

Desarrollo de conocimientos, habilidades y competencias de un programa educativo en gastronomía: Análisis con perspectiva de género**Development of knowledge, skills and competencies in a gastronomy program: A gender perspective analysis****Salvador Israel Zarate Preciado**

Universidad Autónoma de Baja California, México

<https://orcid.org/0009-0008-6854-7412>**Ramón Vega Buelna**

Universidad Autónoma de Baja California, México

<https://orcid.org/0009-0003-8792-4854>**Freddy Sánchez Dávila**

Universidad Autónoma de Baja California, México

<https://orcid.org/0000-0003-4804-4224>DOI: <https://doi.org/10.59721/rinve.v3i2.39>**Resumen**

Este estudio explora las similitudes y diferencias entre los conocimientos, competencias y habilidades que perciben los estudiantes que han desarrollado a lo largo de un programa educativo en gastronomía de nivel superior de acuerdo a su género. Con un enfoque cuantitativo, diseño no experimental, alcance descriptivo y corte transversal, se aplicó un cuestionario tipo encuesta a 149 estudiantes, mujeres y hombres, de una universidad en Tijuana, México. Los resultados principales reflejan similitudes en los conocimientos desarrollados por los estudiantes de ambos géneros en el área disciplinar Inocuidad y Seguridad de Productos Alimentarios. En contraste, las mujeres han desarrollado más competencias sobre Transformación y Servicio de alimentos y bebidas, Gestión de Establecimientos de alimentos y bebidas y Desarrollo Humano, así como, un mayor desarrollo de la habilidad “Adaptación al Cambio” en comparación con los hombres.

Palabras clave: Educación basada en competencias; gastronomía; perspectiva de género; desarrollo de habilidades; Educación superior.

Abstract

This study explores the similarities and differences in the knowledge, competencies and skills that students perceive they have developed throughout a higher education gastronomy program, with a focus on gender differences. Using a quantitative approach, a non-experimental design, a descriptive scope, and cross-sectional methodology, a survey was administered to 149 female and male students from a university in Tijuana, Mexico. Key findings reveal similarities in the knowledge acquired by students of both genders in the disciplinary area of Food Safety and Security. In contrast, female students perceived greater development in the competencies Food and Beverage Transformation and Service, Food and Beverage Establishment Management, and Human Development. Additionally, women reported a higher level of proficiency in the skill “Adaptability to Change” compared to their male counterparts.

Keywords: Competency-based education; gastronomy, gender perspective; skills development; higher education.

1. Introducción

1.1. Conceptualización de la gastronomía

La comprensión del concepto de gastronomía así como su definición es complejo, ya que este puede ser analizado desde diferentes perspectivas las cuales varían dependiendo de su interacción con otras áreas del conocimiento (Koerich & Müller, 2022; Ueda & Poulain, 2021), el término proviene de la conjugación de las palabras griegas “gaster” que significa estómago y “nomos” que significa ley (Putra, 2021) por lo que en su concepción más básica, la gastronomía es la acción del bien comer donde puede verse representada la identidad cultural de las sociedades (Del Pozo & Miranda, 2022; RAE, 2024).

De acuerdo a Koerich & Müller (2022), la gastronomía es una ciencia emergente dentro del ámbito académico, por lo que el conocimiento gastronómico se conforma del equilibrio entre las habilidades y el conocimiento técnico (arte), y por otra parte el conocimiento teórico (ciencia), de tal modo que se tratan de saberes ambiguos que integran el conocimiento popular con el conocimiento científico. Sin embargo, desde la perspectiva social, se le concibe como un área del conocimiento cuya base es la representación cultural (Rojas, *et al.*, 2020) la cual se asocia con el placer de comer, y que no se reduce a los productos, recetas o la experiencia de degustar por sí misma, sino que se trata de una experiencia de hedonismo social (Ueda & Poulain, 2021).

De esta manera, la gastronomía se relaciona con la producción, preparación, cocción de los alimentos, su almacenamiento, procesos de transporte y los aspectos económicos derivados de estas actividades (Seyitoğlu, 2021), se extiende hacia las ciencias sociales, la psicología y las ciencias naturales como la física, química y biología (Pedersen, Hansen & Clausen, 2021), se involucra en el estudio de las reacciones fisiológicas de los alimentos en el cuerpo, es decir la nutrición; interactúa de manera muy cercana con el turismo, dando origen al turismo gastronómico, además, se vincula con las ciencias administrativas en temas asociados a la administración de negocios de alimentos y bebidas (A&B) (Şahin, 2022; Carvache, *et al.*, 2021), y se encuentra incursionando en temas enfocados a la sostenibilidad por medio de prácticas *eco-friendly* y dinámicas sostenibles al interior de los negocios de A&B (Batat, 2020), entre otras.

1.2. La mujer en la gastronomía: Campo laboral y educación a nivel superior

La aportación de la fuerza laboral femenina en la gastronomía a nivel internacional es amplia, sin embargo, esta tendencia se reduce al tratarse de roles de liderazgo y gerenciales (García & Cuesta, 2022) además, se reconoce que en diversas regiones del mundo, los negocios de A&B donde las mujeres ocupan un cargo directivo y de liderazgo, tienen un buen desempeño en diversas áreas tales como las prácticas socialmente responsables. Pese a lo anterior, en el giro

gastronómico las mujeres afrontan escenarios de discriminación, situación contraria a los hombres (Agostini, 2021).

Dentro del contexto laboral, de acuerdo a Muratori & Marajofsky (2023), en México existe una propensión hacia la distinción de las actividades, horarios y oportunidades de crecimiento por motivos de género, donde se perciben barreras sociales que inician durante la entrevista de trabajo, las condiciones laborales poco igualitarias y las prácticas normalizadas de micromachismo. Es así, que es necesario difundir acciones que promuevan una equidad de género en el sector gastronómico, tales como políticas organizacionales anti discriminación y la capacitación del personal, así como, la difusión de prácticas igualitarias en el sector educativo (Temizkan & Uslu, 2023).

En este sentido, Le & Nguyen (2021) señalan que la equidad de género aumenta a mayor grado educativo de las mujeres, permitiéndoles integrarse en contextos que tradicionalmente se encuentran dominados por hombres, lo anterior tanto a nivel personal como profesional. Aunado a lo anterior, es común que las estudiantes en gastronomía hagan uso de conocimientos y habilidades obtenidas dentro del entorno familiar, mismas que se transmiten de generación en generación (Pieniak, *et al.*, 2023), teniendo un papel importante como transmisoras de conocimientos relacionados con la alimentación y en la creación, evolución y desempeño de las prácticas alimentarias de la sociedad (Martín, 2024).

Asimismo, hay estudios que afirman la existencia de diferencias en torno al desarrollo de competencias y habilidades en el rubro gastronómico por motivos de género, así como hay otros que indican lo contrario, por lo que no hay un consenso definido (Marinakou & Giousmpasoglou, 2020), sin embargo, el campo laboral requiere que las y los egresados de Programas de Estudio (PE) en gastronomía desarrollen un conjunto de habilidades, conocimientos y competencias, las cuales no difieren por motivos de género, y estos pueden ser desarrollados a través de la educación formal y mediante el trabajo o práctica en entornos reales durante sus estudios (Mohamed, *et al.*, 2021).

En congruencia, las estudiantes de gastronomía podrán afrontar las barreras sociales de su contexto al desarrollar un mayor grado de confianza en ellas mismas y demostrar compromiso y confiabilidad dentro del entorno laboral al que se integren (Türkeri, 2022), previniendo su deserción escolar y sensibilizando a los empleadores e inversores sobre sus capacidades y ayudando a reducir la brecha de género en el rubro.

1.3. Enseñanza de la gastronomía a nivel superior

En la actualidad, la gastronomía se ha posicionado como un área de estudio popular en el ámbito académico, tanto para las Instituciones de Educación Superior (IES) como para los estudiantes (Seyitoğlu, 2021), por lo que fomentar relaciones sólidas entre las IES y la industria, hará posible que los PE permitan el desarrollo de conocimientos, habilidades y competencias profesionales que sean funcionales en el campo laboral (Vogel, Sohn & Gomes, 2021) y en consiguiente promuevan la empleabilidad y el emprendedurismo de los egresados (Succi & Canovi, 2020; Zegarra, Castañeda & Cordova, 2024).

La calidad y la eficiencia en la enseñanza de la gastronomía requiere del uso de recursos educativos apropiados para el giro, con la finalidad de que durante el proceso de enseñanza-aprendizaje los estudiantes desarrollen competencias y habilidades técnicas y artísticas con una base científica (Koerich, *et al.*, 2024; Lozano, 2024) donde la enseñanza de la gastronomía requiere metodologías y estrategias híbridas que involucren las aulas tradicionales, entornos reales de trabajo, laboratorios especializados y el uso de tecnologías digitales (Fisher & Louw, 2020; Zarate, Sanchez & Sánchez, 2024; Sarioğlu, Bostan & Ünüvar, 2024).

Debido a la complejidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje de la gastronomía, se hace uso de un enfoque metodológico constructivista (Zarate, *et al.*, 2024), el cual debe promover

la implementación de estrategias tales como la enseñanza fuera del aula por medio de prácticas y visitas de campo, pláticas, seminarios y congresos, talleres, participación en ferias y eventos gastronómicos, clases prácticas de cocina, servicio y bebidas, así como realización de prácticas o internados en negocios de A&B que les permitan aplicar y desarrollar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (Sarioğlu, et al., 2024).

En una era donde el conocimiento se conceptualiza como el resultado de la recontextualización continua entre la teoría, práctica y el medio, el cual puede variar de acuerdo al tiempo y el entorno en el que se desarrolla (Guile, 2022), se considera que este debe ser complementado con un set de habilidades, las cuales pueden ser clasificadas como habilidades duras, es decir, aquellas destrezas técnicas, objetivas y cuantificables propias de la profesión, y las habilidades blandas, mismas que son cualidades visuales e interpersonales que se desarrollan por medio de experiencias (Lamri & Lubart, 2023).

Derivado de lo anterior surgen las competencias, que pueden ser entendidas de acuerdo a Vitello, Greateorex & Shaw (2021), como las capacidades que desarrolla una persona dentro de su proceso formativo y que integra los conocimientos, habilidades, contexto, desempeño, factores psicológicos del individuo. Es así, que los PE en gastronomía las reconocen como esenciales para que los y las estudiantes logren insertarse a su egreso en el campo laboral.

El sector gastronómico a nivel profesional cada día se aleja más del empirismo y busca su desarrollo junto con las otras áreas del conocimiento por medio del equilibrio entre la experiencia práctica y el rigor académico (Abidin & Basar, 2024), además, la evolución de los egresados, desde la perspectiva del emprendimiento y la empleabilidad, crece de forma vertical a nivel profesional, tanto en sus percepciones económicas, como en la disminución del tiempo para lograr estos objetivos (Jotikasthira & Santithamsakul, 2020).

Uno de los retos que enfrenta la enseñanza de la gastronomía como parte de su proceso de formalización como campo de estudio académico, reside en la escasez de posgrados y en lo particular a nivel doctoral (Seyitoğlu 2021; Bucher & Lee, 2023; Abidin & Basar, 2024), aspecto que debe ser atendido por las IES conforme evolucione la estructuración de la enseñanza de la gastronomía para que de esta forma tenga un mayor impacto en materia de investigación y desarrollo robusteciendo la base teórica disciplinar (Şahin, 2022; Fisher & Louw, 2020).

Por lo que será necesario que profesionales de la educación en gastronomía se involucren de forma activa en el campo académico, que reconozcan las necesidades del contexto laboral y que formen parte del proceso de desarrollo de los PE a nivel superior (Çekiç & Oğan, 2023). Aunado a lo anterior, los docentes universitarios en la actualidad requieren desarrollar competencias digitales e integrar el uso de herramientas tecnológicas como parte de su proceso de enseñanza, esto en función de las necesidades del siglo XXI (Pérez & Alzás, 2023).

1.4. Características y objetivos de un programa educativo en gastronomía

Los PE en gastronomía deben mantenerse actualizados y responder a las necesidades del campo laboral del siglo 21, por medio la integración de conocimientos, competencias y habilidades que permitan el egreso de futuros profesionales competentes, competitivos, especializados y diligentes (Succi & Canovi, 2020; Mahfud, *et al.*, 2020; Scott & Stahlbrand, 2021), tomando como base la estructura y directriz de los perfiles de egreso de los PE (Zegarra, *et al.*, 2024).

La actualización de las mallas curriculares, con un enfoque académico-científico y un acercamiento al sector empresarial (Yaşlı & Yüncü, 2023) formarán profesionales capaces de ejercer en diversos campos de la gastronomía más allá de las cocinas y de manera eventual desarrollarse como líderes exitosos (Scott & Stahlbrand, 2021).

En México, el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (CENEVAL), clasifica las áreas del conocimiento de los PE en gastronomía, de manera coherente, en áreas disciplinares para abordar los perfiles de la profesión de manera integral, considerando la

fundamentación de conocimientos teóricos y prácticos (Vidal, *et al.*, 2023), y a través de estas áreas, se distribuyen todas las habilidades y competencias a desarrollar por los estudiantes a lo largo de los PE en gastronomía a nivel superior (Tabla 1).

En el caso de un PE en gastronomía en Tijuana, México, la estructura de la malla curricular categoriza a las asignaturas en tres etapas diferentes, siendo estas: Básica entre 1ro a 3er semestre, Disciplinaria entre 4to a 6to semestre y Terminal entre 7mo a 8vo semestre (FTyM, 2024).

La clasificación de áreas disciplinares, subáreas, competencias y habilidades mostradas en la Tabla 1, se organizan con base a la estructura propuesta por el CENEVAL, así como la integración de otras áreas disciplinares que se identifican durante la etapa básica del programa dentro de sus 21 asignaturas obligatorias. Lo anterior de acuerdo a los señalado en las cartas descriptivas de las asignaturas.

Tabla 1.

Clasificación de áreas disciplinares, subáreas, competencias y habilidades integradas en la etapa básica un PE en gastronomía

| ÁREAS DISCIPLINARES | SUBÁREAS | COMPETENCIAS | HABILIDADES |
|---|---|--|---|
| Transformación y Servicio de A&B | -Técnicas culinarias | -Análisis y dominio de la teoría gastronómica | -Organización y disciplina |
| | -Métodos de Cocción | -Manipulación de equipos y utensilios análogos e inteligentes | -Habilidades técnicas |
| Inocuidad y Seguridad de Productos Alimenticios | -Servicios de A&B | -Preparación, manipulación y cocción de A&B | -Creatividad |
| | -Composición química y seguridad alimentaria | -Trabajo ético | -Compromiso con el trabajo |
| Gestión de Establecimientos de A&B | -Administración y procesos | -Desarrollo de recetas y menús | -Perspectiva intercultural |
| | -Control y gestión de costos | -Aplicación de normas de higiene y seguridad de A&B | -Habilidades sociales |
| Patrimonio Gastronómico | -Patrimonio nacional | -Investigación gastronómica | -Pensamiento crítico |
| | -Patrimonio internacional | -Atención y servicio al cliente | -Adaptabilidad al cambio |
| Lenguaje y Comunicación | -Comprensión lectora | -Gestión administrativa y planeación estratégica | -Comunicación |
| | -Comunicación asertiva a nivel personal y académico | -Emprendimiento y negocios | -Proyección pulcra y profesional |
| | | -Trabajo ético | -Trabajo en equipo |
| | | -Manejo de Tecnologías de la información y comunicación (TIC'S) | -Pensamiento crítico |
| | | -Control de costos y presupuestos | -Solución de problemas, proactividad e innovación |
| | | -Entendimiento del consumidor | -Organización y disciplina |
| | | -Inteligencia social | -Trabajo en equipo |
| | | -Identificación y valorización de los antecedentes gastronómicos | -Pensamiento crítico |
| | | -Trabajo ético | -Organización y disciplina |
| | | -Investigación gastronómica | -Toma de decisiones |
| | | -Comunicación oral y escrita | -Solución de problemas, proactividad e innovación |
| | | -Comunicación asertiva a nivel personal y académico | -Compromiso con el trabajo |

| | | | |
|-------------------|---|---|--|
| Desarrollo Humano | -Redacción indirecta | -Trabajo ético | -Trabajo en equipo -Comunicación |
| | -Desarrollo integral del profesional en gastronomía | -Inteligencia social -Trabajo ético | -Habilidades sociales -Trabajo en equipo -Comunicación -Liderazgo -Autocrítica |
| Investigación | - Investigación en gastronomía | -Uso de la metodología de la investigación -Elaboración de proyectos de investigación gastronómica -Trabajo ético | -Organización y disciplina -Pensamiento crítico |

Fuente: Elaboración propia.

La Tabla 2, representa la clasificación de áreas disciplinares, subáreas, competencias y habilidades organizadas tomando como base la clasificación presentada por el CENEVAL aunado un área disciplinar extra que se identifica entre las 16 asignaturas obligatorias de la etapa disciplinaria del PE con base en las cartas descriptivas de las asignaturas.

Tabla 2.

Clasificación de áreas disciplinares, subáreas, competencias y habilidades integradas en la etapa disciplinaria un PE en gastronomía

| ÁREAS DISCIPLINARES | SUBÁREAS | COMPETENCIAS | HABILIDADES |
|------------------------------------|--|---|--|
| Transformación y Servicio de A&B | -Técnicas culinarias -Métodos de Cocción -Servicios de A&B | -Análisis y dominio de la teoría gastronómica -Trabajo ético -Desarrollo de recetas y menús -Entendimiento del consumidor -Preparación, manipulación y cocción de A&B -Aplicación de normas de higiene y seguridad de A&B -Análisis sensorial de A&B -Gastronomía sostenible -Responsabilidad social -Manipulación de equipos y utensilios análogos e inteligentes | -Compromiso con el trabajo -Pensamiento crítico -Habilidades técnicas -Perspectiva intercultural -Creatividad -Organización y disciplina -Comunicación |
| | | -Control de costos y presupuestos -Trabajo ético -Manejo de marketing digital -Inteligencia social -Entendimiento del consumidor -Innovación -Manejo de TIC'S -Emprendimiento y negocios -Gestión administrativa y planeación estratégica -Gestión del capital humano -Aplicación de normas de higiene y seguridad de A&B | -Toma de decisiones -Compromiso con el trabajo -Solución de problemas, proactividad e innovación -Pensamiento crítico -Creatividad al cambio |
| Gestión de Establecimientos de A&B | -Administración y procesos -Control y gestión de costos | | |

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> -Cuidado del medio ambiente -Desarrollo de recetas y menús -Implementación de legislación y normativa vigentes -Investigación gastronómica | <ul style="list-style-type: none"> -Liderazgo -Comunicación -Trabajo en equipo |
| Patrimonio Gastronómico | -Patrimonio nacional | <ul style="list-style-type: none"> -Análisis y dominio de la teoría gastronómica -Investigación gastronómica | <ul style="list-style-type: none"> -Pensamiento crítico -Solución de problemas, proactividad e innovación |
| Desarrollo Humano | -Ética del profesional en gastronomía | <ul style="list-style-type: none"> -Trabajo ético -Inteligencia social -Comunicación oral y escrita -Capacidad de intercambiar conocimientos | <ul style="list-style-type: none"> -Pensamiento crítico -Adaptabilidad al cambio -Habilidades sociales -Control de las emociones -Comunicación -Trabajo en equipo -Solución de problemas, proactividad e innovación |

Fuente: Elaboración propia.

Haciendo uso del mismo proceso de clasificación que con la Tabla 1 y Tabla 2, la Tabla 3 muestra las áreas disciplinares, subáreas, competencias y habilidades presentes en las 6 asignaturas obligatorias de la etapa terminal de un PE en gastronomía, donde no se identifican áreas disciplinares adyacentes a las propuestas por el CENEVAL, esto, de acuerdo a lo indicado en las cartas descriptivas del PE.

Tabla 3.

Clasificación de áreas disciplinares, subáreas, competencias y habilidades integradas en la etapa terminal un PE en gastronomía

| ÁREAS DISCIPLINARES | SUBÁREAS | COMPETENCIAS | HABILIDADES |
|----------------------------------|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> -Análisis y dominio de la teoría gastronómica -Innovación | |
| Transformación y Servicio de A&B | <ul style="list-style-type: none"> -Técnicas culinarias -Métodos de Cocción -Servicios de A&B | <ul style="list-style-type: none"> -Análisis sensorial de A&B -Entendimiento del consumidor -Aplicación de normas de higiene y seguridad de A&B -Manipulación de equipos y utensilios análogos e inteligentes -Preparación, manipulación y cocción de A&B -Gastronomía sostenible | <ul style="list-style-type: none"> -Organización y disciplina -Creatividad -Habilidades técnicas -Pensamiento crítico -Perspectiva intercultural |

| | | | |
|------------------------------------|--|---|---|
| Gestión de Establecimientos de A&B | - Administración y procesos - Control y gestión de costos | -Innovación -Gestión administrativa y planeación estratégica -Control de costos y presupuestos -Emprendimiento y negocios -Entendimiento del consumidor -Capacidad de intercambiar conocimientos -Trabajo ético | -Pensamiento crítico -Organización y disciplina -Habilidades gerenciales -Creatividad -Habilidades sociales -Toma de decisiones -Trabajo en equipo -Liderazgo -Adaptabilidad al cambio -Comunicación |
| | | Fuente: Elaboración propia. | |

De manera complementaria a las estrategias para el desarrollo de conocimientos, competencias y habilidades, el PE en gastronomía hace uso de modalidades que promueven que los estudiantes realicen estancias o prácticas profesionales dentro de diversas áreas de establecimientos de A&B (FTyM, 2024).

Las prácticas en entornos reales son una plataforma importante para que las y los estudiantes desarrollen conocimientos, habilidades y experiencia en el rubro de los negocios de los A&B (Mashuri, Patah & Aziz, 2020), por lo que los PE en gastronomía deben considerar prácticas profesionales y clases prácticas para que los y las egresadas puedan insertarse de manera exitosa en el campo laboral (Akmeşe, Özata & Sormaz, 2020), de modo que de acuerdo a Bressan, *et al.* (2023), las IES deben aumentar las horas de clases prácticas así como la duración y recurrencia de las prácticas en entornos reales para promover el desarrollo profesional de las y los estudiantes.

Es así que cabe cuestionarse ¿cuáles es la percepción de los estudiantes sobre los conocimientos, competencias y habilidades que desarrollan a lo largo de programa de acuerdo a su género?, por lo que es propio valorar las similitudes y diferencias principales entre las percepciones de las mujeres y los hombres.

2. Metodología

La percepción sobre el desarrollo de conocimientos, competencias y habilidades de los estudiantes de un PE de licenciatura en gastronomía en la ciudad de Tijuana, México, se estudió a través de un enfoque cuantitativo, debido a la naturaleza secuencial y probatoria del mismo (Hernández, Fernández & Baptista, 2014), con un método de campo al realizar el levantamiento de datos en las instalaciones de la IES donde se oferta el PE.

El diseño de la investigación fue no experimental con alcance descriptivo y corte transversal, debido a que las variables no fueron manipuladas en busca de especificar las propiedades de un grupo determinado y haciendo el levantamiento de los datos en un tiempo delimitado (Mousalli, 2015; Hernández, *et al.*, 2014) recabando la percepción de los estudiantes sin ningún tipo de influencia que altere su perspectiva.

La IES segmenta en tres etapas al PE en gastronomía, siendo la primera etapa, denominada Etapa Básica entre los grados primero a tercer semestre, la segunda etapa llamada Etapa Disciplinar entre los grados cuarto a sexto semestre y por último la Etapa Terminal entre los grados séptimo y octavo semestre (FTyM, 2024).

Como criterio de exclusión, se consideró a los alumnos del primer semestre, debido a que no han concluido un ciclo lectivo completo y en consiguiente se encuentran en vías de adquirir y desarrollar conocimientos, competencias y habilidades propias de ese grado.

La muestra de la población de estudiantes ha sido de tipo aleatoria simple, esto con la finalidad de que cada uno de los individuos de la población tuviera la misma posibilidad de ser

elegido para formar parte del proceso (Tamayo, 2009), por otra parte, la muestra fue calculada mediante la fórmula para poblaciones chicas y finitas (Krejcie & Morgan, 1970):

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{(N-1) \cdot E^2 + Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}$$

La población total de estudiantes elegibles fue de 240 sujetos, y se calculó la muestra con un nivel de confiabilidad del 95%, un margen de error del 5% y una estimación de la proporción de 0.5, dando como resultado una muestra total de 149 estudiantes. Considerando que dentro de cada etapa del PE había una subpoblación diferente (mujeres y hombres), se ha realizado un proceso de muestreo probabilístico estratificado para aumentar la precisión de la muestra reduciendo la varianza de cada unidad de la media muestral [Tabla 4] (Hernández, et al., 2014).

Tabla 4.
Cálculo de la submuestra por etapa y sexo biológico de los estudiantes

| ETAPA | SEXO BIOLÓGICO | POBLACIÓN TOTAL | MUESTRA |
|-------------------|----------------|-----------------|------------|
| Etapa Básica | Mujeres | 36 | 22 |
| | Hombres | 51 | 32 |
| Etapa Disciplinar | Mujeres | 67 | 41 |
| | Hombres | 56 | 35 |
| Etapa Terminal | Mujeres | 14 | 9 |
| | Hombres | 16 | 10 |
| TOTAL | | 240 | 149 |

Fuente: Elaboración propia con información de Hernández, *et al.* (2014); CGSEGE (2024).

La base de datos fue procesada a través del lenguaje de programación Python, de tal forma que los resultados pudieran ser clasificados por etapa previniendo errores en el análisis. Durante este proceso, fueron utilizadas las librerías Pandas, Matplotlib, Scipy y Numpy, además, se realizaron algunos análisis por medio del software IBM SPSS v.27 para la construcción de la base de datos.

Para el procesamiento de los datos, se utilizó la chi-cuadrada y la prueba de T-student para muestras independientes, esto para identificar la existencia o no de diferencias de conocimientos, competencias y habilidades entre géneros, y en caso de no haberlas, fue empleada la estadística descriptiva como el uso de frecuencias y porcentajes para analizar las respuestas. El comparativo entre etapas se realizó a través de las pruebas ANOVA y Tukey.

2.1. Instrumentos

Para la recolección de los datos, se diseñaron tres encuestas, las cuales estuvieron conformadas por cuestionamientos fundamentados en las variables, con preguntas cerradas de tipo dicotómicas, opción múltiple y de escala (Hernández, et al., 2014). Cada encuesta diferenció

su contenido de acuerdo al alcance de los conocimientos, competencias y habilidades que los estudiantes debían desarrollar de acuerdo a la etapa del programa en la que se encontraban y con base a la información presentada en las Tablas 1, 2 y 3.

Análisis de resultados

El análisis de los conocimientos que los estudiantes perciben que han desarrollado en las etapas del programa, ha identificado por medio de un análisis de frecuencias normalizado por género que existen áreas disciplinares similares sobre las cuales las y los estudiantes consideran que han obtenido mayores aprendizajes (Tabla 5). Destacando que ambos sexos, dentro de las tres etapas del programa han obtenido mayores aprendizajes en el área Inocuidad y Seguridad de Productos Alimenticios. Conocimientos que son esenciales para los estudiantes de gastronomía de ambos géneros y para el ejercicio profesional a su egreso (Türkeri, 2022).

En contraparte, se observa una oportunidad de mejora en los conocimientos asociados al área de Gestión de Establecimientos de A&B. Lo que supone la necesidad de reestructurar las estrategias de enseñanza-aprendizaje por parte de los docentes, así como, actualizar el PE de modo que responda a las necesidades actuales del campo laboral, debido a que los conocimientos y competencias administrativas y gerenciales son esenciales en los negocios de A&B para el profesional en gastronomía (Marinakou & Giousmpasoglou, 2020).

Tabla 5.
Conocimientos desarrollados por los estudiantes de un PE en gastronomía

| ETAPA DEL PROGRAMA | ÁREA DISCIPLINAR | MUJERES | HOMBRES |
|--------------------|---|---------|---------|
| Etapa Básica | Transformación y Servicio de A&B | 29.87% | 34.38% |
| | Inocuidad y Seguridad de Productos Alimenticios | 64.77% | 60.94% |
| | Gestión de Establecimientos de A&B | 21.21% | 25.42% |
| | Patrimonio Gastronómico | 43.18% | 47.92% |
| | Lenguaje y Comunicación | 50% | 56.25% |
| | Desarrollo Humano | 33.64% | 31.87% |
| | Investigación | 50% | 50.78% |
| Etapa disciplinar | Transformación y Servicio de A&B | 50.70% | 62.04% |
| | Inocuidad y Seguridad de Productos Alimenticios | 60.37% | 64.29% |
| | Gestión de Establecimientos de A&B | 47.48% | 57.71% |
| | Patrimonio Gastronómico | 50.41% | 60% |
| | Lenguaje y Comunicación | 60.98% | 60% |
| | Desarrollo Humano | 54.15% | 62.86% |
| | Investigación | 43.90% | 50% |

| | | | |
|-------------------|---|--------|--------|
| Etapa Terminal | Transformación y Servicio de A&B | 61.90% | 67.86% |
| | Inocuidad y Seguridad de Productos Alimenticios | 55.56% | 60% |
| | Gestión de Establecimientos de A&B | 61.48% | 56% |
| | Patrimonio Gastronómico | 57.41% | 60% |
| | Lenguaje y Comunicación | 55.56% | 52.50% |
| | Desarrollo Humano | 55.56% | 44% |
| | Investigación | 44.44% | 50% |

Fuente: Elaboración propia.

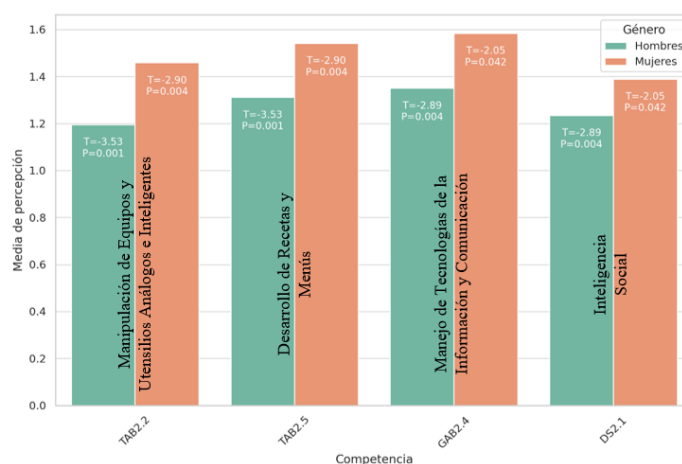
En consiguiente, se hizo un análisis t-student de cada una de las competencias que los estudiantes perciben que han desarrollado las etapas del programa (Figura 1), identificando diferencias en las competencias desarrolladas por género, reflejando cuatro competencias principales con un nivel de significancia estadística ($p < 0.05$) a lo largo de las etapas.

El análisis indica que las mujeres perciben mayor desarrollo de competencias en el área de Transformación y Servicio de A&B: “Manipulación de Equipos y Utensilios Análogos e Inteligentes” (TAB2.2) y “Desarrollo de Recetas y Menús” (TAB2.5). En el área de Gestión de Establecimientos de A&B: “Manejo de TIC’S” (GAB2.4) y, por último, en el área de Desarrollo Humano, con la competencia “Inteligencia Social” (DS2.1). En congruencia, Albors, et al. (2020), señala que los profesionales en el rubro gastronómico deben ser competentes en áreas técnicas y directivas, sin embargo, en el campo laboral las mujeres requieren un desarrollo mayor de estas para evidenciar su competitividad en el giro, principalmente debido a las barreras sociales con una tendencia favorecedora hacia los hombres.

Por su parte, los resultados demuestran que en el caso de los hombres no se destacan competencias específicas, debido a que los resultados que contienen un T-stat positivo no cumplen con la significancia de $p < 0.05$, identificando que su desarrollo lleva una tendencia equilibrada entre las competencias que se promueven a lo largo del programa. Sin embargo, aunque las mujeres perciben un mayor desarrollo de competencias específicas, existe una similitud en las áreas del conocimiento en las que ambos géneros las han desarrollado favoreciendo su competitividad al egreso.

Figura 1.

Comparativo de competencias desarrolladas por género a lo largo del programa (con t y p)



Fuente: Elaboración propia.

En contraste, a través del cálculo de medias en orden descendente, se identificaron las competencias que los estudiantes de ambos géneros en conjunto consideran que han desarrollado menos por etapa, esto debido a que a través de una prueba ANOVA utilizando el género y etapa como variables, no se encontraron diferencias significativas por género. Es así que la Tabla 6 muestra las 3 competencias que los estudiantes perciben que han desarrollado menos por cada etapa del programa.

Tabla 6.

Competencias menos desarrolladas de acuerdo a la percepción de los estudiantes.

| ÁREAS Y COMPETENCIAS | ETAPA BÁSICA | ETAPA DISCIPLINARIA | ETAPA TERMINAL |
|-------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Área Disciplinar | Transformación y Servicio de A&B | Gestión de Establecimientos de A&B | Gestión de Establecimientos de A&B |
| Competencia | Preparación, Manipulación y Cocción de los A&B | Inteligencia Emocional | Inteligencia Emocional |
| MEDIA | 2 | 1.79 | 1.74 |
| Área Disciplinar | Gestión de Establecimientos de A&B | Gestión de Establecimientos de A&B | Transformación y Servicio de A&B |
| Competencia | Inteligencia Emocional | Innovación | Innovación |
| MEDIA | 1.72 | 1.7 | 1.58 |
| Área Disciplinar | Gestión de Establecimientos de A&B | Gestión de Establecimientos de A&B | Desarrollo Humano |
| Competencia | Emprendimiento y Negocios | Cuidado del Medio Ambiente | Inteligencia Social |
| MEDIA | 1.68 | 1.66 | 1.58 |

Fuente: Elaboración propia.

La Tabla 6 muestra la competencia que los estudiantes perciben que han desarrollado menos en la Etapa Básica: “Preparación, Manipulación y Cocción de A&B” y, en las Etapas Disciplinaria y Terminal, es la “Inteligencia Emocional”. Con el 66.67% de las competencias perteneciendo al área disciplinar Gestión de Negocios de A&B, con un área de mejora en competencias asociadas a diversas habilidades que son importantes para fomentar la empleabilidad y el desarrollo profesional al egreso y a lo largo del ejercicio profesional (Wong, *et al.*, 2021).

Asimismo, se realizó un análisis de las habilidades que los estudiantes perciben que han desarrollado de acuerdo a su género, donde una prueba *T-student* identificó una diferencia significativa la habilidad “Adaptación al Cambio” ($T\text{-stat} = -2.04$; $p = 0.0427$), donde el valor negativo indica que las mujeres consideran que han desarrollado más esta habilidad en comparación con los hombres.

Debido a lo anterior, se realizó un comparativo (ANOVA) entre etapas para determinar diferencias significativas en el desarrollo de habilidades de forma independiente del género, destacando las “Habilidades Técnicas” ($p < 0.001$), “Perspectiva Intercultural” ($p = 0.0327$), “Adaptación al Cambio”, “Solución de Problemas” y, “Proactividad e Innovación” ($p < 0.001$).

Para analizar las diferencias entre etapas, se realizó una prueba Tukey (HSD), encontrando que el desarrollo de las “Habilidades Técnicas”, “Adaptación al Cambio”, “Solución de Problemas” y “Proactividad e Innovación” ($p < 0.001$) aumentan su grado de desarrollo de manera progresiva desde la Etapa Básica y hasta la Etapa Terminal. Sin embargo, la habilidad “Perspectiva Intercultural” ($p = 0.0244$) tiene una percepción de desarrollo en aumento entre la Etapa Básica y la Etapa Disciplinaria, pero horizontal entre la Etapa Disciplinaria y la Etapa Terminal.

El proceso formativo de conocimientos, competencias y habilidades de los estudiantes, debe mantenerse alineado a las necesidades del campo laboral, el cual se enfrenta a un contexto cambiante debido a las nuevas necesidades, dinámicas y recursos tecnológicos, por lo que estos deben tener la capacidad de integrar los aprendizajes obtenidos a lo largo del PE y aplicarlo a su egreso (Akyazi, *et al.*, 2020). Los resultados obtenidos muestran las fortalezas y áreas de mejora del programa durante los procesos de enseñanza-aprendizaje con base a las percepciones de los estudiantes.

Conclusiones

La gastronomía es una rama del conocimiento que surge de las sociedades como una expresión cultural, artística, científica y tecnológica reflejando la interacción entre las personas y los alimentos, la cual se desarrolla con otras áreas del conocimiento de forma independiente del género. Sin embargo, dentro del rubro gastronómico existe una gran brecha de género a nivel social y profesional, donde mujeres y hombres se ven en la necesidad de desarrollar conocimientos, habilidades y competencias diferentes de acuerdo a su contexto y las características de la sociedad a la que pertenezcan y a la que pretendan integrarse dentro del campo laboral.

Es así, que las IES deben reconocer las características específicas de la enseñanza de la gastronomía y la necesidad de aumentar el número de prácticas internas y externas en todas sus áreas disciplinares para promover que sus egresados respondan a las necesidades del mercado de forma independiente de su género. Derivado de lo anterior, el estudio tuvo como objetivo identificar similitudes y diferencias de los conocimientos, competencias y habilidades desarrollados por las y los estudiantes de un PE en gastronomía de nivel superior de acuerdo a su percepción y con base a su género en las diferentes etapas del programa.

Los hallazgos principales sugieren que existe un consenso entre mujeres y hombres de las tres etapas del PE sobre el desarrollo de conocimientos, competencias y habilidades en el área disciplinar de Inocuidad y Seguridad de Productos Alimenticios, aspecto que hace evidente que para la universidad, sus directivos y docentes, la promoción de prácticas de higiene, salud y seguridad son una prioridad. Asimismo, fortalece el perfil profesional de los estudiantes a su egreso, generando confiabilidad en su trabajo.

En contraste, existen diferencias en los conocimientos que desarrollan en función de su género, donde las mujeres perciben que han desarrollado más conocimientos sobre “Lenguaje y

Comunicación” y “Patrimonio Gastronómico” y los hombres perciben un desarrollo con diferencias estadísticas no significativas entre las diferentes áreas disciplinares. Situación que hace evidente que el contexto social y laboral, orilla a las mujeres a desarrollarse más en áreas del conocimiento que les permitan integrarse en posiciones laborales menos operativas dentro de los negocios de A&B.

Sin embargo, ambos géneros mostraron un menor grado de conocimientos del área Gestión de Establecimientos de A&B, situación que no es congruente con las necesidades del campo profesional actual, donde los egresados de PE en gastronomía, tienden a buscar posiciones de liderazgo que les requiere de una mayor dedicación a actividades administrativas y en menor grado operativas, aunado a la creciente tendencia de emprendimiento.

En consiguiente, se puede decir que la enseñanza de la gastronomía a nivel superior tiene por objetivo egresar profesionistas competentes y competitivos capaces de integrarse de manera efectiva en el campo laboral, por lo tanto, el adecuado desarrollo académico requiere que construyan, integren y apliquen los aprendizajes de forma transversal, con una visión crítica, objetiva, ética y siendo conscientes del contexto en el que se encuentran, lo anterior de forma independiente de su género.

Derivado de lo anterior, las competencias desarrolladas a lo largo del programa por género, concluye que las mujeres se perciben más competentes en la “Manipulación de Equipos y Utensilios Análogos e Inteligentes”, “Desarrollo de Recetas y Menús”, “Manejo de TIC’S” e “Inteligencia Emocional”, en comparación con los hombres donde no se identifican competencias específicas desarrolladas que destaquen de manera estadísticamente significativa entre las etapas del PE.

Es así, que las mujeres destacan entorno al desarrollo de competencias relacionadas con el manejo de las tecnologías, creatividad, innovación y control de las emociones, todas estas altamente deseables por los empleadores y necesarias para emprender y liderar negocios de A&B y, en contra parte, los resultados refuerzan la carencia en el desarrollo de competencias asociadas al área disciplinar de Gestión de Establecimientos de A&B en ambos géneros.

Entorno al desarrollo de habilidades, la “Adaptación al Cambio” destacó entre las mujeres, suponiendo una ventaja competitiva debido que el campo laboral demanda personal con la capacidad de atender a las necesidades cambiantes del mercado. En tanto, ambos géneros presentan un desarrollo progresivo entre las etapas del PE de las habilidades: “Solución de Problemas”, “Proactividad e Innovación” y “Habilidades Técnicas”, todas estas consideradas como críticas en el campo laboral.

En la actualidad, el campo laboral demanda un set habilidades duras y en especial blandas por parte de los egresados de PE en gastronomía, toda vez que las actividades a desarrollar por parte de los líderes en el sector, requieren de cualidades que les permitirán responder a las necesidades cambiantes del mercado, seguimiento a proveedores, gestión del capital humano, manejo de relaciones públicas, administración de la empresa, desarrollo de productos, entre otras.

Es así, que los resultados de esta investigación dan paso a nuevas líneas de investigación que busquen las diferencias de género y desafíos a las que se enfrentan las mujeres en el campo profesional, así como identificar los conocimientos, habilidades y competencias que demanda el sector gastronómico para cada género en la actualidad desde la perspectiva de los empleadores y profesionales del medio.

Referencias

- Abidin, M. & Basar, Z. (2024). So chef, does a PhD matter?. A Malaysian perspective on Bucher and Lee. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, 1-5. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100906>
- Agostini, C. (2021). *Corporate social responsibility: Institutional ownership and gender diversity board effects in the food and beverage industry*. Università Ca'Foscari Venezia, 1-114. <http://hdl.handle.net/10579/19781>
- Akyazi, T., Goti, A., Oyarbide, A., Alberdi, E. & Bayon, F. (2020). A guide for the food industry to meet the future skills requirements emerging with industry 4.0. *Foods*, 9(4), 1-15. <https://doi.org/10.3390/foods9040492>
- Akmeşe, K., Özata, E. & Sormaz, Ü. (2020). Vacational expectations of gastronomy professionals from employees and their evaluations relating to gastronomy education. *Journal of Yasar University*, 15(58), 177-189. <https://doi.org/10.19168/jyasar.605248>
- Albors, J., Haddaji, M., García, P. & Peiro, A. (2020). Gender differences in the evolution of haute cuisine chef's career. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(6), 439-468. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1640156>
- Arias, J. & Covinos, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Enfoques Consulting Eirl. 1-124. <https://bit.ly/4aenHgU>
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>
- Bressan, A., Duarte, A., Kim Vu, O., Tran, L. & Tran, T. (2023). The importance of knowledge management in gastronomy: a chef's future career, the next generations of chefs and trends. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(3), 1087-1108. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2022-0391>
- Bucher, S. & Lee, K. (2023). Dear chef, do you really want a PhD?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 1-5. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100773>
- Carvache, M., Orden, M., Carvache, W., Zambrano, D. & Carvache, O. (2021). Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356>
- Çekiç, İ. & Oğan, Y. (2023). A Critical outlook on the problems of formation and content of gastronomy and culinary arts education. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 407-420. <https://doi.org/10.18506/anemon.1274966>
- Coordinación General de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar [CGSEGE] (2024). *Población estudiantil por etapa y sexo*. Universidad Autónoma del Estado de Baja California. 1-1.
- Del Pozo, C. & Miranda, E. (2022). How to define gastronomic identity from cultural studies: The peruvian case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100476>
- Facultad de Turismo y Mercadotecnia [FTyM] (2024). *Licenciatura en Gastronomía*. Universidad Autónoma de Baja California. <https://bit.ly/4fHYufX>
- Facultad de Turismo y Mercadotecnia [FTyM] (s.f.). *Lic. en Gastronomía*. Universidad Autónoma de Baja California. <https://bit.ly/4fQoDpP>
- Fisher, H. & Louw, I. (2020). Teaching mise-en-place: Student perceptions of the cooking pro forma process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100245>
- García, B. & Cuesta, P. (2022). The increasing visibility of women in gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100589>
- Guile, D. (2022). Professional-scientific education: Rethinking the concept of knowledge: A cultural-historical 'recontextualization' perspective. En Rein, V. & Wildt, J. *Professional-scientific education: discourses, perspectives, implications, and options for science and practice*. 1-26. Verlag Barbara Budrich. <https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/10157361/>
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación (6ta. Edición)*. Mc Graw Hill Education, 1-600. <https://bit.ly/3VQbXuZ>

- Jotikasthira, N. & Santithamsakul, V. (2020). What makes a good college level culinary curriculum in the 21st century. *RICE, Journal of Creative Entrepreneurship and Management*, 1(3), 46-61. <https://bit.ly/3BLaGhV>
- Koerich, G. & Müller, S. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Krejcie, R. y Morgan, D. (1970). Determining sample size for research activities. *Educational and psychological measurement*, 30(3), 607-610. <https://doi.org/10.1177/001316447003000308>
- Lamri, J. & Lubart, T. (2023). Reconciling hard skills and soft skills in a common framework: The generic skills component approach. *Journal of Intelligence*, 11(6), 1-19. <https://doi.org/10.3390/jintelligence11060107>
- Le, K. & Nguyen, M. (2021). How education empowers women in developing countries. *The B.E. Journal of Economic Analysis & Policy*, 21(2), 511-536. <https://doi.org/10.1515/bejeap-2020-0046>
- Lozano, J. (2024). Innovación metodológica STEAM en el proceso activo de enseñanza-aprendizaje en estudiantes de gastronomía. *Revista de Estilos de Aprendizaje*, 17(34), 52-59. <https://doi.org/10.55777/rea.v17i34.5996>
- Mahfud, T., Nugraheni, M., Pardjono, & Lastariwati, B. (2020). Validation of the chef's key competencies questionnaire: A culinary student perspective. *Journal of Technical Education and Training*, 12(4), 27-38. <https://doi.org/10.30880/jtet.2020.12.04.003>
- Marinakou, E. & Giousmpasoglou, C. (2020). Chefs' competencies: a stakeholder's perspective. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 5(1), 205-229. <https://doi.org/10.1108/JHTI-06-2020-0101>
- Martín, I. (2024). *Mujeres influyentes en la historia de la alimentación y la gastronomía*. Universidad de Valladolid, 1-41. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/69306>
- Mashuri, M., Patah, M. & Aziz, A. (2020). Future culinary students' career: Do internship program experiences make a difference?. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 12(2), 128-143. <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/67440>
- Mohamed, H., Puad, M., Rashid, A. & Jamaluddin, R. (2021). Workplace skills and teacher competency from culinary arts students' perspectives. *Pertanika Journal, Social Sciences & Humanities*, 29(1), 107-125. <https://doi.org/10.47836/pjssh.29.1.06>
- Mousalli, G. (2015). *Métodos y diseños de investigación cuantitativa*, 1-38. <http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.1.2633.9446>
- Muratori, M. & Marajofsky, L. (2023). *El lado B de la Gastronomía, Sexismo y precarización en el sector gastronómico (AR-CH-MX)*. Barmads, 1-38. <https://bit.ly/4gHp9eq>
- Pérez, E. & Alzás, T. (2023). La competencia digital y el uso de herramientas tecnológicas en el profesorado universitario. *Revista Estilos de Aprendizaje*, 16(31), 69-81. <https://doi.org/10.55777/rea.v16i31.5364>
- Pedersen, M., Hansen, P. & Clausen, M. (2021). Gastronomy unravelled by physics: Gastrophysics. *International Journal of Food Design*, 6(2), 153-180. https://doi.org/10.1386/ijfd_00029_1
- Pieniak, M., Rönsch, M., Oleszkiewicz, A., Abele, S. & Hummel, T. (2023). What makes a qualified chef? Olfactory and sociodemographic predictors of vocational exam results in culinary school students. *Vocations and Learning*, 16, 487-508. <https://doi.org/10.1007/s12186-023-09325-y>
- Real Academia Española [RAE] (2024). *Gastronomía*. Diccionario de la Lengua Española. <https://bit.ly/4h6CtbQ>
- Rojas, Rendón, Felipe & Cuffia (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930>
- Şahin, E. (2022). A bibliometric overview of the International Journal of Gastronomy and Food Science: To where is gastronomy research evolving?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100543>
- Sarioğlu, M., Bostan, A. & Ünüvar, R. (2024). *Applicability of out-of-classroom education in gastronomy education in Turkey*. Livre de Lyon, 1-83. <https://bit.ly/3Pov6Aw>
- Scott, C. & Stahlbrand, L. (2021). Opportunities for and challenges of developing a culinary food studies bachelor's degree. *La Revue Canadienne des Études sur L'alimentation*, 8(4), 98-119. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v8i4.463>

- Seyitoğlu F. (2021). Defining the current position of the gastronomy field in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(1), 35-54. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1692746>
- Succi, C. & Canovi, M. (2020). Soft skills to enhance graduate employability: comparing students and employers' perceptions. *Studies in higher education*, 45(9), 1834-1847. <https://doi.org/10.1080/03075079.2019.1585420>
- Tamayo, M. (2009). *El proceso de la investigación científica*. Limusa, 1-440. <https://bit.ly/4a71AbY>
- Temizkan, R. & Uslu, A. (2023). The number of women in the cooking profession is low: Is it just because of gender discrimination?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100711>
- Türkeri, İ. (2022). A study on cooking skills of gastronomy and culinary arts students: The case of turkish republic of northern cyprus. *Turizm Ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 124-141. <https://bit.ly/424yrfQ>
- Ueda, H. & Poulain, J. (2021). What is gastronomy for the french? An empirical study on the representation and eating model in contemporary France. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100377>
- Vidal, U., Martínez, A., Nájera, A., González, D. & Solano, F. (2023). *Guía para el sustentante Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía*. EGEL Plus GASTRO. Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, 1-69. <https://bit.ly/424yng6>
- Vitello, S., Greatorex, J. & Shaw, S. (2021). What is competence? A shared interpretation of competence to support teaching, learning and assessment. Cambridge University Press & Assessment. 1-22. <https://tinyurl.com/29xnkjhg>
- Vogel, D., Sohn, A. & Gomes, K. (2021). Analysis of competencies models in culinary arts higher education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(2), 171-186. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1738299>
- Wong, B., Chiu, Y., Copsey-Blake, M. & Nikolopoulou, M. (2021). A mapping of graduate attributes: What can we expect from UK university students?. *Higher Education Research & Development*, 41(4), 1340-1355. <https://doi.org/10.1080/07294360.2021.1882405>
- Yaşlı, F. & Yüncü, H. (2023). A new curriculum evaluation model for gastronomy education in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2023.100420>
- Zarate, S., Sánchez, J. & Sánchez, F. (2024). Diagnóstico de las estrategias pedagógicas constructivistas empleadas en clases de cocina de la licenciatura en gastronomía, en Lozano, M. & Reyes, M. (Eds. 1). *Estrategias, herramientas y técnicas para la formación de competencias en turismo, mercadotecnia y gastronomía*, 251-286. Tirant lo Blanch. <https://bit.ly/3PoI3Kz>
- Zegarra, M., Castañeda, Y. & Cordova, F. (2024). Evaluation of specific competencies of university students in hospitality and gastronomy programs. *Knowledge and Performance Management*, 8(1), 149-162. [http://dx.doi.org/10.21511/kpm.08\(1\).2024.11](http://dx.doi.org/10.21511/kpm.08(1).2024.11)