta figura implica para la Gastronomía, por lo que habría que llevar a cabo estudios más extensos al respecto.

Al mismo tiempo se les cuestionó a los alumnos acerca de las funciones que realizarán en el ámbito laboral -una vez formados en su profesión y egresados de la institución educativa-; las respuestas predominantes fueron relativas al área de cocina (12/38) y a funciones relacionadas con el área administrativa (12/38). De esta manera se visualiza que el concepto que tienen de “gastrónomo” los alumnos, es el de un administrador de empresas o de instituciones especializadas en la preparación de alimentos y bebidas. Y se considera que estas respuestas se encuentran íntimamente relacionadas con el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, que indica que al egresar, los profesionales deben ser capaces de resolver los siguientes problemas:

- Capacidad de resolver la inadecuada administración en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Falta de divulgación y promoción de la cultura gastronómica nacional.
- Desaprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo.
- Incipiente investigación en el área de la gastronomía.

- Desconocimiento de las nuevas tecnologías y tendencias de la gastronomía. (Universidad Autónoma del Estado de México, 2015)

Entonces los alumnos de los primeros semestres piensan que se están formando para ser gastrónomos, pero el concepto que tienen de ser gastrónomo tiene que ver más con lo que implica ser un *chef* o cocinero, es decir, con figuras relacionadas más íntimamente con la cocina. Igualmente se deduce que dichos alumnos consideran: si en la institución los están formados para ser Licenciados en Gastronomía, esto significa que el profesional deberá ser un experto en la cocina y en todos los ámbitos relacionados con ella.

Por ello se considera también que el término “gastrónomo” se queda “corto” en cuanto a las funciones que se desempeñarán, porque dicha figura se limita a la función de conocer aspectos gastronómicos generales, ya que se trata de una “persona entendida” en asuntos de Gastronomía, es decir, que posee conocimientos acerca del área pero basados en la experiencia y en la búsqueda de conocimiento. Que disfruta en sí de los productos que se ofrecen dentro del área gastronómica, pero carece de los conocimientos administrativos, culinarios prácticos o incluso físico-químicos, que le ayuden a tener un panorama más específico del área de los alimentos.

Los alumnos de **la Línea de Acentuación de Innovación en la Gastronomía** contestaron en su gran mayoría que se están formando para ser precisamente Licenciados en Gastronomía (6/20) o profesionales en Gastronomía, tal como se enfatiza en el siguiente comentario:

[Me estoy formando] para ser un profesional de la gastronomía el cual pueda desarrollar habilidades, las cuales a la alta demanda gastronómica a nivel internacional podamos satisfacer las necesidades de las personas y no solo quedarme como cocinero o chef, si no también poder formar parte de temas de investigación de nuestro patrimonio gastronómico mexicano y así mismo impulsar a las nuevas generaciones de Licenciatura en Gastronomía (alumno del 8° semestre).

Algunos también contestaron que se están formando para ser gastrónomos (6/20), pero las funciones que relacionan con esta figura son las de dirección y administración de negocios,

aplicando el concepto de gastrónomo a tareas que exigen un mayor nivel jerárquico que un cocinero, por así decirlo. Una respuesta que ilustra de una manera más clara este aspecto es la siguiente:

A mi parecer la licenciatura en gastronomía te forma como profesional de la gastronomía, es decir, estar preparado para cualquier reto dentro de la cocina y fuera de ella como el saber administrar, emprender un negocio y saberlo promocionar. Los títulos de chef, cocinero, etc... Esos son distintivos del grado laboral y la experiencia en el que has pasado (Alumno de 10° semestre).

Este alumno hace una diferencia del por qué considera que no se están formando para ser cocineros o *chefs*, ya que para la obtención de estos puestos no necesariamente está involucrada la formación profesional, sino y sobre todo con la experiencia laboral.

Las funciones que creen van a desempeñar en el ámbito laboral como Licenciados en Gastronomía son las siguientes: administrar (16/40), cocinar (9/40) y dirigir (7/40); así mismo, elevan el nivel de la profesión ya que no limitan sus funciones sólo a un segmento laboral que en este caso sería la cocina, sino que abarcan un mayor número de áreas para su desempeño, haciendo referencia a la dirección de un sistema completo y no sólo a una parte de éste. Por lo que se deduce que para los alumnos de los últimos semestres, la figura del gastrónomo tiene que ver con un profesional formado en el arte de la gastronomía, pero también con conocimientos administrativos, actitud de liderazgo y competencia para dirigir organizaciones gastronómicas, así como con amplios conocimientos sobre la historia de los platillos, productos y sabores.

Lo que aquí se enfatiza es que los alumnos consideran que se están formando para ser gastrónomos, pero le atribuyen a dicha figura las funciones de un profesional de la Gastronomía, es decir, de una persona que tuvo una formación más completa y universal.

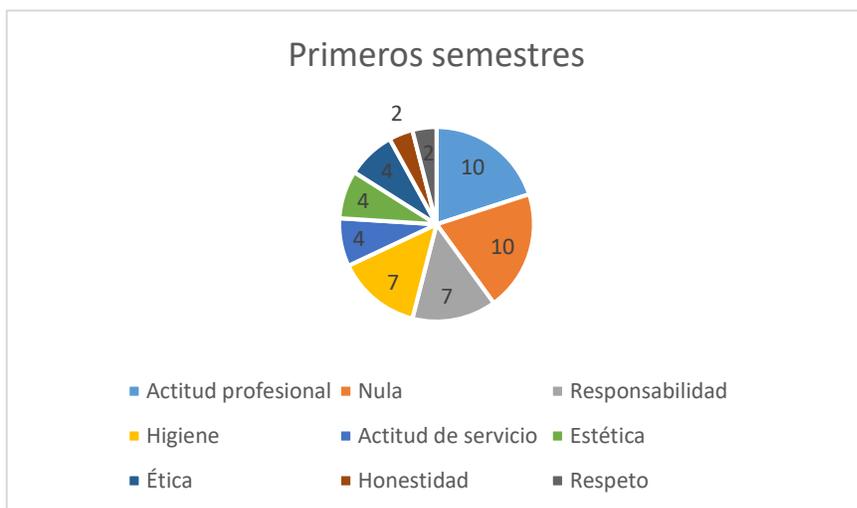
En cuanto a los **alumnos de la Línea de Acentuación (LA) Cocina Internacional**, éstos consideran que se están formando como gastrónomos (5/10) y le atribuyen a esta figura las funciones relacionadas con la producción de menús (4/10) y con el rescate del patrimonio gastronómico (2/10); también le atribuyen como funciones la creación de nuevos platillos y

la difusión de la gastronomía. Es decir, se orientan más hacia la parte práctica dentro del área de cocina, explotando sus habilidades creativas para la preparación y presentación de los platillos, pero dejando un poco de lado lo que es la administración y la dirección de negocios, el liderazgo, y otras características que sí resaltan los alumnos de la Línea de Innovación.

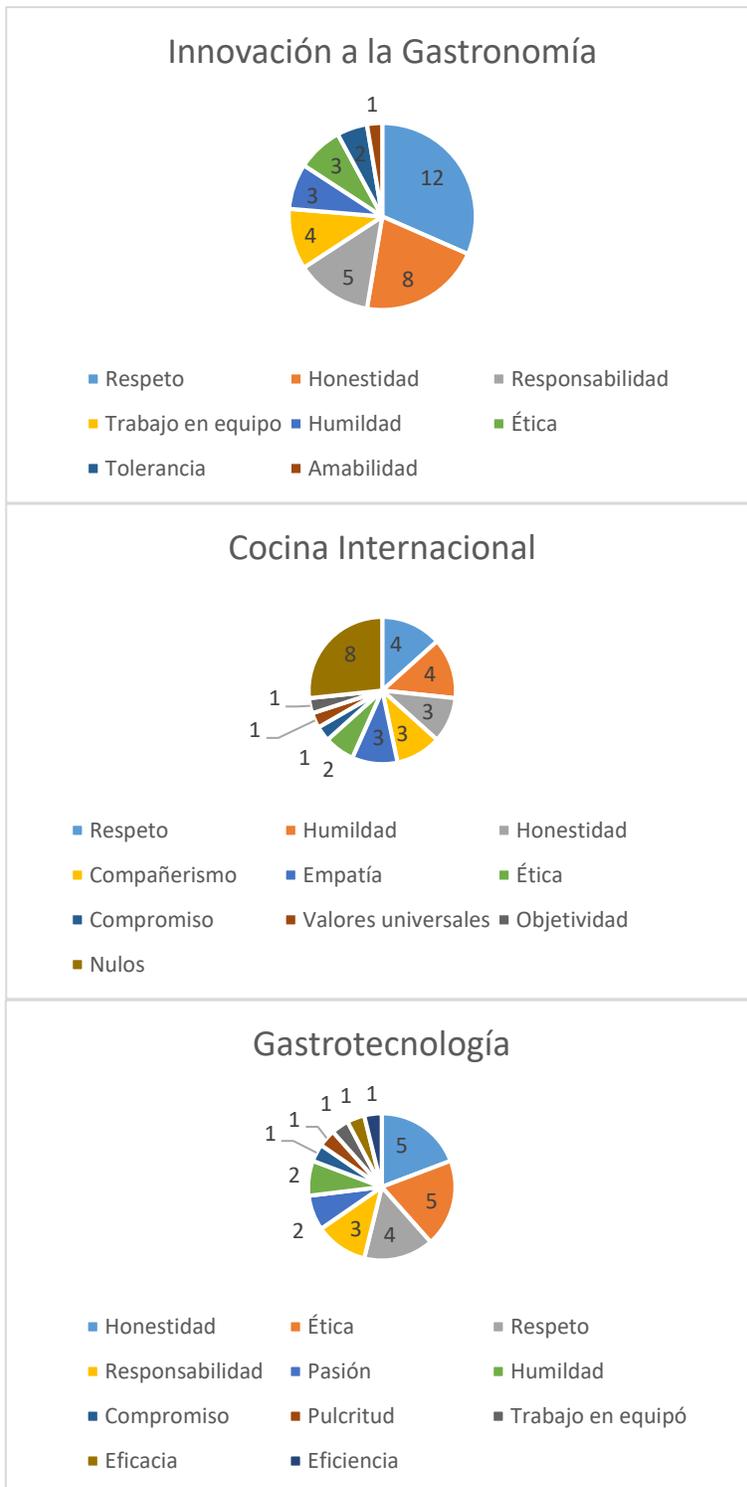
Para los alumnos de la **LA de Gastrotecnología**, ellos opinan que se están formando para ser gastrónomos (8/13), pero con conocimientos más profundos de la Gastronomía que les ayuden a resolver problemas. Resaltan la investigación y la cocina como funciones de un gastrónomo: investigar (5/26), crear platillos (3/26) y cocinar (3/26). Tal y como lo manifiesta un estudiante: “Conocer la gastronomía a fondo, no sólo atrás de una cocina; considero que un gastrónomo tiene la capacidad de desarrollarse en cualquier área que sea puesto” (alumno de 10° semestre).

En relación con la **forma de entender la carrera**, también se les cuestionó a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía respecto a cuáles **valores** consideraban debían prevalecer en ellos como profesionales, implicando la cuestión moral de la profesión. En torno a los valores que consideran deben compartir con sus colegas en un ámbito profesional, se obtuvieron las siguientes respuestas de los alumnos.

Gráfica 6. Principios o valores que los profesionales entienden que se relacionan con la carrera (alumnos de los primeros semestres).



Gráfica 6ª. Principios o valores que los profesionales entienden que se relacionan con la carrera (respuestas de los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Principalmente los alumnos de los **primeros semestres** señalaron que la actitud profesional (10/57) debe estar presente en los profesionales de la Gastronomía, entendiendo como actitud profesional al conjunto de aptitudes y valores que se relacionan directamente con un perfil profesional, y que son parte de la formación académica que reciben dentro de la Universidad, principalmente. Igualmente se relaciona con una serie de particularidades que permiten a los alumnos adquirir conocimientos básicos en cuanto a la profesión de refiere, y que simultáneamente se relaciona con el análisis de situaciones reales y aportar soluciones fundamentadas a problemas que se presentan en un ámbito laboral, tomando decisiones oportunas y adecuadas para cada una de dichas situaciones que se les presenten.

Otro aspecto importante a resaltar, es que al tener actitud profesional el alumno también posee cualidades de liderazgo que le permitirán desempeñarse de manera más eficaz y eficiente en el ámbito laboral, mostrando poder de decisión dentro de la organización en la que se desempeñe, lo que a su vez puede permitirle tener un desarrollo más provechoso en su entorno laboral.

Los alumnos también señalaron como un principio importante, inherente a la profesión la higiene (7/57), definida por la RAE (2015) como: “Parte de la medicina que tiene por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades”. En otra fuente se define así: “la higiene se refiere al conjunto de prácticas y comportamientos orientados a mantener unas condiciones de limpieza y aseo que favorezcan la salud de las personas” (Organización Panamericana de la salud, 2015).

Dentro de una cocina y en términos específicos de la elaboración de alimentos, se entiende por higiene la ausencia de elementos ajenos al alimento, como los son materias sólidas, líquidas, residuos químicos o microorganismos dañinos para el consumidor; es decir, la inocuidad y pureza del alimento en todos sus aspectos, esto con el fin de mantener la salud y el bienestar de los comensales o consumidores finales del producto.

Por último, como otro principio importante y parte de la profesión, los alumnos encuestados señalaron la responsabilidad (7/57), la cual puede ser definida como: “Capacidad existente en todo sujeto activo de derecho para reconocer y aceptar las consecuencias de un hecho realizado libremente”. De esta característica se infiere que los

profesionales deben ser capaces de aceptar las consecuencias de sus actos, además de procurar la satisfacción del consumidor de sus productos, lo cual también se relaciona con la higiene –ya mencionada-.

Por su parte, los alumnos de la **Línea de Acentuación de Innovación en la Gastronomía**, mencionaron como valor importante en relación con la profesión el respeto (12/60), entendido como: “Consideración, acompañada de cierta sumisión, con que se trata a una persona o una cosa por alguna cualidad, situación o circunstancia que las determina y que lleva a acatar lo que dice o establece o a no causar ofensa o perjuicio” (Oxford Dictionaries Language Matters, 2015).

Este valor se puede resaltar en el ámbito de la cocina, donde la consideración que se tiene hacia los compañeros de trabajo, en función de las actividades que se realizan es sumamente importante, aunado a la tolerancia con ellos cuando se encuentran bajo situaciones de estrés, o al recibir órdenes y ejecutarlas de manera adecuada. Cabe mencionar que el respeto debe ser un valor recíproco entre los individuos que conforman la organización, es decir, entre los compañeros de trabajo.

La honestidad (8/60) y la responsabilidad (5/60) fueron también señalados como valores fundamentales; la honestidad definida como: “Razonable, justo/ Probo, recto, honrado” (RAE, 2015). Es decir, una persona que es honesta o que tiene presente el valor de la honestidad debe ser una persona bien portada y digna, que siga principios morales, que sus acciones reflejan lo que dice ser, o que sus acciones hablen más que las palabras.

Por su parte los alumnos de **Cocina internacional** señalaron como valores relativos a la profesión gastronómica, el respeto (4/30), la humildad (4/30) y la honestidad (3/30). En este sentido, la humildad puede definirse como: “Virtud que consiste en el conocimiento de las propias limitaciones y debilidades y en obrar de acuerdo con este conocimiento” (Real Academia Española, 2015). Esto puede entenderse como que los alumnos consideran que los profesionales de la gastronomía deben saber lo que pueden o no pueden hacer, para de esta manera delegar actividades a personas que tengan la capacidad en ese momento para realizar dichas actividades.

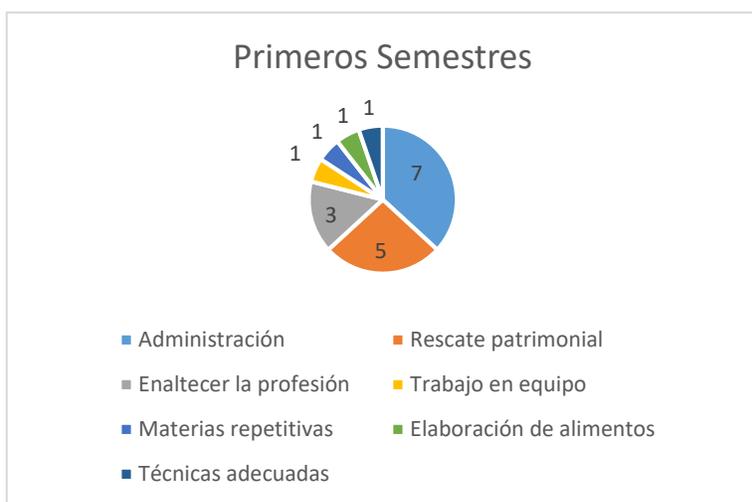
En cuanto a los alumnos de la LA **Gastrotecnología**, los valores resaltados relacionados con la profesión fueron honestidad (5/39), ética (5/39) y respeto (4/39). En general, puede afirmarse que el buen comportamiento del profesional, es decir, actuar de acuerdo a las reglas vigentes en la sociedad, son aspectos a resaltar y que se relaciona con los **valores** de la actitud profesional, la honestidad y el respeto que **la mayoría de los alumnos encuestados resaltaron como parte importante de la profesión.**

Maneras Coincidentes de Percibir los Problemas y Sus Posibles Soluciones

Uno de los aspectos importantes sobre la identidad profesional, es la forma en la que los alumnos perciben los problemas de un sector de mercado en específico, que es al que se están dirigiendo al formarse en una profesión. En este apartado se aplicaron las siguientes preguntas para obtener la información requerida:

- g) ¿Cuál consideras que es un problema específico que debe saber solucionar un Licenciado en Gastronomía, y cuál sería la posible solución que tú sugerirías para dicho problema?*
- h) Para solucionar el problema identificado, ¿crees que es necesario estudiar una Licenciatura como ésta? ¿Por qué?*

Gráfica 7. Problemas considerados por los alumnos como parte de la profesión (respuestas de los alumnos de los primeros semestres).

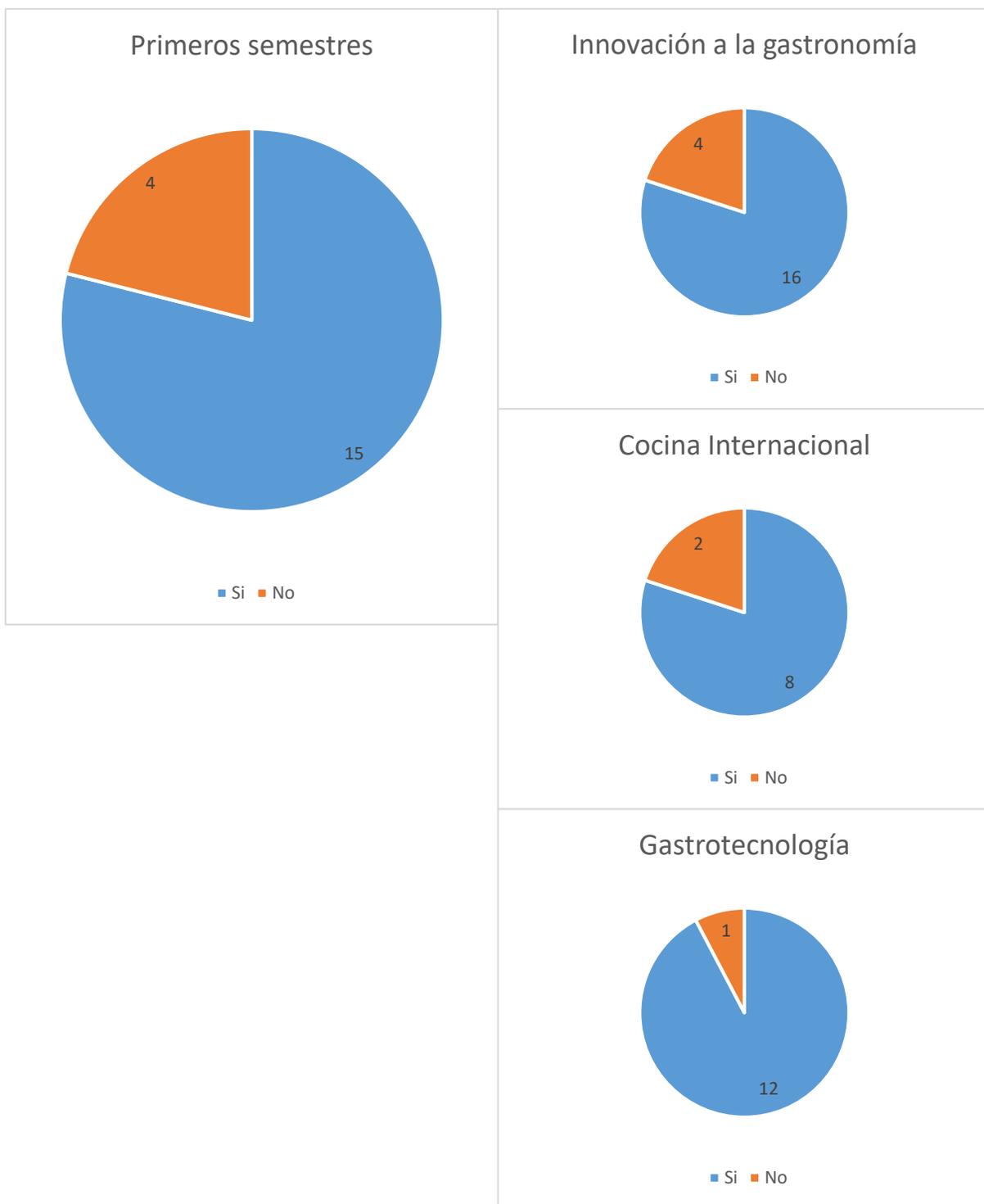


Gráfica 7ª. Problemas considerados como parte de la profesión (respuestas de los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 8. Respuestas de los alumnos acerca de la necesidad de estudiar una carrera para resolver los problemas planteados (estudiantes de los primeros semestres, gráficas de la izquierda, y de los últimos semestres, gráficas de la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Los alumnos de **los primeros semestres** consideran que los **principales problemas** que van a resolver a través del ejercicio de su profesión, son de tipo administrativo (7/19) es decir, relacionados con la agilización de procesos culinarios y de organización de recursos humanos dentro de la empresa. Además, mencionan problemas relacionados con el patrimonio (5/19), esto es en torno a la difusión y el enriquecimiento de la gastronomía, el compartir los conocimientos con la sociedad.

De las respuestas obtenidas se puede deducir que los alumnos están pensando que profesionalmente en el futuro serán capaces de manejar un establecimiento de alimentos y bebidas, realizando las funciones que esto implica como diseñar menús adecuados a la temporada, estandarizar procesos y generar recetas, controlar costos; también hacen alusión a la difusión de la cultura gastronómica y al rescate del patrimonio, entre otros problemas identificados.

Respecto a si ven necesario o no estudiar una carrera universitaria para resolver los problemas planteados las respuestas de los alumnos de **los primeros semestres** incidieron en que “sí” es necesario estudiar la licenciatura (15/19) para obtener las habilidades necesarias para el trabajo, dado que para ellos el tener una carrera universitaria significa:

- Tener conciencia de lo que se hace.
- Más áreas de oportunidad.
- Adquirir Conocimiento universal.
- Conocimiento en historia.
- Aptitudes y valores, además de Amor por la profesión.
- Administración.
- Enriquecimiento en Cultura.
- Creatividad.
- Posibilidad de Identificar problemas y solucionarlos.

Estas respuestas que se obtuvieron de forma predominante, reflejan que los alumnos de los primeros semestres le dan relevancia a lo que es estudiar una licenciatura, en este caso en Gastronomía, y que sienten respeto por la misma y por ende, por ellos mismos como profesionales en formación.

Por su parte, los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la gastronomía** respondieron que los problemas que ellos consideran son capaces de resolver son todos aquellos relacionados con empresas de A y B, especialmente en lo referente a cuestiones netamente administrativas y cuestiones de liderazgo. Respecto a si consideran necesario estudiar una carrera universitaria, los alumnos respondieron que sí (16/20), dado que la experiencia no siempre lo da todo, o al menos no de forma tan inmediata como lo es una carrera, ya que ésta amplía el panorama de las cosas debido a que te hacen considerar aspectos más generales que pueden influir al momento de administrar una empresa.

Para los alumnos de la **LA Cocina Internacional**, ellos plantean como problemas relacionados con la Gastronomía la difusión de ésta (2/10), y el trabajo en equipo (2/10); las respuestas obtenidas en torno a qué problemas en específico, hacen referencia a muy diversos dentro del ámbito gastronómico, resaltando la correcta difusión de información sobre lo que es la carrera, y el trabajo en equipo dentro de un ambiente laboral meramente dicho, específicamente en cuanto a la comunicación dentro del sistema de cocina.

Cuestionados en torno a si consideran necesario tener una carrera universitaria para adquirir las habilidades que necesitan para resolver los problemas planteados, la mayoría respondió que sí lo consideran así (8/10), dado que les brinda conocimientos y guías para desenvolverse de manera profesional en el ámbito laboral, enfatizando la importancia que tiene la teoría dentro de la carrera, ya que los alumnos consideran que el tener sustentos teóricos te ayuda a desenvolverte mejor en el ámbito profesional.

La manera en que los alumnos de la **Línea de Acentuación de Gastrotecnología** perciben los problemas, se enfoca a la innovación de productos (3/13) y a la difusión de la información (3/13) relacionada directamente con la gastronomía así como el crecimiento de ésta; especificando que esperan que la imagen de ella ante la sociedad no se distorsione. Igual los alumnos consideran que sí (12/13) es necesario estudiar esta carrera dado que “amplía el panorama”, no se queda todo únicamente en conocimiento empírico sino que se tiene una teoría que lo sustenta y que da pauta para seguir con los procesos, aplicando además controles que permiten mantener la calidad en los procesos y en las acciones.

Socialización Ocupacional y Profesional

Para obtener información en torno a esta unidad de análisis que permite identificar parte de lo que es la identidad profesional, las preguntas aplicadas a los alumnos fueron las siguientes:

- i) *¿Cuál consideras que debe ser la ocupación principal de un Licenciado en Gastronomía?*
- j) *¿Cuál crees que es, o debe ser, la función principal de un Licenciado en Gastronomía?*
- k) *De aquí a 10 años, ¿qué puesto o cargo consideras que deberás estar ocupando o ejerciendo como Licenciado en Gastronomía?*

Se señala que las respuestas a estas preguntas están representadas en diferentes gráficos, después de los cuales se incluye el análisis correspondiente de la información obtenida.

Los alumnos como futuros profesionales, tienen una noción de lo que será la profesión, y las habilidades que se requieren para ser parte de la misma; del mismo modo, al ingresar a la carrera se visualizan de una manera diferente a la que tienen cuando egresan, y por ello se consideró pertinente preguntarle a los alumnos de los primeros semestres cómo visualizaban las ocupaciones futuras de las profesión:

Gráfica 9. Ocupación principal del Licenciado en Gastronomía desde la visión de los alumnos (primeros semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 9ª. Ocupación principal del Licenciado en Gastronomía desde la visión de los alumnos (últimos semestres, según Línea de Acentuación).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 10. Función principal del Licenciado en Gastronomía según los alumnos (respuestas de los estudiantes de primeros semestres a la izquierda, y de los alumnos de los últimos semestres a la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Cabe señalar que las respuestas recibidas en cuanto a las funciones a desempeñar por los profesionales de la Gastronomía fueron muy diversas, por lo que fueron clasificadas según las áreas relacionadas a un campo de estudios determinado.

En relación con el análisis de las respuestas de los alumnos de los **primeros semestres** en cuanto a cómo perciben a su futura profesión, qué área específica del ámbito laboral piensan van a estar abarcando cuando egresen de la carrera, y lo que piensan debe ser un profesional, se obtuvieron los siguientes resultados:

Chef Ejecutivo (6/19) o un puesto relacionado directamente con cocina en un establecimiento de A y B. Dentro de la cocina, dicho personaje es el que se encarga de supervisar y organizar a la brigada de cocina para que realice sus actividades correctamente; además diseña menús, generalmente en concordancia con los criterios que la empresa en la cual labore, le marque. Generalmente son personas con amplio conocimiento en el ramo y que además cuentan con años de experiencia en el área de cocina, lo que les permite desempeñarse adecuadamente en este nivel de la jerarquía organizacional de una cocina.

Se les preguntó a todos los grupos de alumnos cuál consideraban era el puesto que deberían estar ocupando dentro de un lapso de tiempo determinado; en este caso se usó un periodo de diez años como ejemplo, esto con el propósito de conocer la percepción que tenían los alumnos de primeros semestres y de este modo descubrir en cierta medida sus expectativas sobre la carrera, el crecimiento de ésta en un ámbito laboral y su desarrollo dentro de éste.

Se considera que el elemento de temporalidad agrega además la variante que muestra las expectativas laborales de los alumnos y el entorno donde se piensan desarrollar, ya que una cosa es el cómo ven al profesional de la gastronomía en general y otra, cómo se ven ellos como profesionales de la gastronomía en particular. En este sentido los alumnos consideraron que su función principal como profesionales será la de difundir la gastronomía (5/19) en el medio social, lo cual se relaciona con la difusión del patrimonio, seguida de administrar un establecimiento de alimentos y bebidas, ya sea propio o de alguna otra persona. En el concepto o las ideas que tienen los alumnos respecto a su formación

profesional se observa cierta dualidad por incluir funciones tan distintas como el patrimonio y la administración.

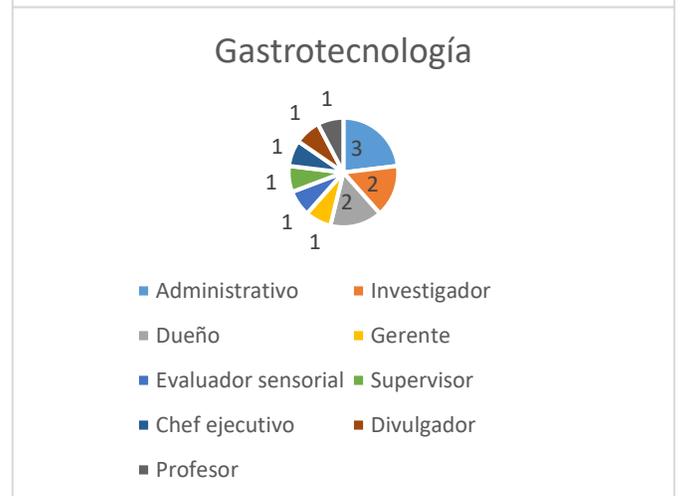
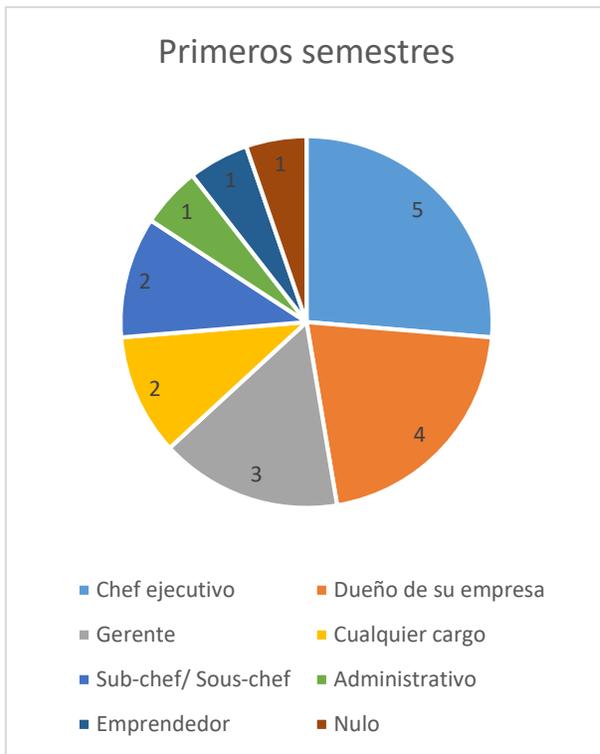
Por su parte los alumnos de la **LA Innovación en la Gastronomía** respondieron en su gran mayoría que el puesto que deberían estar ocupando es el de administrador de alimentos y bebidas (10/20), ya que consideran que sus funciones principales deben ser las de dirigir (7/20) este tipo de establecimientos; de igual forma se proyectan capaces de desempeñar esta actividad. Estos alumnos también respondieron en su mayoría que quieren ser dueños de sus propias empresas, es decir, emprendedores, seguidos por el puesto de gerentes generales; con esto se revela que los alumnos de esta línea se enfocan más al área administrativa y que sus objetivos laborales están en función de eso.

Los alumnos de la Línea de Acentuación **Cocina internacional** respondieron que la ocupación principal deberá ser en aspectos relacionados con la cultura (3/10), y con la difusión de la gastronomía en este ámbito, así como con la correcta interpretación de la misma. Las respuestas coincidieron en que la función principal del Licenciado en Gastronomía debía ser la preservación de la cultura (3/10), como se muestra en el siguiente comentario:

“Un licenciado en gastronomía se puede desenvolver en el área de trabajo que él elija, esto a la par con la difusión del patrimonio gastronómico, esto con el objetivo de evitar que se pierda” (alumno de la línea de Cocina internacional, 10° semestre); de esta manera se percibe que los alumnos de esta línea proyectan que estarán desempeñándose en un puesto en el que su función principal será la difusión de la gastronomía en términos culturales.

Por su parte los alumnos de la LA de **Gastrotecnología** consideran que la ocupación principal de un Licenciado en Gastronomía debe ser la de dirigir una cocina (3/13) y la de divulgar la cultura gastronómica y la gastronomía en un ambiente social (3/13). En cuanto a la función principal que debe desempeñar el profesional, los alumnos de esta línea consideran que debe promover la cultura gastronómica (4/13), enfocándose un poco más al aspecto cultural.

Gráfica 11. Visualización de los alumnos como futuros profesionales (respuestas de los alumnos de primeros semestres a la izquierda, y de los alumnos de los últimos semestres a la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Como puede observarse en las respuestas obtenidas, los alumnos de los **primeros semestres** se visualizan como “chefs ejecutivos” (5/19) o dueños de sus propios negocios (4/19), por lo que se evidencia que dichos alumnos tienen sus expectativas de trabajo puestas en un área administrativa de una empresa o en la administración de su propia empresa. En relación con las funciones que consideran que van a desempeñar como futuros profesionales, los resultados muestran que los alumnos de la **Línea de Acentuación de Innovación en la Gastronomía** buscan ser dueños de sus propias empresas (7/20), o gerentes (5/20) de alguna empresa relacionada con alimentos y bebidas.

De la **LA Cocina Internacional** resalta en las respuestas obtenidas la figura de emprendedor o empresario (5/10); sin embargo, gran parte de los alumnos dejan ver en sus comentarios que lo que importa es la satisfacción personal en el área en la que se desenvuelven, dejando de lado lo que sería un puesto específico al cual consideran deben aspirar. Sus respuestas indican que lo que les importa es la “calidad” del trabajo que proyectan realizar, independientemente del puesto en el que se desenvuelven.

Por su parte los alumnos de la **Línea de Acentuación de Gastrotecnología** se ven administrando un establecimiento relacionado con alimentos y bebidas (3/13); del mismo modo se proyectan como investigadores (2/13) o dueños de su propio negocio (2/13), observándose que los alumnos persiguen el dirigir un establecimiento, principalmente.

Pertenencia a Asociaciones Profesionales

Para averiguar lo relativo a este elemento de la identidad profesional, las preguntas aplicadas a los alumnos fueron las siguientes:

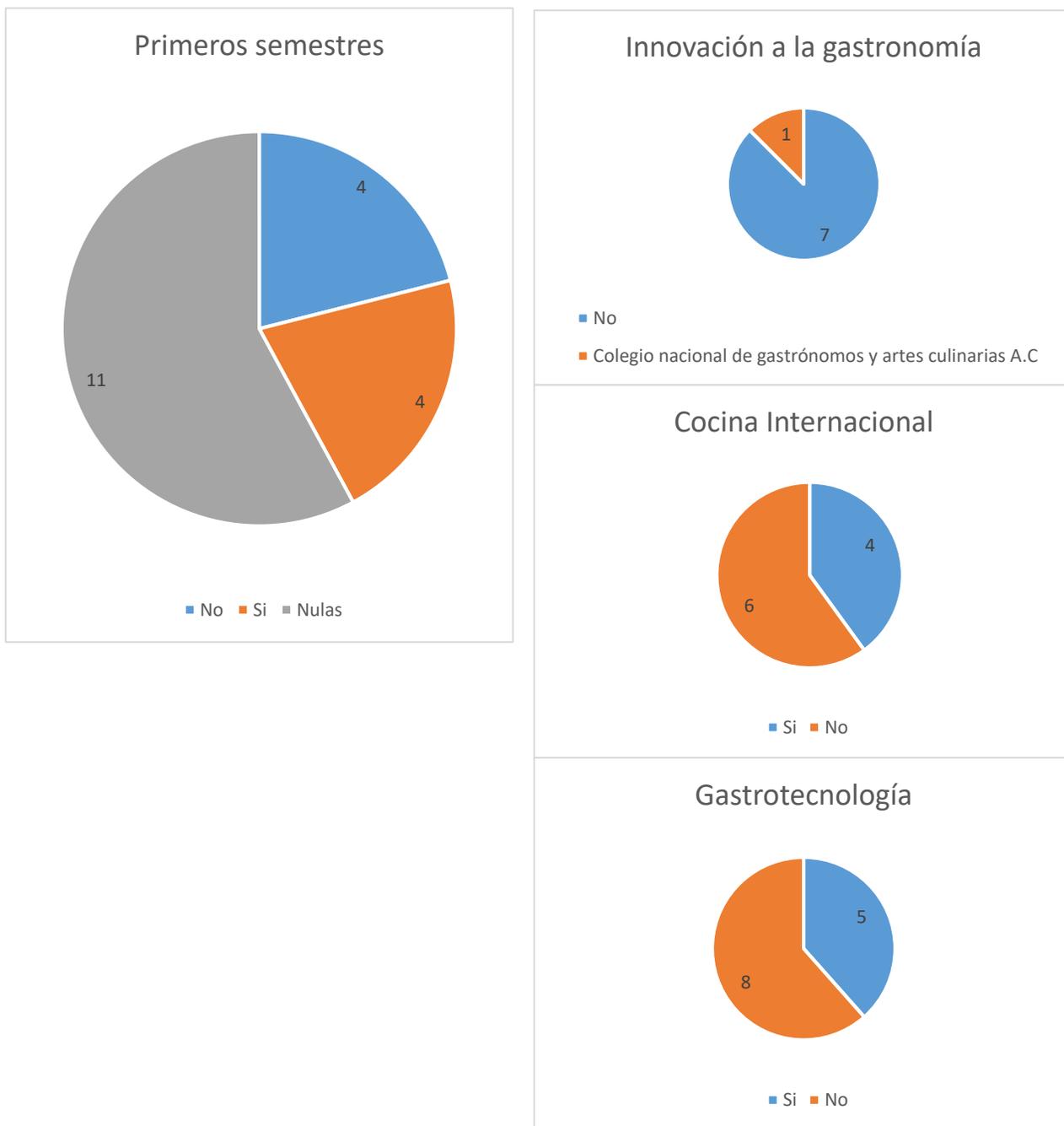
- l) ¿Conoces alguna asociación, colegio de profesionales u organización relacionada con la Gastronomía en el Estado de México, o en alguna parte del país? ¿Podrías mencionar su nombre?*

- m) ¿Te afiliarías a una asociación gastronómica de este tipo? ¿Por qué?*

Se les preguntó a los alumnos de los primeros semestres acerca de las asociaciones profesionales, dado que éstas favorecen el desarrollo y crecimiento de una profesión y en

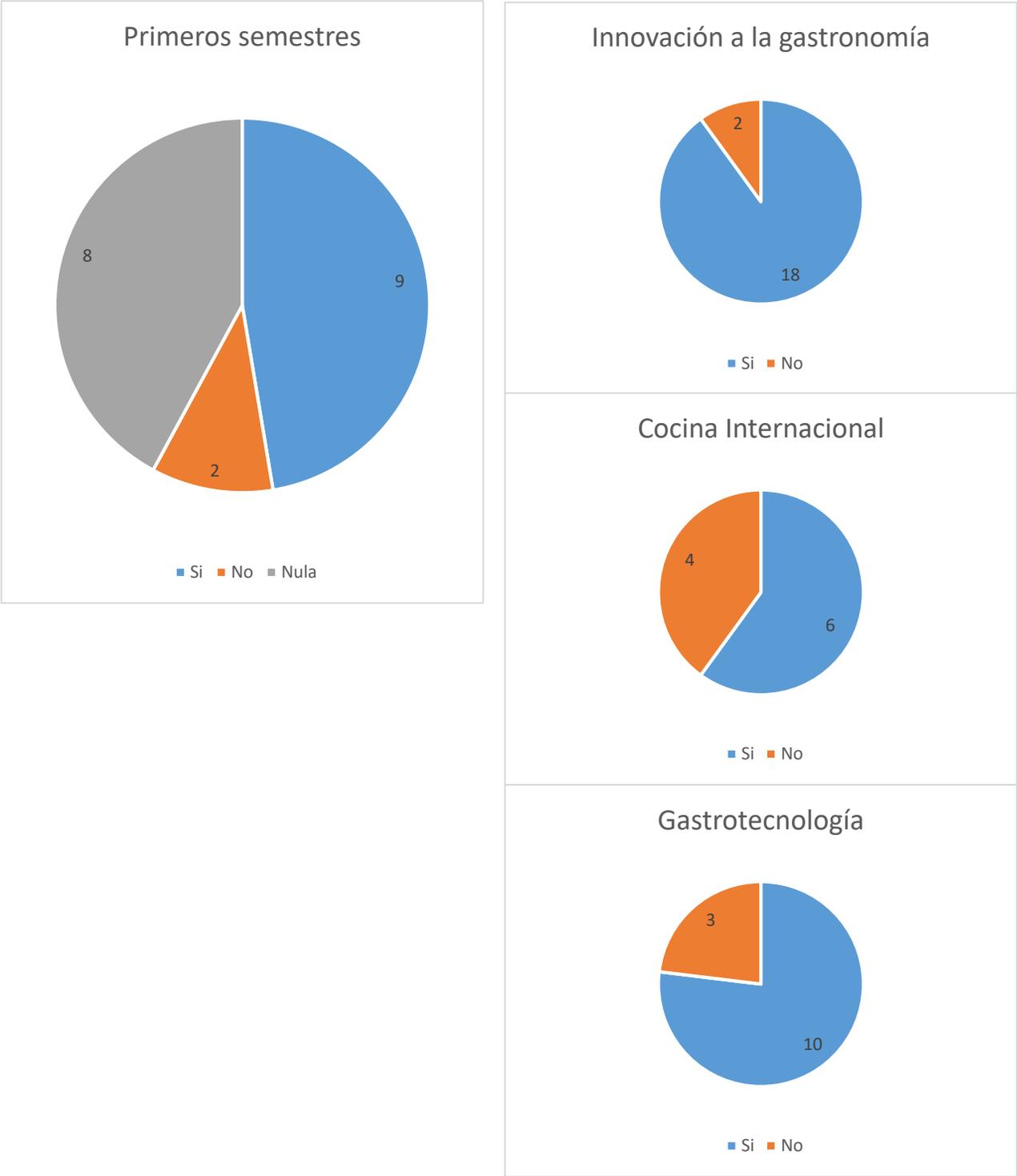
consecuencia, a los profesionales que forman parte de ellas. Las respuestas obtenidas se muestran en la gráfica siguiente:

Gráfica 12. Conocimiento sobre asociaciones profesionales por parte de los alumnos (respuestas de los alumnos de los primeros semestres a la izquierda, y de los últimos semestres a la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 13. Sobre la afiliación a las asociaciones profesionales (respuestas de los alumnos de los primeros semestres a la izquierda, y de los alumnos de los últimos semestres a la derecha).



Fuente: Elaboración propia.

Las respuestas mostraron que los alumnos de **los primeros semestres** en su mayoría desconocen asociaciones profesionales, dado que no pudieron mencionar ninguna en específico; solamente cuatro de diecinueve encuestados (4/19) contestaron “sí. Algunos de los alumnos que respondieron afirmativamente, mencionaron a la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados) como asociación profesional, siendo esta apreciación errónea, porque éste no es el carácter de dicha Cámara. Se cuestionó también a los alumnos acerca de unirse a alguna de estas asociaciones profesionales, y en este caso se inclinaron por el “sí” la mayoría (9/19) dado que consideran que el unirse a este tipo de agrupaciones les daría renombre, además que desde su punto de vista, se puede difundir a la gastronomía y su importancia a través de ellas, y de igual forma, respondieron que por medio de ellas podrían reforzar sus aprendizajes relacionados con la disciplina.

Los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía** mencionaron también asociaciones como CANIRAC, el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) y la Escuela de Gastronomía; algunas de las respuestas acerca de por qué “sí” se unirían a alguna de estas asociaciones muestran: para generar información en el ámbito gastronómico por medio de la investigación, para difundir la gastronomía, y porque consideran que son las bases de conformación profesional de la Licenciatura en Gastronomía. También respondieron que una asociación ofrece apoyo a sus integrantes en la generación de conocimientos, y que son fuentes de información que amplían el “bagaje” cultural.

A través de las respuestas obtenidas también se pudo observar que la mayoría de los alumnos de **Cocina internacional** (6/10) desconocen asociaciones profesionales relacionadas con el ámbito gastronómico; sin embargo, entre las pocas que mencionaron se encuentran el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana, y otras más cuyo nombre no precisaron, sólo que recuerdan que se encuentran “al sur del país”. De igual manera los alumnos respondieron que sí se unirían (6/10) a estas asociaciones profesionales dado que consideran que esto les permite interactuar con la personas de la misma profesión, además de tener retroalimentación de su parte.

Para los alumnos de la Línea de Acentuación **Gastrotecnología**, en su gran mayoría (8/13) no conocen asociaciones gastronómicas, y los que conocen alguna mencionan entre ellas: al Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana y la Asociación de Egresados de Gastronomía; la gran mayoría (10/13) respondió que sí se unirían a alguna de estas asociaciones para actualizarse en información y recibir retroalimentación, y de esa manera crecer como profesionales, esto promoviendo la profesión.

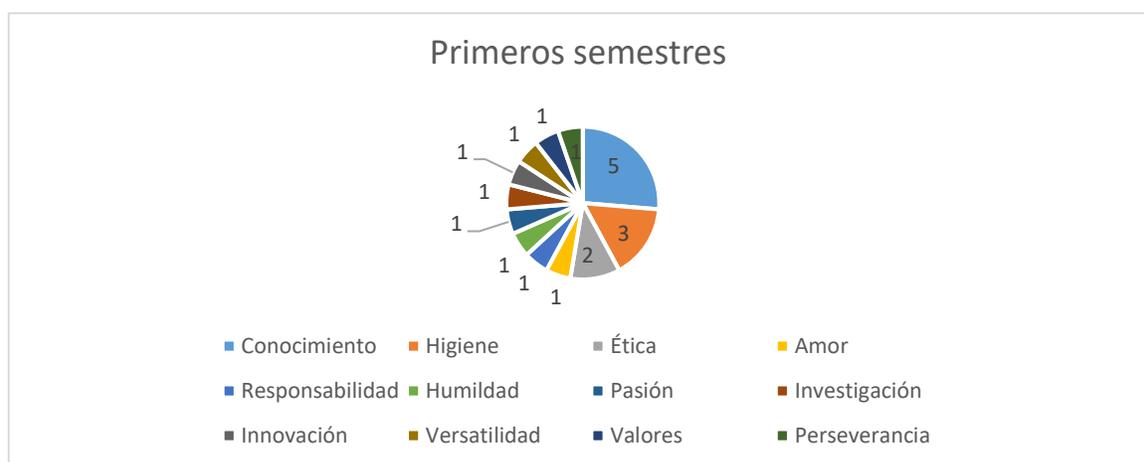
Cultura de trabajo

Para conocer más acerca del último elemento que, de acuerdo con la autora Julia Evetts forma parte de la identidad profesional, se cuestionó a los alumnos en torno a lo siguiente:

n) ¿Qué elemento, principio, conocimiento, etc., consideras que debe identificar a un Licenciado en Gastronomía?

Cabe señalar que las respuestas obtenidas permiten determinar qué elementos deberían caracterizar a un profesional del ramo, o bien, que no pueden faltar en un profesional, así como aquellos factores que los alumnos consideran que distinguen a un Licenciado en Gastronomía, integrando tanto características personales como rasgos relativos al ámbito profesional así como funciones relacionadas con el desarrollo de una actividad laboral en el campo gastronómico.

Gráfica 14. Principio o conocimiento que debe identificar a un Licenciado en Gastronomía (según los alumnos encuestados de los primeros semestres).



Gráfica 14a. Principios o conocimientos que deben identificar a un Licenciado en Gastronomía (según los alumnos encuestados de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

La mayoría de las respuestas de los alumnos de los **primeros semestres** coincide en el conocimiento sobre su área (5/19) y la higiene (3/19), es decir, que el profesional domine los temas que le conciernen gastronómicamente hablando, además de ser higiénico al momento de elaborar sus productos (tener pulcritud y cuidar del bienestar de los consumidores finales, cuidando su imagen y la del lugar en el que labora).

Las respuestas de los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía** coincidieron sobre el ser conocedor de su área de estudios y de su rama (5/20), lo que muestra que también para los alumnos de esta Línea lo que debe identificarlos como Licenciados en Gastronomía es el conocimiento de su disciplina, y el dominio de la misma.

Para los alumnos de la LA **Cocina Internacional** lo que debe caracterizar a un profesional de la gastronomía es la pulcritud (2/10) al momento de desarrollar sus actividades profesionales, y que debe ser competente, es decir, que sea capaz de desarrollarse en un ambiente laboral de forma eficaz y eficiente. También respondieron que tener habilidades necesarias para trabajar en cocina (2/10), y el conocimiento en sí sobre la cocina y su funcionamiento (2/10), al igual que desempeñar esta labor con pulcritud en su desarrollo profesional, y ser creativos e innovadores. Los alumnos de la Línea de Acentuación de **Gastrotecnología** consideran que lo que debe identificar a un Licenciado en Gastronomía es la pasión con la que hace las cosas, es decir, el esmero que pone para realizar cada una de sus actividades (2/13).

Aunque las respuestas aquí fueron muy variadas, como era de esperarse porque se habla de cultura (la cual está compuesta a su vez de múltiples elementos), se resalta que varios estudiantes respondieron que lo más importante en relación con la profesión es tener conocimientos sobre la misma, así como el aspecto de higiene, limpieza o pulcritud para la realización de sus labores, respuestas que se relacionan más con el aspecto de cocina y de preparación de los alimentos.

Del cambio de Percepciones a Creencias

Con base en el análisis hecho de la información incluida, y de las respuestas recibidas por parte de los alumnos que cursan la carrera de Gastronomía, resalta el hecho de que los estudiantes al ingresar a la institución educativa, llegan con una idea superficial de lo que es la Licenciatura en Gastronomía, es decir, con una percepción preconcebida por ellos que ha ido conformándose de acuerdo con el entorno social que los rodea, por el contexto en el cual se desenvuelven y por las personas con quienes interactúan cotidianamente.

Pero durante la permanencia en la institución educativa se va haciendo evidente que los alumnos “maduran” las ideas iniciales respecto a su formación y al para qué se están formando profesionalmente: las experiencias conjuntas que van obteniendo, el conocimiento de la disciplina gastronómica que van adquiriendo, lo que van aprendiendo en general durante su formación e incluso su propia personalidad va influyendo en la opinión que se forman de la profesión. Y así van adquiriendo ideas con más información, más sustento, que al mismo tiempo se van arraigando en su mente, especialmente en lo relativo a la identidad profesional, hasta convertirse en creencias. A continuación se presentan los resultados obtenidos en torno a este proceso.

Para conocer el punto de vista de los alumnos que reflejara la forma en la que piensan al iniciar la carrera, es decir, su percepción de la Licenciatura, se les plantearon las siguientes preguntas:

- o) De todo el Plan de Estudios que has cursado hasta ahora, ¿cuáles crees que son las dos Unidades De Aprendizaje o los temas o contenidos que te han aportado más a la carrera?*

- p) En relación con el Plan de Estudios / Asignaturas o unidades de aprendizaje /Conocimientos en general, ¿Por qué elegiste estudiar la Licenciatura en Gastronomía en esta facultad y no en otras instituciones?*

Gráfica 15. Temas que más aportan a la formación (respuestas de los alumnos de los primeros semestres presentadas en la gráfica izquierda, y de los alumnos de los últimos semestres a la derecha).



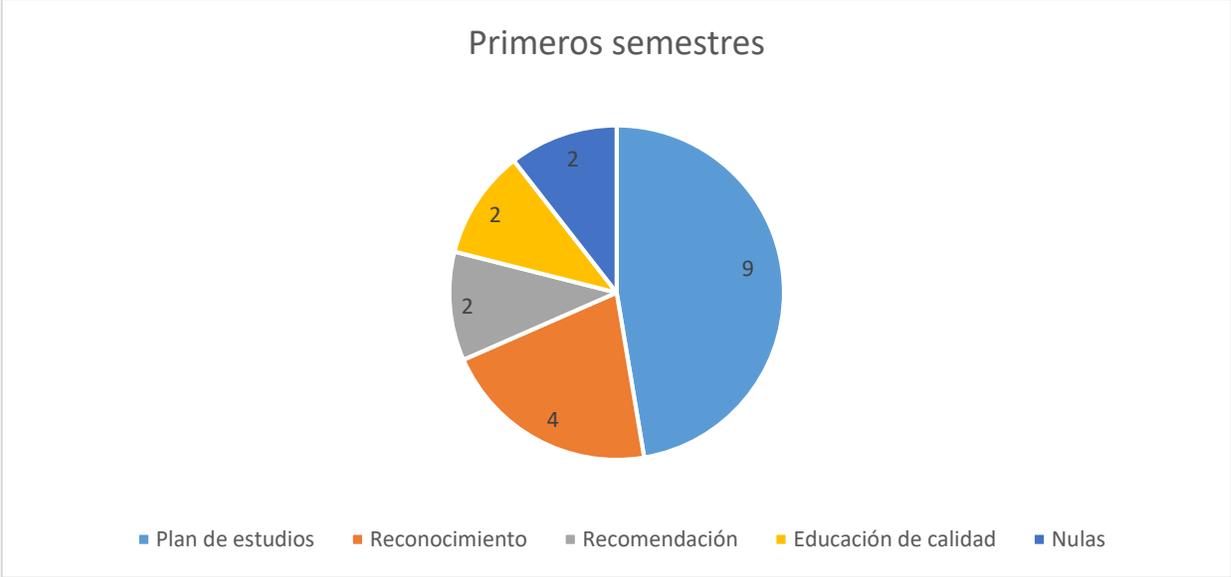
Fuente: Elaboración propia.

Cabe señalar que los datos obtenidos tuvieron que integrarse por grandes temas, esto con el propósito de englobar todas las respuestas de los alumnos que fueron muy variadas. Esto se debió sobre todo a que los alumnos de los primeros semestres desconocen la mayor parte de las unidades de aprendizaje a cursar durante la carrera, conocimiento que sí poseen los estudiantes de los últimos semestres quienes incluso ya han cursado o elegido su Línea de Acentuación.

Como puede observarse, se les cuestionó a los alumnos qué parte de su Plan de Estudios ha influido más en su formación profesional en relación con las unidades de aprendizaje, contenidos o temas cursados. Los alumnos de los **primeros semestres** respondieron de la siguiente manera: las clases de cocina en general (16/38) y las clases de patrimonio gastronómico (12/38). Cabe señalar que las clases de cocina a las cuales hacen referencia son todas las clases prácticas que llevan dentro del Plan, desde técnicas básicas de cocina hasta repostería, o panadería. Las clases relacionadas con Patrimonio se enfocan principalmente a la historia de los alimentos y a los hechos o sucesos relacionados.

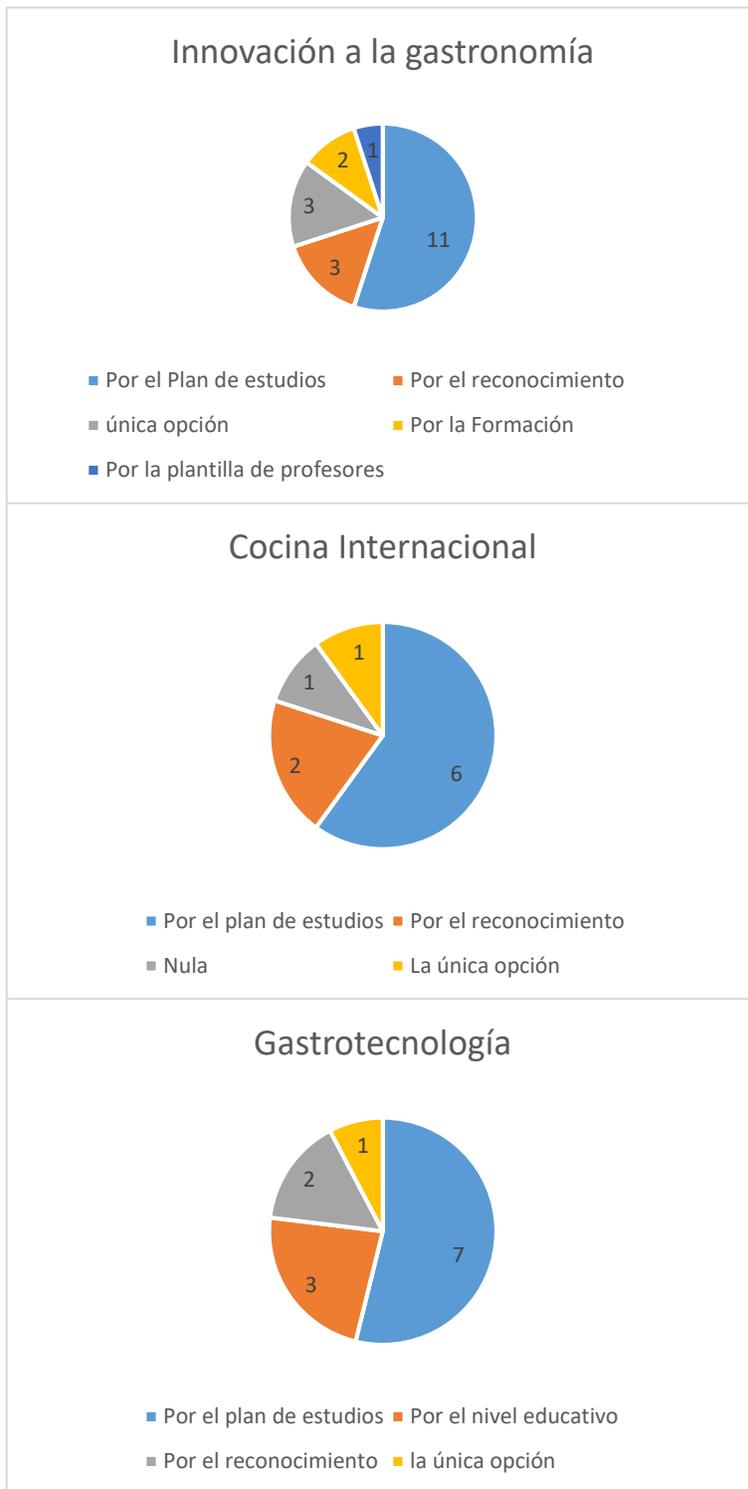
Para los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía** las respuestas fueron las siguientes: las áreas relacionadas con la administración (15/40), y las diversas materias de cocina (9/40). Para los alumnos de la LA **Cocina Internacional** la respuesta predominante fue “cocinas” (8/20) en general, y para los alumnos de la **Línea de Acentuación de Gastrotecnología**, las materias que más han tenido un impacto en su formación es la línea en sí de Gastrotecnología (8/26) y lo relacionado con química de alimentos, aunque también se mencionó la evaluación sensorial (5/26), y el patrimonio gastronómico (5/26).

Gráfica 16. Del porqué los alumnos ingresaron a la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMex (respuestas de los alumnos de los primeros semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Gráfica 16ª. Del porqué los alumnos ingresaron a la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM (respuestas de los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

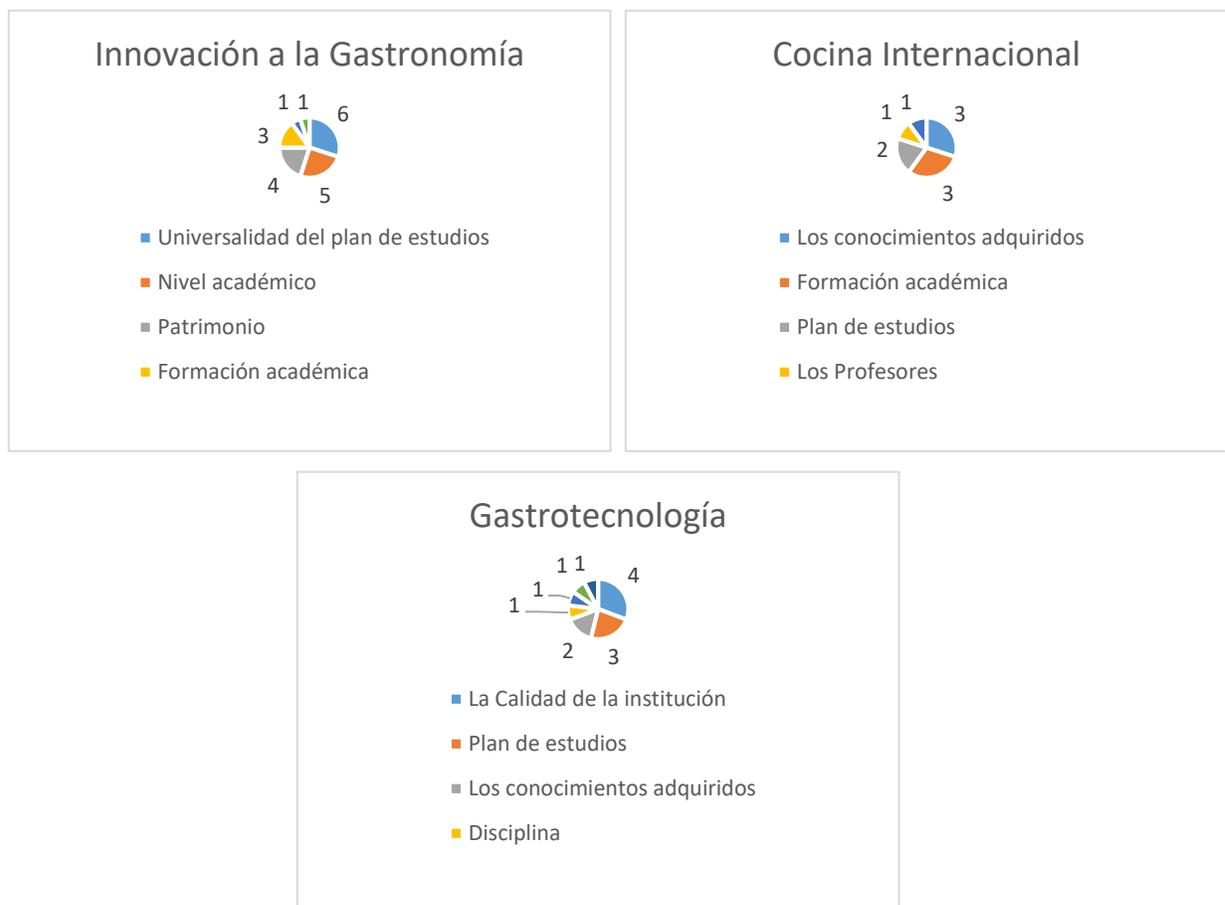
Para conocer por qué eligieron a la Universidad Autónoma del Estado de México como casa de estudios para cursar la Licenciatura y no otras universidades, se pidió a los alumnos que contestaran a la pregunta dejando fuera el aspecto económico, ya que se considera es el que mayor influencia tiene en la elección de una universidad pública como la nuestra. Los alumnos de los **primeros semestres** respondieron que escogieron a esta Universidad por el Plan de Estudios principalmente (9/19), así como por la calidad de los estudios que ofrece, lo que nos permite identificar cómo se ve la universidad ante sus ojos. También algunos enfatizaron que hay materias que no se imparten en ningún otro lugar como lo son las relacionadas directamente con Gastrotecnología.

Los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía** escogieron esta universidad por el Plan de estudios (11/20) también, así como por la “universalidad” de éste, es decir, que maneja “de todo un poco”, tiene “variedad de materias”, además de tener estrecha relación con la administración y el patrimonio gastronómico. Por su parte, los alumnos de la LA **Cocina Internacional** eligieron esta institución (UAEM) también por la versatilidad del Plan de estudios y la amplia gama de unidades de aprendizaje que se ofrecen dentro del mismo (siendo el Plan de Estudios vigente en 2015, la llamada versión 03, es decir, la reestructurada curricularmente en el año 2003). Los alumnos de la Línea de Acentuación de **Gastrotecnología** igualmente coincidieron en responder que eligieron la Universidad por el Plan de estudios (7/13), por las materias que incluye y por la diversidad de éste, además por el nivel educativo (3/13) que consideran tiene esta institución.

Para efectos de esta investigación relacionada con la identidad profesional se buscó obtener las opiniones de los alumnos de los últimos semestres acerca de lo que creían respecto a la profesión, dado que por la experiencia vivida dentro de la institución y los conocimientos adquiridos a través de ésta, los estudiantes ya tienen un panorama más amplio de lo que es la profesión por estar a punto de terminar la carrera, por lo que sus opiniones deben reflejar la experiencia dentro de la institución y por ende el proceso de cambio de sus percepciones a creencias. Para esto se cuestionó en torno a lo siguiente:

- q) *¿Qué crees que distingue a los Licenciados en Gastronomía de la UAEMex, de otros profesionales de la Gastronomía que están estudiando la carrera en otras instituciones?*
- r) *¿Cuál era su percepción de la carrera al momento de ingresar a ella, y cuál es su visión ahora que ya están terminándola?*
- s) *¿En qué momento de la carrera consideras que comenzó a cambiar la visión que tenías al inicio respecto a la carrera contra lo que piensas ahora?*
- t) *¿Qué consideras fue lo que más influyó para que cambiaras tu forma de pensar y de ver respecto a la carrera?*

Gráfica 17. Sobre el elemento que distingue a los alumnos de la UAEM de otras instituciones educativas (respuestas de los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración Propia.

Los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía** manifestaron durante la encuesta levantada, que lo que distingue a los profesionales de esta Universidad de otras es la formación basada en el Plan de estudios, haciendo énfasis en los conocimientos que adquieren de patrimonio gastronómico, los cuales consideran les da una profundidad mayor en cuanto a la disciplina. Para los alumnos de la LA **Cocina Internacional** los conocimientos adquiridos durante la formación académica y la formación académica (3/10) en sí son parte de lo que nos distingue como universitarios, y lo que los distingue de alumnos de otras instituciones con diferentes planes de estudio.

Para los alumnos de la Línea de Acentuación de **Gastrotecnología** nos distingue la calidad de la institución (4/13), la severidad con la que se forman los profesionales de esta institución, además de que consideran se distinguen por el Plan de estudios (3/13) que es diferente al de otras instituciones, pero en este caso se hace énfasis en los conocimientos relacionados con la Línea de Acentuación de Gastrotecnología, seguida por el patrimonio gastronómico.

Gráfica 18. Sobre la percepción de los alumnos al iniciar la carrera y la creencia respecto a la profesión al concluirla (respuestas de los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Como puede observarse a través de las respuestas obtenidas, para los alumnos de la Línea de Acentuación de **Innovación en la Gastronomía**, la mayoría (14/20) creían cuando iniciaron la carrera, que la Licenciatura en Gastronomía era una carrera meramente práctica, es decir, que se enfocaba a lo que es la cocina y a la acción de cocinar. Pero lo que piensan ahora cuando ya están en los últimos periodos, es que no sólo es “cocinar por cocinar”, sino que existen ciertos factores que influyen en esto, una serie de conocimientos más complejos que hacen de la carrera un proceso de formación más completo, ya que abarca áreas de conocimiento más amplias como la investigación, el patrimonio y la administración, lo cual se ilustra en la siguiente respuesta:

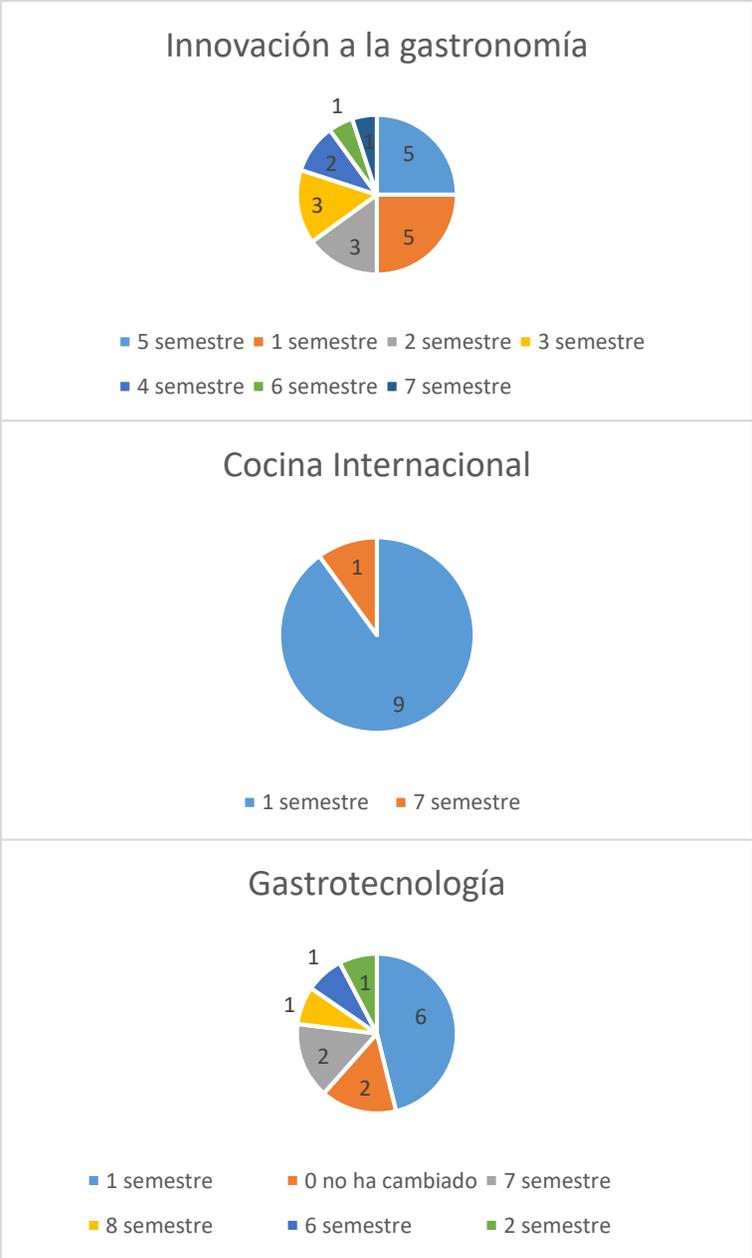
Sabía que era una carrera que contaba con diferentes disciplinas pero que lo primordial era la cocina, elaboraciones, recetas, etc. Actualmente me doy cuenta que es un carrera multidisciplinaria, que tiene conocimientos de cocinas pero no todo depende de las elaboraciones de platillos, de recetas, sino que también va de la mano lo administrativo, el patrimonio, idiomas, investigación, etc., es una de las carreras que cuenta con más disciplinas (Alumno de la Línea de Acentuación Innovación en la Gastronomía, 8° semestre).

En cuanto a los alumnos de la Línea de Acentuación **Cocina Internacional**, al ingresar pensaban también que la carrera sólo era cocinar (7/10); pero ahora sus ideas en torno a la carrera han variado un poco. Siguen pensando que lo principal es cocinar, pero aportando algo más a la profesión por medio de la cocina, esto dependiendo el área en la que te desempeñas. Algunas respuestas precisaron en torno a que, que dependiendo de la visión y la versatilidad de cada alumno para desarrollarse dentro del área de cocina, así será su desempeño dentro de la gastronomía (algunos pueden quedarse trabajando como cocineros toda su vida, otros más como chefs, y otros más como dueños de sus propias empresas de alimentos y bebidas).

Para los alumnos de la Línea de Acentuación de **Gastrotecnología**, al principio de la carrera tenían la impresión de que sólo era cocina (8/13), pero ahora piensan que es una carrera muy completa y diversa, que te permite dejar volar tu creatividad y generar nuevos platillos o procesos (alimenticios), además de aportarte conocimientos sobre investigación; igual respondieron que el conocimiento se extiende más allá de sólo cocinar un platillo.

Se les preguntó también a los profesionales en formación en qué momento de la carrera consideran que cambió su visión acerca de ella, es decir, de lo que pensaban inicialmente a lo que piensan ahora, en qué semestre la influencia se vio más marcada. Las respuestas obtenidas se muestran a continuación:

Gráfica 19. Momento en el cual cambió su perspectiva sobre la carrera (respuestas de los alumnos de los últimos semestres).



Fuente: Elaboración propia.

Los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía** respondieron que fue en el 1° (5/20) y en el 5° semestre (5/20) en los que cambió su perspectiva, lo que refleja que una vez habiendo ingresado en la institución los alumnos comienzan a adentrarse desde el principio en lo que es la profesión en sí, ampliando sus conceptos de la misma. Y a mitad de la carrera, se cree que algunos cambian de visión porque comienzan a interactuar con profesores con mayor experiencia, quienes les hablan de lo que se requiere en el campo laboral; y además, pueden contrastar los conocimientos que están recibiendo en clases con los que se les demanda en la realidad.

En cuanto a los alumnos de la LA **Cocina Internacional**, éstos respondieron que desde el primer año (9/10), y su visión comenzó a cambiar por los conocimientos que comenzaron a adquirir. Para los alumnos de **Gastrotecnología** desde el primer semestre (6/13) cambiaron sus percepciones, debido a los conocimientos adquiridos al momento de cursar las materias impartidas en la Universidad que les dieron un panorama más amplio de lo que es la licenciatura. Y todas las respuestas en conjunto permiten ver que, en general, la percepción inicial que tenían al ingresar a la carrera fue cambiando desde el principio, cuando comenzaron a conocer más de la carrera y de la propia disciplina gastronómica.

También se les preguntó a los estudiantes qué factor consideran que más influyó para que cambiaran su forma de pensar y de ver respecto a la carrera, esto con el propósito de conocer los elementos específicos que a lo largo de la formación profesional influyen en dicho cambio durante su trayectoria escolar. Las respuestas obtenidas se muestran en la siguiente gráfica:

Gráfica 20. Sobre el elemento que más influye en su formación profesional para cambiar de percepciones a creencias (respuestas de los alumnos de los últimos semestres según Línea de Acentuación).



Fuente: Elaboración propia.

Como puede observarse en las respuestas, para los alumnos de la Línea de Acentuación **Innovación en la Gastronomía**, los profesores (10/20) son el factor que consideran que más influyó al momento de cambiar la visión acerca de la carrera, seguido por la adquisición de conocimientos (3/10), ya que esto les brindó un panorama más general del ambiente externo.

Para los alumnos de la Línea de Acentuación de **Cocina Internacional**, también los profesores fueron el elemento más influyente (2/10), aunque en menor medida, así como el Plan de estudios (2/10) y los conocimientos adquiridos durante su formación (2/10). Para los de la **LA Gastrotecnología**, también respondieron que fueron los profesores (7/13), al igual que las propias unidades de aprendizaje que iban cursando y a través de las cuales iban adquiriendo mayor conocimiento en torno a las implicaciones de la Gastronomía.

Entre los **elementos que conforman la identidad de un profesional** de la Gastronomía y que pueden resaltarse en este apartado de resultados a través del consiguiente análisis de la información obtenida, es que los alumnos encuestados consideran las **experiencias comunes** como las prácticas que realizan en las cocinas, así como las Prácticas de Campo, las más significativas para su formación. En cuanto a las **formas de entender la profesión**, la mayoría piensa que se están formando para ser gastrónomos, pero no tienen claridad en cuanto a las implicaciones de dicha figura dentro del ámbito.

En relación con los **conocimientos técnicos comunes**, existe coincidencia en que todo profesional de la Gastronomía debe saber acerca de materia prima y técnicas culinarias, pero también se resaltan los saberes en torno a la administración de establecimientos, al patrimonio gastronómico, así como a normas de higiene y calidad, debiendo señalarse que en este rubro las respuestas fueron variadas dependiendo de la Línea de Acentuación que estuvieran cursando los alumnos encuestados. Respecto a la forma de **percibir y solucionar los problemas propios de la profesión**, pudo identificarse que los obstáculos que visualizan a futuro en términos de empleo son de tipo administrativo principalmente, pero que el trabajar de forma colaborativa y en equipo durante las prácticas de cocina, como parte de su formación profesional, ha permitido que los alumnos tengan una clara visión en torno a la importancia de la integración de grupos de trabajo en esta función empresarial.

En cuanto al elemento de **socialización y ocupación profesional**, igualmente se recibieron respuestas muy variadas, pero las predominantes por parte de los alumnos de los primeros semestres fueron relativas a ocupar puestos de “chefs ejecutivos”; por parte de los estudiantes de últimos semestres, predomina la visión empresarial, ya sea de administración de un establecimiento de A y B, o en términos de emprendedurismo, como dueños de un negocio. También se recibieron respuestas en torno a la función de los profesionales de la Gastronomía como “difusores” y “preservadores” de la gastronomía como valioso recurso cultural.

En relación con el elemento de identidad profesional de **pertenencia a asociaciones profesionales**, predominaron las respuestas de reconocimiento de la necesidad e importancia de pertenecer a un gremio o grupo de profesionales de la Gastronomía, no sólo para fortalecer la profesión, sino sobre todo para conocer más acerca de ella. Sin embargo, resultó evidente el desconocimiento por parte de los alumnos encuestados en torno a las asociaciones que existen en México, dedicadas específicamente al impulso de la Gastronomía.

En términos del elemento **cultura de trabajo**, hubo coincidencia en los resultados que arrojaron que el dominio de la profesión y de los conocimientos propios de la Gastronomía como disciplina es un factor fundamental para el desarrollo profesional y el desempeño laboral, así como la higiene y pulcritud en la producción y presentación de los alimentos. Por último, puede resumirse que el elemento que los alumnos perciben como aquél que más influye para modificar sus **percepciones** iniciales en torno a la carrera y convertirlas en **creencias** más arraigadas, son los **profesores** y en menor medida, los conocimientos que van adquiriendo durante su formación profesional.

Se considera que todos estos elementos analizados en conjunto, permiten determinar que aun cuando los alumnos desconocen con precisión al iniciar la carrera, cuáles son aquéllos que los identifican como profesionales de la Gastronomía, cuando van avanzando en su formación y llegan a concluir la Licenciatura, poseen una serie de conocimientos y valores comunes que bien pueden identificarlos como un grupo; sin embargo, se requiere fomentar su reconocimiento, valoración y difusión para que todos los estudiantes conozcan, comprendan y refuercen su identidad como profesionales de la Gastronomía.

CONCLUSIONES

A través del estudio realizado y con base en la Teoría de la Identidad Social, se puede afirmar que la identidad profesional se relaciona con el concepto que forjan de sí mismos los alumnos en relación con su profesión, y que dicha identidad se sustenta en una serie de elementos característicos que no sólo representan a una persona sino a todo un grupo de profesionales que llegan a obtener el mismo grado académico o título profesional.

Identificar dichos elementos favorece a cualquier profesión, porque ayuda a que el sujeto implicado se perciba a sí mismo de una manera más clara, y a que también personas relacionadas íntimamente con la profesión gastronómica –el caso estudiado- y la sociedad en su conjunto lo visualicen y consideren de determinada forma, con base en el reconocimiento de características específicas y diferenciadas. Dichos elementos que conforman la identidad profesional, y que se han ido explicando a lo largo de la investigación son:

- Experiencias Comunes
- Formas de Entender la Profesión
- Conocimientos Técnicos Comunes
- Maneras Coincidentes de Percibir los Problemas y Sus Posibles Soluciones
- Socialización Ocupacional y Profesional
- Pertenencia a Asociaciones Profesionales
- Cultura de trabajo

Con base en ellos, alumnos de los primeros semestres y de los últimos periodos de la Licenciatura en Gastronomía fueron cuestionados, con el objetivo de: Explicar las percepciones y creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, en torno a la identidad profesional, para la definición de criterios colectivos que contribuyan a la precisión de dicha identidad.

En este sentido también se aportaron algunos conceptos acerca de percepciones y creencias, para poder determinar en los alumnos cuáles eran al principio de la formación, y cuáles al final de ella en relación con la identidad profesional. A manera de resumen, puede decirse

que una de las características de la percepción es que permite elaborar juicios personales iniciales (*a priori*), y suelen ser consecuencia de una constante interacción entre individuo y sociedad, ya que dependen de su entorno y del constante intercambio que se da entre el medio y el sujeto.

Las percepciones se vuelven más complejas a medida que se van adquiriendo más elementos o conocimientos en torno al tema que se trate, y obviamente esto tiene que ver también, con la carrera que estén cursando los alumnos. En cambio, las creencias aluden a comprensiones, supuestos, imágenes o proposiciones sentidas como verdaderas y desde las cuales los sujetos orientan sus acciones, apoyan sus juicios y toman decisiones, tipificando no sólo lo que es como persona y profesional, sino también lo que debería ser.

Para conocer estas percepciones y creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía en cuanto a la identidad profesional, y los factores que influyen en el proceso, se cuestionó en general a los estudiantes de la UAEM en torno a: ¿qué percibe el alumno de los primeros semestres de la Licenciatura en Gastronomía como identidad profesional?, ¿cuáles son las creencias de los alumnos de los últimos semestres en torno a la identidad profesional del Licenciado en Gastronomía? ¿Qué identifica profesionalmente a un Licenciado en Gastronomía?

Con base en el objetivo planteado, en las preguntas de investigación, y tomando como principales unidades de análisis los elementos que conforman la identidad profesional, se pudo identificar lo siguiente: al iniciar la carrera, los alumnos de los primeros semestres perciben la carrera gastronómica como una actividad práctica e íntimamente relacionada con la producción de alimentos y el dominio de técnicas culinarias. Por lo tanto, sus **percepciones en cuanto a la identidad profesional se relacionan con la figura de un cocinero o de un chef**, pero una vez que se van formando profesionalmente y van adquiriendo mayor conciencia y conocimientos en torno a todos aquellos elementos involucrados con la profesión, su idea inicial de la Licenciatura en Gastronomía va cambiando. Se va enriqueciendo e integrando por una serie de saberes e ideas más arraigadas, que orientan sus acciones y elecciones, influidas especialmente por la Línea de Acentuación elegida, como puede ser Cocina Internacional, Innovación en la Gastronomía y Gastrotecnología.

Es decir, de acuerdo con la orientación elegida, la creencia de los alumnos de los últimos semestres de que la identidad profesional del Licenciado en Gastronomía se encuentra relacionada con la figura de un *chef* o líder de una cocina (para quienes cursan la Línea de Acentuación de Cocina Internacional), o con la función de un administrador o dueño de un establecimiento de Alimentos y Bebidas (para la LA de Innovación en la Gastronomía), o de un profesional que contribuye a la difusión y preservación, así como a la creación de nuevos productos gastronómicos (para quienes cursan la Línea de Acentuación de Gastrotecnología), se va modificando y arraigando. **Por lo que dependiendo de la Línea elegida, se reforzará la creencia de una determinada identidad profesional.**

Por otro lado, se puede concluir que, en relación con los **7 elementos analizados de identidad profesional**, los alumnos en los primeros niveles de formación profesional comparten la idea de que las prácticas en cocina son la **experiencia común** más importante que tienen durante la carrera, y que les dará una característica de identidad junto con sus compañeros. Sin embargo, en los últimos semestres de formación dicha percepción va cambiando notoriamente y los resultados se inclinan a pensar que son las Prácticas de Campo las experiencias más significativas, lo que permite ver que para ellos lo que se comparte fuera de un ambiente propiamente escolar es lo más importante, porque involucra la socialización con nuevos actores, y los acerca más a la realidad laboral en la cual ejercerán su profesión, y que no sólo se circunscribe al espacio de la cocina.

En cuanto a los **conocimientos técnicos** que los alumnos de los primeros semestres consideran han impactado más hasta el momento de su formación se observa que como saber básico predominan las clases prácticas dentro de la cocina. En los últimos semestres los estudiantes coinciden en que los conocimientos administrativos (en el caso de la LA de Innovación en la Gastronomía), los relativos las técnicas de cocina (para alumnos que cursan Gastrotecnología), y el sustento teórico (para los alumnos de Cocina Internacional) son los más importantes. Aquí se considera necesario enfatizar que, contrariamente a lo que pudiera pensarse por la LA, los alumnos que visualizan más importante la práctica dentro de la cocina son los alumnos de la Línea de Acentuación de Gastrotecnología.

Así mismo, en cuanto a las **formas de entender la profesión**, los alumnos consideran que en general, se están formando para ser Gastrónomos (no *chefs*, ni cocineros); en dos Líneas

de Acentuación coinciden en esa figura, salvo en la LA de Innovación en la Gastronomía, en la que la figura del Licenciado en Gastronomía está a la par con la figura de gastrónomo. Sin embargo se enfatiza en que no existe claridad o coincidencias en cuanto al papel de un gastrónomo. Para algunos implica tener cierta universalidad en sus conocimientos gastronómicos; para otros, implica administrar y dirigir un establecimiento de A y B, y para otros estudiantes, significa ser expertos en la cocina.

La producción de menús, el rescate patrimonial, e incluso la investigación y creación de platillos, son también saberes propios de los gastrónomos. Por su parte, los alumnos de los primeros semestres consideran que un gastrónomo se debe dedicar tanto al área de cocina como al área administrativa, por lo que se reitera que existe cierto desconocimiento y una amplia variedad de opiniones en torno al concepto y a las funciones que debe desarrollar cada figura relacionada con la profesión gastronómica (como puede ser la del cocinero, *chef*, gastrónomo e incluso un Licenciado en Gastronomía).

Como parte de este elemento identitario, se cuestionó en torno a las actitudes y valores profesionales; los alumnos de los primeros semestres consideran relevantes en este aspecto la actitud profesional, la responsabilidad y la higiene. En cambio, los estudiantes de los últimos periodos no tienen un acuerdo, puesto que resaltan valores propios o relacionados con la Línea de Acentuación cursada: para Innovación en la Gastronomía, predominan el respeto, la honestidad y la responsabilidad; para Cocina Internacional, se valora también el respeto, junto con la humildad y la honestidad; y para la LA en Gastrotecnología, los valores más importantes son aquéllos como la honestidad, la ética y el respeto.

En relación con el cuarto elemento analizado de identidad profesional, **maneras coincidentes de percibir y solucionar problemas**, los alumnos de los primeros semestres y de la Línea de Acentuación en Innovación en la Gastronomía perciben como problemas principales asociados a la profesión aquéllos relacionados con el ámbito administrativo seguido de los problemas relacionados con el patrimonio gastronómico y la difusión de éste. Mientras que los alumnos de la LA Gastrotecnología y de Cocina Internacional consideran un problema común la difusión y el rescate patrimonial de los platillos, a la par de la innovación de productos y lo relacionado con el trabajo en equipo.

Los alumnos en todos los grupos de estudio coinciden en que para solucionar este tipo de problemas sí es necesario estudiar una licenciatura, ya que a través de ella se adquieren conocimientos que únicamente con la experiencia no es posible conseguir; o bien, porque el tiempo que se emplea para estudiar la carrera, permite profundizar en el conocimiento de dichos saberes, lo que también se ve enriquecido con la amplia variedad de materias y unidades de aprendizaje que se abordan durante la carrera.

Respecto al elemento relacionado con la **socialización ocupacional**, los alumnos de los primeros semestres consideran que la ocupación principal de un Licenciado en Gastronomía deberá ser la de *Chef* ejecutivo o cocinero, mientras que los estudiantes de los últimos semestres de la Línea de Acentuación Innovación en la Gastronomía consideran como función principal la Administración y Dirección de una empresa relacionada con la Gastronomía. Por su parte, los alumnos de Cocina Internacional consideran que un profesional debe ocupar un puesto relacionado con la cultura gastronómica, y los alumnos de Gastrotecnología mencionan que funciones relacionadas con la cocina, a la par del desempeño de un puesto que involucre la divulgación de la gastronomía.

En cuanto al sexto elemento analizado, **pertenencia a asociaciones profesionales**, se pudo observar que los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía encuestados desconocen asociaciones profesionales gastronómicas que tienen presencia tanto a nivel nacional como internacional; los pocos que sí conocen algunas, mencionaron principalmente a la CANIRAC –que no constituye una asociación de este tipo-, y al Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana. Cuestionados en torno a la disposición de unirse a alguna de estas agrupaciones, la mayoría de los alumnos coincidieron en que sí se unirían a ellas –a pesar de que las desconocen- para enriquecer sus conocimientos en el área de la gastronomía, recibir retroalimentación por parte de otros miembros y colegas, y de esta manera crecer como profesionales.

En relación con el último elemento de identidad profesional analizado, **cultura de trabajo**, gran parte de los alumnos visualiza al profesional de la Gastronomía como un conocedor y experto en el área, capaz de desempeñarse dentro de un ámbito laboral ya que posee todas las cualidades y saberes necesarios para desenvolverse exitosamente. Sin embargo, los alumnos de los primeros semestres, al igual que los estudiantes de la Línea de Acentuación

de Innovación en la Gastronomía consideran que la característica principal de un Licenciado en Gastronomía es y debe ser el conocimiento amplio y profundo de su disciplina, pero los estudiantes de Cocina Internacional opinan que es más importante que el profesional sea pulcro; los alumnos de la LA de Gastrotecnología coinciden en que un Licenciado en Gastronomía debe ser apasionado por lo que hace.

En general, los alumnos en formación encuestados, consideran que **aquello que los distingue como profesionales de la Gastronomía** es su proceso de formación profesional en sí mismo, y ven a su Plan de Estudios como una fortaleza en relación con la formación ofertada en otras universidades. Cabe señalar que los alumnos de los últimos semestres fueron cuestionados específicamente en relación con sus **percepciones iniciales y sus creencias “finales” en torno a la carrera y cómo van cambiando**. Al respecto se pudo observar que prácticamente todos los alumnos de todas las Líneas de Acentuación iniciaron con la percepción de que la Licenciatura en Gastronomía se enfocaba estrictamente a la cocina, y que todo el Plan de Estudios giraba en torno a ella; por lo tanto, su identidad profesional inicial se encuentra ligada con la figura del cocinero y/o *chef*.

Pero a medida que van conociendo más acerca de la carrera a través del estudio de las diferentes unidades de aprendizaje, y de la propia influencia y orientación de los profesores, su percepción va cambiando, haciendo que conciban la carrera como un proceso de formación más amplio, profundo, versátil y práctico. En este sentido puede afirmarse que la mayor parte de los alumnos de los últimos semestres considera que la Licenciatura en Gastronomía ofertada en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México es una carrera muy completa en cuanto a los aspectos que abarca y su ámbito de influencia, lo que le otorga un carácter multidisciplinario y relevante en términos tanto sociales como profesionales y laborales.

Igualmente pudo identificarse que las percepciones de los alumnos comienzan a cambiar desde un principio, en cuanto ingresan a la Licenciatura -en la mayoría de los casos-, y para algunos alumnos más, en la mitad de la carrera (a partir del 5° semestre). Pero casi todos coinciden en que **el elemento que más influye al momento de cambiar su forma de pensar son los profesores** que imparten clases en la Universidad, y que de éstos depende mucha la visión que los estudiantes van desarrollando respecto a la carrera.

Como puede observarse a través de la síntesis de las respuestas obtenidas, en general los alumnos que se están formando profesionalmente en la Licenciatura en Gastronomía, consideran que su identidad profesional se encuentra íntimamente relacionada con la cocina y con el puesto de un Chef Ejecutivo, lo que implica conocer tanto de cocina como de administración. También resaltaron la figura del Gastrónomo, aunque no existe un acuerdo en torno al puesto o saberes específicos relacionados con dicha profesión.

Sin embargo, llama la atención que también los alumnos encuestados otorgan mucha importancia a los saberes relativos con el Patrimonio, aunque tampoco tienen claro o desconocen qué puesto podrían ocupar en términos laborales para ejercer su profesión en un ámbito relacionado con dicho patrimonio. Las respuestas relacionadas con la innovación científica y tecnológica, y que se encuentran en el terreno de la Gastrotecnología, fueron nulas o inexistentes.

A manera de cierre de este estudio, se resalta que los elementos de identidad profesional en los alumnos de Gastronomía son dispersos, y difieren según la Línea de Acentuación que cursen, propiciando que cada grupo de estudiantes vea a la profesión desde diferentes puntos de vista y diversos enfoques, lo que propicia una discrepancia de opiniones en cuanto a las funciones, puestos y ocupaciones que debe desempeñar un Licenciado en Gastronomía, y que éstos puedan distinguirlo de otros profesionales.

Con base en este análisis se puede concluir que los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México carecen de una identidad profesional definida, y que sus percepciones y creencias son diversas, lo que se considera un obstáculo para dicha identificación, lo cual resulta indispensable para el reconocimiento y valoración de los profesionales en Gastronomía.

PROPUESTAS O SUGERENCIAS

Con base en los resultados obtenidos durante la investigación, a continuación se incluye una serie de sugerencias o propuestas que se considera podrían ayudar a formar y definir una identidad profesional más sólida en los profesionales de la Gastronomía:

- Impartir cursos de capacitación a todos los profesores de la carrera, para garantizar que de alguna manera puedan desarrollar y fomentar en los estudiantes una identidad profesional definida, al ser los docentes el factor de mayor influencia durante la formación de los alumnos.
- Incorporar en las 3 Líneas de Acentuación de la carrera, unidades de aprendizaje comunes relacionadas con Cocina, Administración y Patrimonio, ya que se trata de los temas que los alumnos identifican como prioritarios para el ejercicio de su profesión.
- Diseñar estrategias diversas para la difusión de las asociaciones y gremios profesionales a los cuales pueden pertenecer o incorporarse los egresados, como pueden ser conferencias y pláticas donde se den a conocer las ventajas competitivas de pertenecer a alguna de estas agrupaciones.
- Crear una asociación profesional dentro de la Universidad Autónoma del Estado de México, relacionada con la Gastronomía, con el propósito de impulsar y favorecer el crecimiento de los profesionales de esta área.
- Impartir cursos de liderazgo, emprendedurismo y toma de decisiones entre los alumnos de todos los periodos para ofrecerles un panorama más amplio en cuanto a sus capacidades profesionales y oportunidades laborales.
- Definir de forma institucional la orientación precisa del Licenciado en Gastronomía, y simultáneamente, explicar a los alumnos desde los cursos de inducción a la Licenciatura, el para qué de la formación profesional que se oferta en la Facultad de Turismo y Gastronomía, haciendo la diferencia entre las figuras predominantes en el ámbito gastronómico.

Se considera que si se implementan todas o algunas de estas sugerencias, en un futuro cercano el alumno que se esté formando profesionalmente como Licenciado en Gastronomía podrá tener un identidad profesional más clara, por lo que sus creencias

para el ejercicio de dicha profesión permitirán enriquecer y promover la disciplina gastronómica en cualquier ámbito, así como fortalecer la percepción que se tiene en el entorno social de dicha carrera, otorgándole las funciones que le corresponden, y por lo tanto, el reconocimiento que el profesional se merece.

FUENTES CONSULTADAS

- Adler, A. H. (2013). Elementos teóricos y empíricos acerca de la identidad profesional en el ámbito universitario. *Perfiles Educativos*, 35(140), 63-81. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://www.revistas.unam.mx/index.php/perfiles/article/view/38843/0>
- Arteaga, O. (2006). Investigación en Salud y Métodos Cualitativos, Escuela de Salud Publica Universidad de Chile, Chile. *Ciencia & Trabajo*, 8(21), 151-153.
- Asociación culinaria de México. (15 de Noviembre de 2014). *Profesionales de la gastronomía en constante evolución*. Obtenido de Asociación Culinaria de México, A.C.: <http://www.asociacionculinaria.org.mx/>
- Avalos, B., P. C., Pardo, M., & Sotomayor, C. (2010). La profesión docente: Temas y Discusiones en la literatura internacional. *Estudios Pedagógicos XXXVI*, 36(1), 235-263. Recuperado el Noviembre de 2014, de http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07052010000100013&script=sci_arttext
- Ayesta, M. B., Rodríguez, A. C., Galdós, M. B., Campo, J. J., & Larrauri, J. O. (Mayo- Agosto de 2013). El desarrollo de la identidad profesional en la universidad: una propuesta desde la docencia en Gestión de Negocios. *Revista de docencia Universitaria*, 11(2), 413-441. Recuperado el 15 de noviembre de 2014, de file:///C:/Users/Alumno/Downloads/450-2382-1-PB.pdf
- Balduzzi, M. M., & Corrado, R. E. (Julio-Diciembre de 2010). Representaciones sociales e ideología en la construcción de la identidad profesional de estudiantes universitarios avanzados. *Revista Intercontinental de Psicología y Educación*, 12(2), 65-83. Recuperado el Noviembre de 2014, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=80218376004>
- Castorina, J. A. (Enero-Diciembre de 2004). Las creencias del sentido común de los alumnos y profesores. sus implicaciones para la enseñanza de la Filosofía. *Revista de Teoría y Didáctica de las Ciencias Sociales*(9), 169-188. Recuperado el Noviembre de 2014, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65200910>
- Cayssials, A. N. (2006). ¿SUBJETIVIDAD EN UN CUESTIONARIO? *Subjetividad y Procesos Cognitivos*(8), 80-87. Recuperado el 6 de julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=339630247005>
- Concha, P. J., Abello, O. P., & Lagos, M. A. (2005). Percepción del rol profesional de alumnos de enfermería de la Universidad de Concepción, Chile. *Investigación y Educación en Enfermería*, 23(2), 56-69. Recuperado el 26 de mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105215403005>
- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. (12 de Noviembre de 2014). *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Organismo consultor de la UNESCO*. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Organismo consultor de la UNESCO: <http://www.ccgmx.mx/ccgm.4/index.html>
- Del Pino Sepúlveda, M. (2012). ENFOQUE DIALÓGICO DE COMPRENSIÓN. *REXE. Revista de Estudios y Experiencias en Educación*, 11(21), 47-61. Recuperado el 7 de julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=243124125003>

- Delors, J. (1994). LOS CUATRO PILARES DE LA EDUCACIÓN. En J. Delors, *La educación encierra un tesoro* (págs. 91-103). Unesco: Santillana. Recuperado el 7 de Julio de 2015, de http://www.unesco.org/education/pdf/DELORS_S.PDF
- Fluixá, F. M., Castelló, M. J., & Urraco, E. G. (2001). *Aprender de las prácticas: didáctica de la formación en centros de trabajo*. Valencia, España: Universitat de València. Recuperado el 10 de Julio de 2015, de https://books.google.com.mx/books?id=ifNhoeP8zZQC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Foro Panamericano de Asociaciones Gastronomicas Profesionales. (Noviembre de 2014). *Foro Panamericano de Asociaciones Gastronomicas Profesionales*. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de Foro Panamericano de Asociaciones Gastronomicas Profesionales: <http://foropanamericano.net/>
- Gaviria, L. G. (2006). *Jóvenes en la universidad: género, clase e identidad profesional*. Bogotá, Colombia : Siglos del Hombre Editores. Recuperado el noviembre de 2014
- Gewerc, A. (2001). Identidad Profesional y Trayectoria en la universidad. . *Profesorado. Revista de Currículum y Formación de Profesorado*, 5(2), 0. Recuperado el 27 de mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=56750203>
- González, H. M., & Hernández, M. P. (Sin mes de 2006). Malestar docente y la formación inicial del profesorado: percepciones del alumnado. *Revista Interuniversitaria de Formación del*, 20(2), 209-230. Recuperado el Noviembre de 2014, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27411341013>
- Langebaek, C. H. (mayo de 2003). Métodos Cualitativos Y Cuantitativos: El Caso De La Arqueología Colombiana. *Nómadas (Col)*, (18), 36-34. Recuperado el 27 de mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105117890005>
- Lebrija, A., Flores, R. d., & Trejos, M. (2010). El papel del maestro, el papel del alumno: un estudio sobre las creencias e implicaciones en la docencia de los profesores de matemáticas en Panamá. *Educación Matemática*, 22(1), 31-55. Recuperado el 25 de mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40516662003>
- Luna-Serrano, E., Vallle-Espinosa, M. d., & Osuna-Lever, C. (2010). Los rasgos de un “buen profesional”, según la opinión de estudiantes universitarios en México. *REDIE. Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 12, 1-14. Recuperado el 15 de Julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15518482006>
- Marchesi, A., Coll, C., Palacios, J., & Blanco, G. R. (1990). La atención a la diversidad en el aula y las adaptaciones del currículo. *Desarrollo psicológico y educación, III. Necesidades educativas especiales y aprendizaje escolar*. Recuperado el 22 de Junio de 2015, de <https://docs.google.com/document/d/1GxsFRyGKOpNH7XxWdNEnImH7K8zw4yWO6t43Dx6XcTo/e dit?hl=es>
- Martínez Agudo, J. d. (2011). Perfil profesional idóneo del profesor de lengua extranjera: creencias del profesorado en formación. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos (México)*, XLI(1-2), 103-124. Recuperado el 27 de mayo de 2014, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27021144004>

- Martínez Padrón, O. J. (Mayo- Agosto de 2013). Las creencias en la educación matemática. *Educere*, 17(57), 235-243. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/pdf/356/35630152008.pdf>
- Martínez, M., Mijares, B., Prieto, M., Ramos, L., & Díaz, B. (Enero-Abril de 2012). Percepciones ante el éxito profesional: una filosofía de vida en estudiantes universitarios. *Negotium*, 7(21), 58-75. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=78223430004>
- Merino, J. D., Cerezo, M. Á., & Castellanos, A. R. (2007). Métodos cuantitativos versus métodos cualitativos en la Economía de los Negocios. ¿Es unametodología irreconciliable? *EconoQuantum*, 3(2), 117-150. Recuperado el 26 de Noviembre de 2014, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=125015208005>
- Mesa, Y. R. (2003). La noticia y la entrevista. Una aproximación a su concepto y estructura. *Ámbitos*(9-12), 239-272. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://grupo.us.es/grehcco/ambitos09-10/yanes.pdf>
- Organización Panamericana de la salud. (09 de Julio de 2015). *Biblioteca Virtual de desarrollo sostenible y salud ambiental*. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/sde/ops-sde/bvsde.shtml>: <http://www.bvsde.paho.org/bvsdeescuelas/fulltext/entornosdocente/unidad6.pdf>
- Ossa Cornejo, C. (junio de 2012). Percepción De Estudiantes De Psicología Sobre La Informática En Su Formación Profesional. *Acta Colombiana de Psicología*, 15(1), 33-45. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=79824560004>
- Oxford Dictionaries Lenguaje Matters. (09 de Julio de 2015). *Oxford Dictionaries Lenguaje Matters*. Obtenido de Oxford Dictionaries Lenguaje Matters: <http://www.oxforddictionaries.com/es/definicion/espanol/respeto>
- Penagos, M. P. (Julio-Diciembre de 2014). Asociaciones profesionales gestadas en Uniandes. *Revista de Ingeniería*. (41), 96-98. Recuperado el 09 de Julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=121035720016>
- Pérez Gómez, C. H. (Diciembre de 2005). Administración e historia en la formación de administradores. *Universidad & Empresa*, 4(9), 159-169. Recuperado el 10 de Julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=187217454009>
- Pina, F. H., & Sánchez, J. J. (2011). Las creencias y las concepciones, Perspectivas complementarias. *Revista Electrónica Interuniversitaria de Formación del Profesorado*, 14(1), 165-175. Recuperado el 27 de mayo de 2015, de http://www.aufop.com/aufop/uploaded_files/articulos/1301588551.pdf
- Plaza, J. L. (Septiembre- Diciembre de 2013). El desarrollo de la identidad profesional del profesorado: el caso del especialista en música . *Revista interuniversitaria de formación del profesorado* , 27(3), 145-159. Recuperado el Noviembre de 2014, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27430309010>
- Prieto P., M. (Enero-Junio de 2008). Creencias de los profesores sobre Evaluación y Efectos Incidentales. *Revista de Pedagogía*, 29(84), 123-144. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65908405>

- Real Academia Española. (09 de Julio de 2015). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://lema.rae.es/drae/?val=gastronomo>
- Real Academia Española. (15 de Julio de 2015). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://lema.rae.es/drae/?val=honesta>
- Real Academia Española. (10 de Julio de 2015). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://lema.rae.es/drae/?val=humildad>
- Real Academia Española. (13 de Julio de 2015). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://lema.rae.es/drae/?val=tolerancia>
- Real Academia Española. (09 de Julio de 2015). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://lema.rae.es/drae/?val=compa%C3%B1erismo>
- Reyes, T. (2014). Métodos Cualitativos De Investigación: Los Grupos Focales Y El Estudio De Caso. *Centro de Investigaciones Comerciales e Iniciativas Académicas de la Facultad de Administración de Empresas*, 4(2). Recuperado el Noviembre de 2014, de <http://repositorio.upr.edu:8080/jspui/handle/10586/72>
- Reygadas, L. (Febrero de 2002). Producción simbólica y producción material: metáforas y conceptos en torno a la cultura del trabajo. *Nueva Antropología*(XVIII). Recuperado el 09 de Julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/pdf/159/15906007.pdf>
- Rodríguez, J. (2005). Actitud profesional. En F. d. universidad de Palermo, & E. Pagani (Ed.), *Formación de Profesionales Reflexivos en Diseño y Comunicación* (Vol. 1, págs. 197-198). Buenos Aires, Argentina: Universidad de Palermo. Recuperado el 09 de Julio de 2015, de http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/archivos/121_libro.pdf
- Sanjurjo, L. (Enero-Junio de 2012). Socializar experiencias de formación en prácticas profesionales: un modo de desarrollo profesional. *Praxis Educativa*, XVI(1), 22-32. Recuperado el 18 de Junio de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=153124649003>
- Scandroglio, B., Martínez, J. S., & Sebastián, M. C. (2008). La Teoría de la Identidad Social: una síntesis crítica de sus fundamentos, evidencias y controversias. *Psicothema*, 20(1), 80-89. Recuperado el noviembre de 2014, de http://www.psiquiatria.com/psiq_general_y_otras_areas/psiqsocial/la-teoria-de-la-identidad-social-una-sintesis-critica-de-sus-fundamentos-evidencias-y-controversias/
- Sunshine community Center. (14 de Julio de 2015). *Sunshine community Center*. Obtenido de English teachers association : <http://www.sccinternational.org/?p=76>
- Tajfel, H. (1981). Categorización social, identidad social y comparación social. . En H. Tajfel, & V. c. Huici (Ed.), *Grupos Humanos y Categorías Sociales* (C. Huici, Trad., 1984 ed., Vol. 1, págs. 291-296). Cambridge, Estados unidos de Norteamérica: Editorial Herder S.A. Barcelona. Recuperado el 19 de Agosto de 2015
- Torrelles, C., Coiduras, J., Isus, S., Carrera, F. X., París, G., & Cela, J. M. (2011). COMPETENCIA DE TRABAJO EN EQUIPO: DEFINICIÓN Y CATEGORIZACIÓN. *Profesorado. Revista de Currículum y Formación de*

Profesorado, 15(3), 329-344. Recuperado el 09 de Julio de 2015, de <http://www.redalyc.org/pdf/567/56722230020.pdf>

Universidad Autónoma del Estado de México. (2011). *Lineamientos Para La Realización De Prácticas Académicas De Campo De La Universidad Autónoma Del Estado De México*. Toluca, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el 20 de Agosto de 2015, de http://www.uaemex.mx/fciencias/DesarrolloEstudiantil/MarcoLegal/Lineamientos_para_Realizacion_Practicas_Campo.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México. (14 de Julio de 2015). *Facultad de Turismo y Gastronomía*. Obtenido de http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/perfilegreso_gastronomia.html: http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/perfilegreso_gastronomia.html

Universidad Autónoma del Estado de México. (26 de Noviembre de 2015). *Universidad Autónoma del Estado de México*. Obtenido de Universidad Autónoma del Estado de México: <http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/gastronomia.html>

Universidad de California en Los Angeles. (27 de Mayo de 2015). *Sección 2: Grupos de Enfoque (Focus Groups)*. Obtenido de Universidad de California en Los Angeles: http://healthpolicy.ucla.edu/programs/health-data-espanol/Documents/seccion_2_apendice_A.pdf

Vargas Melgarejo, L. M. (1994). Sobre el concepto de percepción. *Alteridades*, 4(8), 47-53. Recuperado el 26 de Mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/pdf/747/74711353004.pdf>

Venanzi, A. d. (2003). *La sociología de las profesiones y la sociología como profesión*. (2 ed.). Caracas , Venezuela: Universidad Central de Venezuela, consejo de desarrollo científico y humanístico . Recuperado el 09 de Julio de 2015, de <https://books.google.com.mx/books?id=wpQSH6FAig0C&pg=PA93&dq=socializaci%C3%B3n+profesional&hl=es&sa=X&ved=0CBwQ6AEwAGoVChMloaH5p47RxglV0y2ICh1xogFi#v=onepage&q=socializaci%C3%B3n%20profesional&f=false>

Yacuzzi, E. (2005). El Estudio De Caso Como Metodología De Investigación: Teoría, Mecanismos Causales, Validación. *Universidad del Centro de Estudios Macroeconomicos de Argentina: Área: negocios*. (296), 1-12. Recuperado el Noviembre de 2014, de <http://www.ucema.edu.ar/publicaciones/download/documentos/296.pdf>

Zamorano, P. I. (Septiembre de 2008). Identidad profesional en enfermería: un reto personal y profesional. *Investigación y Educación en Enfermería*, XXVI(2), 168-171. Recuperado el 27 de Mayo de 2015, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105215278017>

ANEXOS

ANEXO 1: CUESTIONARIO

Cuestionario para alumnos de los primeros semestres de la Licenciatura en Gastronomía.

Objetivo: Conocer las percepciones en torno a la identidad profesional de los alumnos de los primeros semestres de la Licenciatura en Gastronomía.



UAEM

Universidad Autónoma
del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

Elabora: Cecilia Francisca Hernández Ramírez

Semestre que cursas actualmente

- 1°
 - 2°
 - 3°
 - 4°
2. ¿Qué experiencias has compartido con tus compañeros hasta ahora, durante tu formación, que estén íntimamente relacionadas con la Lic. En Gastronomía?
- Prácticas de campo
 - Clases prácticas (en cocina)

- Clases teóricas (en el Aula)
 - Degustaciones Gastronómicas
 - Visitas de Familiarización
 - Salidas a Campo Individuales
 - Salidas a Campo En Equipo
 - Otra
 - Si tu respuesta fue "Otra" Indica cuál
3. De las experiencias mencionadas, ¿Cuál crees que ha sido la más significativa para ti como futuro Licenciado en Gastronomía? ¿Por qué?
4. En relación con los conocimientos adquiridos durante tu formación, ¿Cuáles consideras que han sido los más importantes para ti, para poder ejercer la profesión de Lic. En Gastronomía? Máximo 4
5. ¿Para qué consideras que te estás formando profesionalmente como Licenciado en Gastronomía?
6. Para ser...
- Chef
 - Cocinero
 - Gastrónomo
 - Otro
 - Si tu respuesta fue "Otra" Indica cuál
7. De la figura mencionada (cocinero, chef, gastrónomo, otra) ¿qué funciones concretas consideras que realizarás, como parte de dicha profesión? Máximo 3
8. ¿Cuál consideras que es un problema específico que debe saber solucionar un Lic. en Gastronomía, y cuál sería la posible solución que tú sugerirías para dicho problema?
9. Para solucionar el problema identificado, ¿Crees que es necesario estudiar una Licenciatura como ésta? ¿Por qué?

10. ¿Cuál consideras que debe ser la OCUPACIÓN PRINCIPAL de un Lic. En Gastronomía?
11. De aquí a 10 años, ¿qué puesto o cargo consideras que deberás estar ocupando o ejerciendo como Licenciado en Gastronomía?
12. ¿Cuál crees que es, o debe ser, la FUNCIÓN PRINCIPAL de un Lic. En Gastronomía?
13. De todo el Plan de Estudios que has cursado hasta ahora, ¿Cuáles crees que son las 2 UNIDADES DE APRENDIZAJE o los TEMAS o CONTENIDOS que te han aportado más a tu formación como Licenciado en Gastronomía?
14. ¿Conoces alguna asociación, colegio de profesionales u organización relacionada con la Gastronomía en el Estado de México, o en alguna parte del país? ¿Podrías mencionar su nombre?
- Sino conoces ninguna saltar la siguiente pregunta
15. ¿Te afiliarías a una asociación gastronómica de este tipo? ¿Por qué?
16. ¿Qué principios o valores consideras que deben compartir todos los alumnos que están estudiando la Lic. En Gastronomía?
- Indica Máximo 3
 - Responsabilidad
 - Honestidad
 - Respeto
 - Estética (valor relacionado con la apreciación al arte)
 - Utilitario (relacionado con el beneficio social)
 - Honradez
 - Ética
 - Higiene
 - Actitud profesional
 - Conciencia ambiental
 - Compromiso social

- Actitud de servicio
 - Colaboración
 - Otro
 - Si tu respuesta fue "Otro" Indica cuál
 -
17. ¿Qué elemento, principio, conocimiento, etc. Consideras que debe IDENTIFICAR A UN LICENCIADO EN GASTRONOMÍA?
18. En relación con lo anterior, y en una palabra, ¿CÓMO DEFINIRÍAS A UN PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA?
19. ¿Qué crees que DISTINGUE a los Licenciados en Gastronomía de la UAEMex, de OTROS PROFESIONALES de la Gastronomía que están estudiando la carrera en otras instituciones?
20. En relación con el Plan de Estudios / Asignaturas o unidades de aprendizaje /Conocimientos en general, ¿Por qué ELEGISTE ESTUDIAR LA LIC. EN GASTRONOMÍA en esta Facultad y NO EN OTRAS instituciones?

ANEXO 2: GUIÓN DE ENTREVISTA

Guión de Entrevista para alumnos de los últimos semestres de la Licenciatura en Gastronomía.

Objetivo: Conocer las creencias en torno a la identidad profesional de los alumnos de los últimos semestres de la Licenciatura en Gastronomía.

Elabora: Cecilia Francisca Hernández Ramírez



Semestre que cursas actualmente

- 7°
- 8°
- 9°
- 10°

Línea de Acentuación

1. ¿Qué experiencias has compartido con tus compañeros hasta ahora, durante tu formación, que estén íntimamente relacionadas con la Lic. En Gastronomía? (asistencia a Prácticas de Campo y/o Visitas de Familiarización, participación en eventos, organización de concursos, etc.)

2. De las experiencias mencionadas, ¿Cuál crees que ha sido la más significativa para ti como futuro Licenciado en Gastronomía?
3. En relación con los conocimientos adquiridos durante tu formación, ¿Cuáles consideras que han sido los más importantes para ti, para poder ejercer la profesión de Lic. En Gastronomía?
4. ¿Para qué consideras que te estás formando profesionalmente como Licenciado en Gastronomía? ¿Para ser cocinero, chef, gastrónomo o para alguna otra figura?
5. De la figura mencionada (cocinero, chef, gastrónomo, otra) ¿qué funciones concretas consideras que realizarás, como parte de dicha profesión? Máximo 3
6. ¿Cuál consideras que es un problema específico que debe saber solucionar un Lic. en Gastronomía, y cuál sería la posible solución que tú sugerirías para dicho problema?
7. Para solucionar el problema identificado, ¿Crees que es necesario estudiar una Licenciatura como ésta? ¿Por qué?
8. ¿Cuál consideras que debe ser la OCUPACIÓN PRINCIPAL de un Lic. En Gastronomía?
9. De aquí a 10 años, ¿qué puesto o cargo consideras que deberás estar ocupando o ejerciendo como Licenciado en Gastronomía?
10. ¿Cuál crees que es, o debe ser, la FUNCIÓN PRINCIPAL de un Lic. En Gastronomía?
11. De todo el Plan de Estudios que has cursado hasta ahora, ¿cuáles crees que son las 2 UNIDADES DE APRENDIZAJE o los temas o contenidos que te han aportado más a la carrera?
12. ¿Conoces alguna asociación, colegio de profesionales u organización relacionada con la Gastronomía en el Estado de México, o en alguna parte del país? ¿Podrías mencionar su nombre?
13. ¿Te afiliarías a una asociación gastronómica de este tipo? ¿Por qué?
14. ¿Qué principios o valores consideras que deben compartir todos los alumnos que están estudiando la Lic. En Gastronomía?
15. ¿Qué elemento, principio, conocimiento, etc. Consideras que debe IDENTIFICAR A UN LICENCIADO EN GASTRONOMÍA?

16. En relación con lo anterior, y en una palabra, ¿CÓMO DEFINIRÍAS A UN PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA?
17. ¿Cuál era su percepción de la carrera al momento de ingresar a ella, y cuál es su visión ahora que ya están terminándola?
18. ¿Qué es lo que influyó de la formación profesional –carrera- para que cambiara tu visión respecto a la carrera?
19. ¿En qué momento de la carrera consideras que comenzó a cambiar la visión que tenías al inicio respecto a la carrera contra lo que piensas ahora?
20. ¿Qué consideras fue lo que más influyó para que cambiaras tu forma de pensar y de ver respecto a la carrera?
21. ¿Qué crees que DISTINGUE a los Licenciados en Gastronomía de la UAEMex, de OTROS PROFESIONALES de la Gastronomía que están estudiando la carrera en otras instituciones?
22. En relación con el Plan de Estudios / Asignaturas o unidades de aprendizaje /Conocimientos en general, ¿por qué ELEGISTE ESTUDIAR LA LIC. EN GASTRONOMÍA en esta Facultad y NO EN OTRAS instituciones?