



Universidad de Valladolid

**LA GASTRONOMÍA COMO HERRAMIENTA
PARA LA REINSERCIÓN
SOCIOLABORAL DE COLECTIVOS EN
RIESGO O EXCLUSIÓN SOCIAL**

TRABAJO FIN DE GRADO

Alumna:

D^a. MARÍA GORDO BRIZUELA

Tutora académica:

Prof. Dra. GUADALUPE RAMOS TRUCHERO

Grado en Educación Social 2023/2024

RESUMEN: La educación social es un motor de cambio social en constante adaptación que pretende, entre sus muchos objetivos, alcanzar el desarrollo integral de los individuos empleando múltiples herramientas. A lo largo de este trabajo de investigación se expondrá la gastronomía como recurso exitoso para acercarse a ciertos colectivos que se encuentran en situación de vulnerabilidad o exclusión social.

La implementación de estos proyectos aporta un aprendizaje recíproco y continuo, tanto para las personas beneficiarias como para los promotores, pues están sujetos a la espontaneidad y la diferencia de personalidades que presentan los seres humanos. Para demostrar estas buenas prácticas se realizará un análisis de los principales ejes temáticos: la gastronomía social, la exclusión social y la inserción sociolaboral, se presentarán diversos proyectos que se están desarrollando en algunos países y que perfiles son los más aptos para aplicarlas.

Por último, a través de una metodología cualitativa se analizarán los datos aportados por tres informantes claves del sector gastronómico-social para evaluar el éxito de esta iniciativa en auge.

PALABRAS CLAVE: gastronomía, educación social, exclusión social, discapacidad reinserción sociolaboral.

ABSTRACT: Social education is a mechanism for social change that is constantly adapting. One of its main objectives is to achieve the integral development of people utilizing multiple tools. Throughout this work we will present gastronomy as a successful resource to get close to certain collectives at risk of social exclusion or in a situation of vulnerability.

The implementation of these projects creates reciprocal learning for both beneficiaries and promoters. In order to prove these practices, an analysis of the main thematic points will be carried out: social gastronomy, social exclusion and socio-labour reintegration. In addition, a variety of worldwide implemented projects will be discussed and which profiles they better adapt to. Finally, through a qualitative methodology we will analyse the data provided by three key informants relevant to the gastronomic and social world to evaluate their succeed.

KEYWORDS: gastronomy, social education, social exclusion, disability, social gastronomy entrepreneurship.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
OBJETIVOS E HIPÓTESIS	6
JUSTIFICACIÓN	7
I. GASTRONOMÍA PARA LA REINSERCIÓN SOCIOLABORAL DE COLECTIVOS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL	10
1.- EXCLUSIÓN SOCIAL.....	10
2.- INSERCIÓN SOCIOLABORAL DE COLECTIVOS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL	13
3.- GASTRONOMÍA SOCIAL.....	14
3.1- PRINCIPALES BENEFICIARIOS DE LA GASTRONOMÍA SOCIAL.....	17
3.2.- BUENAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICO-SOCIALES.....	19
II. ACERCAMIENTO METODOLÓGICO A LA REALIDAD DEL USO DE LA GASTRONOMÍA SOCIAL	28
METODOLOGÍA CUALITATIVA.....	28
ENTREVISTAS A INFORMANTES CLAVE.....	29
III. RESULTADOS Y ANÁLISIS CUALITATIVO	31
CONCLUSIONES	37
BIBLIOGRAFÍA	39
ANEXOS	42

INTRODUCCIÓN

El concepto de educación social ofrece diferentes enfoques o clarificaciones conceptuales, empíricas o históricas en función del objeto de estudio que se instaure, bien como disciplina pedagógica, como profesión, como intervención socioeducativa o como derecho a la ciudadanía. Sin embargo, en todos estos actos educativos la actuación se encuentra enfocada a establecer determinados tipos de estrategias para alcanzar el desarrollo integral de la persona, ofreciendo o asegurando un espacio acogedor, coherente y continuo que posibilite el vínculo educativo y personal.

La educación social es una disciplina pedagógica que “actúa generando escenarios en los que se produzca el acto educativo, superando los límites curriculares socialmente formalizados, para mejorar los recursos sociales de las personas consigo mismas y con sus entornos sociales, históricos y culturales y sus espacios físicos, emocionales, relaciones y afectivos, ampliando su libertad y su capacidad de vivir dignamente” (Arellano, 1985).

Mostrar una posibilidad alternativa para romper con la dinámica de la “asignación de destinos” (Núñez, 2016) es lo que propone este trabajo de investigación, enunciando la gastronomía para ello. Entendiendo como “asignación de destinos” el etiquetamiento de las personas en categorías sociales disminuidas de derechos y que puede perdurar en el tiempo. Por ende, planteamos ¿Es la gastronomía social un recurso para alcanzar la reinserción sociolaboral de colectivos en exclusión social?

Actualmente son cada vez más los profesionales socioeducativos que innovan en la aplicación práctica de novedosos modos de intervención centrados en el desarrollo de las habilidades interpersonales y en el fomento de la socialización (Caride, 2002). Estas intervenciones sociales suponen un giro en el concepto de educación, pues aprovechan medios alternativos a los curriculares para finalizar con la asignación de un destino social prefijado.

La exclusión se presenta como una construcción social que otorga a ciertas poblaciones un estatus especial, que les permite coexistir en la comunidad, pero les priva de ciertos derechos de participación en actividades sociales, culturales y económicas (Núñez, 2016). La educación social trabaja para orientar a las personas en situación de

vulnerabilidad o riesgo de exclusión social, con el objetivo de lograr su inserción social y laboral a través de los medios existentes en su entorno.

Dentro de estos cauces sociales y laborales la gastronomía social es un movimiento en auge y crecimiento, que crea una red internacional de servicios, organizaciones, entidades o puestos de trabajo alrededor de la alimentación, empleando su poder transformador de un cambio social positivo, tanto en personas como en comunidades. Trabaja para alcanzar la igualdad social, fomentar sociedades más inclusivas, mejorar la alimentación y la nutrición, asegurar una sostenibilidad de los recursos y aprovechar las habilidades personales con un fin común y social. Sitúa al individuo en el centro, le otorga dignidad y estatus social pues a través de la gastronomía puede insertarse en el mercado laboral, obteniendo consecuentemente una remuneración económica, una gestión del tiempo y una socialización constante (Aquino *et al.*, 2018).

Cocinar no es solo nutrición, es empoderamiento y un medio para lograr el cambio social. Este trabajo tiene como objetivo justificar este efecto positivo en el desarrollo de habilidades sociolaborales en personas en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión social. Se estructura en dos partes: la primera una revisión bibliográfica para enmarcar el marco teórico “Gastronomía para la reinserción sociolaboral de colectivos en riesgo de exclusión social” mostrando aquellos proyectos que se están llevando a cabo en Europa, particularmente en España, y se completa con un ejemplo en Estambul (Turquía) y una breve comparación con dos países latinoamericanos (México y Chile). En segundo lugar, cuenta con el análisis de tres entrevistas en profundidad realizadas a informantes claves que permiten analizar de forma cualitativa estos beneficios en una población diana de Madrid y Valladolid (España) y Gyumri (Armenia).

OBJETIVOS E HIPÓTESIS

La hipótesis de este trabajo de investigación es “la gastronomía es un recurso para alcanzar la reinserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión social”. En concreto se plantean las siguientes cuestiones ¿cómo se puede llevar a cabo este proceso?, ¿qué aplicaciones prácticas están implantadas en los distintos ámbitos? y ¿cuáles son las técnicas empleadas?

Como objetivo general de este trabajo de investigación se propone demostrar que la gastronomía social genera efectos positivos en la reinserción sociolaboral de la población en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión social.

Los objetivos específicos que se plantean son:

- Conocer el estado del arte socio-gastronómico en España, México y Chile.
- Comparar los diversos enfoques y metodologías empleadas en la práctica profesional gastronómica.
- Justificar a través de una metodología cualitativa, concretamente tres entrevistas en profundidad de España y Armenia, que la gastronomía es una buena práctica de reinserción en personas con discapacidad.

JUSTIFICACIÓN

Como futura profesional de la rama social, los motivos que han propiciado esta investigación pedagógica-social de entidades sociales con algún rasgo gastronómico son:

Tras haber cursado cuatro años de formación académica y encontrarme en la recta final para completar el currículo correspondiente al Grado de Educación Social, con el trabajo fin de grado, el graduando debe justificar que se han adquirido las competencias suficientes para comprender los fundamentos teórico-prácticos de los procesos socioeducativos en los distintos espacios y tiempos sociales.

Para este trabajo de investigación las competencias generales empleadas han sido: instrumentales (G1. Capacidad de análisis y síntesis, G2. Organización y planificación y G6. Gestión de la información), interpersonales (G8. Capacidad crítica y autocrítica y G10. Reconocimiento y respeto a la diversidad y multiculturalidad) y sistemáticas (G15. Creatividad y G19. Compromiso con la identidad, desarrollo y ética profesional). Las competencias específicas se centran en E2. Identificar y emitir juicios razonados sobre problemas socioeducativos para mejorar la práctica profesional, E8. Aplicar metodologías específicas de la acción socioeducativa, E18. Elaborar e interpretar informes técnicos de investigación y evaluación de acciones, procesos y resultados socioeducativos, E20. Conocer el marco de la educación social y los modelos desarrollados en otros países y E41. Mostrar una actitud empática, respetuosa, solidaria y de confianza hacia los sujetos e instituciones de educación social.

Por otra parte, la observación participante en calidad de voluntaria a lo largo de cuatro años en *Fundación Personas*, una entidad social que ofrece talleres de cocina para personas con discapacidad, me ha permitido visualizar de primera mano la socialización y el fomento de la autonomía personal: dos beneficios que ofrece la gastronomía. En expectativa de trabajar próximamente como educadora social considero necesario llevar a cabo una investigación sobre esta materia y sus recursos a escala nacional e internacional, para observar el vehículo de conexión social que puede generar en las personas que se encuentran en riesgo de exclusión social.

En este nuevo enfoque social, el Estado posee una corresponsabilidad clave de intervención pues, en última instancia, las decisiones de implantar y ejecutar son políticas. Dentro de las agendas y programas nacionales se reiteran diversos desafíos globales a los que enfrentarse, siendo uno de los más recurrentes la lucha contra la pobreza y la exclusión social y la inserción sociolaboral de personas vulnerables. Según la Plataforma Europea de Entidades Sociales (EAPN, 2022) alrededor del 27% de la población española se encuentra en riesgo de pobreza y/o exclusión social y acorde a los últimos datos publicados por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE, 2023). Traducido a cifras, un 14,4% de los hogares españoles tiene una persona trabajando y viviendo por debajo del umbral de la pobreza. A la vista de estos porcentajes, urge que el gobierno destine los suficientes recursos en políticas socioeducativas que permitan alcanzar una mejora de la calidad de vida de la población española y alejarla de estos índices de riesgo.

Para visualizar estos datos se incluye el *Gráfico 1* del Indicador AROPE, informe presentado anualmente por la Red Europea de Lucha contra la Pobreza y la Exclusión Social.

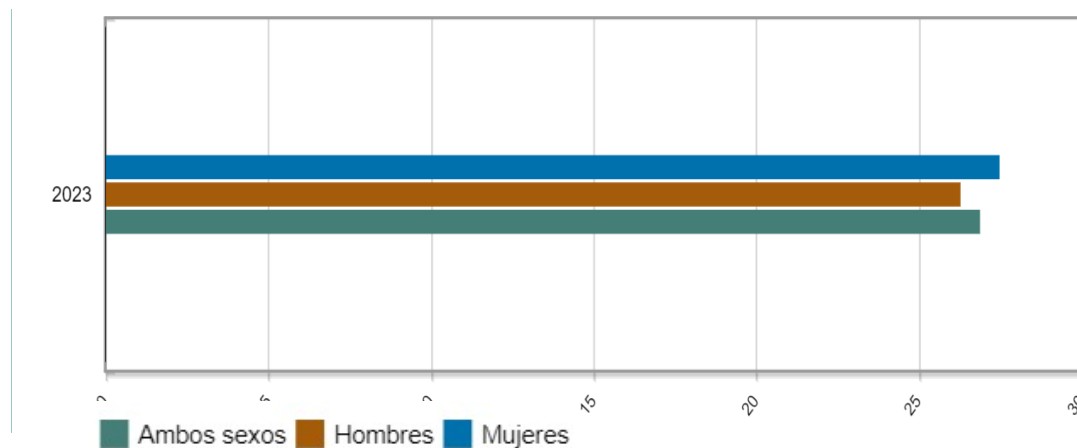


Gráfico 1. Tasa de riesgo de pobreza o exclusión social (Indicador AROPE) por Sexo y Total. (Fuente Encuesta de Condiciones de Vida- ECV, 2023)

Nuestra sociedad se encuentra estructurada desde sus inicios a partir de la desigualdad, todo ello perfectamente articulado y jerarquizado; y si no existiera este hándicap, una serie de instituciones sociales y profesiones quedarían vacías de contenido (Castell, 2004).

Los primeros rasgos de la desigualdad desde una perspectiva económica surgieron a raíz del comienzo del capitalismo, de la mano de la revolución industrial entorno a los siglos XVIII y XIX. Los conflictos sociales generados por el proceso de empobrecimiento colocaron a políticos y estudiosos de la Ilustración ante el problema de la pobreza como cuestión social (Jiménez, 2008). La pobreza va ligada a la marginación y en consecuencia a una carencia de recursos, exclusión social y desigualdad; para dar respuesta a este holístico fenómeno surgen las Ciencias Sociales.

Estas disciplinas son la mejor herramienta que dispone la humanidad para entenderse a sí misma y para comprender un fenómeno tan complejo y diverso como es la existencia humana. A su vez llevan implícito un innegable valor educativo al fomentar el desarrollo de posturas críticas entre las relaciones interpersonales y el entorno, además de generar un interés por los problemas y las necesidades sociales.

Este nacimiento de posturas críticas ha gestado una sensibilización sobre las situaciones de desigualdad y, a su vez, ha despertado el interés de profesionales que buscan reducirlas (Ansón, 2016). Estos profesionales pertenecen laboralmente al ámbito social y a este se ha sumado el sector gastronómico, dando un nuevo enfoque de su labor culinaria hacia colectivos en situación de exclusión social. Buscan transformar la alimentación mediante una perspectiva gastronómico-social, un recurso que ofrece múltiples posibilidades, como se expondrá posteriormente.

I. GASTRONOMÍA PARA LA REINSERCIÓN SOCIOLABORAL DE COLECTIVOS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

1.- EXCLUSIÓN SOCIAL

Los grupos sociales que se encuentran en situación de discriminación y desigualdad perciben la opresión como hábitos, normas y comportamientos aplicados de manera directa o indirecta por las personas que se encuentran en una situación de privilegio. Se manifiesta a través de diferentes mecanismos como son la explotación, la marginación, la carencia de poder, el imperialismo cultural o la violencia.

Existen numerosas definiciones a cerca del vocablo “exclusión social”, Rubio (2002) argumenta que “a pesar de la rápida divulgación del término, en el marco académico-científico y en el político-institucional, no existe un consenso sobre su definición, aunque presenta unas características singulares y unos factores de riesgo comunes”. Sin embargo, para establecer un punto de encuentro multidisciplinar, Subirats (2004) lo define como “aquella situación marginal en la que se encuentran determinados colectivos, pese a su voluntad de encontrarse integrados en la ciudadanía. Hallarse excluido de los núcleos sociales durante un largo período de tiempo conlleva a una desviación y divergencia del sistema de normas y valores, además de generar una conducta delictiva, entendida como, la realización de actos prohibidos por las leyes penales”.

Según Franco *et al.* (1991) se puede estar al margen de la sociedad de manera geográfica por habitar en el mundo rural despoblado, de manera física o psíquica por padecer algún tipo de discapacidad, por presentar ciertas conductas socialmente rechazadas (colectivo LGTB+, prostitución, drogodependencia), por practicar una determinada ideología religiosa, por ser mujer en un sistema patriarcal o por tener una condición económica paupérrima. Todas ellas en su conjunto son un fenómeno poliédrico, formado por un cúmulo de circunstancias desfavorables y un cruzamiento de varios factores de exclusión, generando una mayor dificultad a los profesionales desde la perspectiva educativo-social.

La interseccionalidad es la razón por la cual un individuo sufre opresión o carece de un privilegio en base a su pertenencia a múltiples categorías sociales, normalmente connotadas negativamente (Crenshaw, 2016). Este término se ha convertido en uno de los conceptos clave de la era contemporánea, en estrecha conexión con las corrientes feministas y los movimientos sociales antiopresivos. Los individuos pueden sentirse vinculados simultáneamente con varios grupos sociales, pero siempre han de tener la oportunidad de elegir libremente con que características se sienten más identificados y que no sea la sociedad la que determine a que grupo pertenecen. Este argumento se representa en el *Gráfico 2 Opresiones y Privilegios*, que muestra como cada valor tiene su contrario, es decir, uno positivo es un privilegio y uno negativo es una opresión.

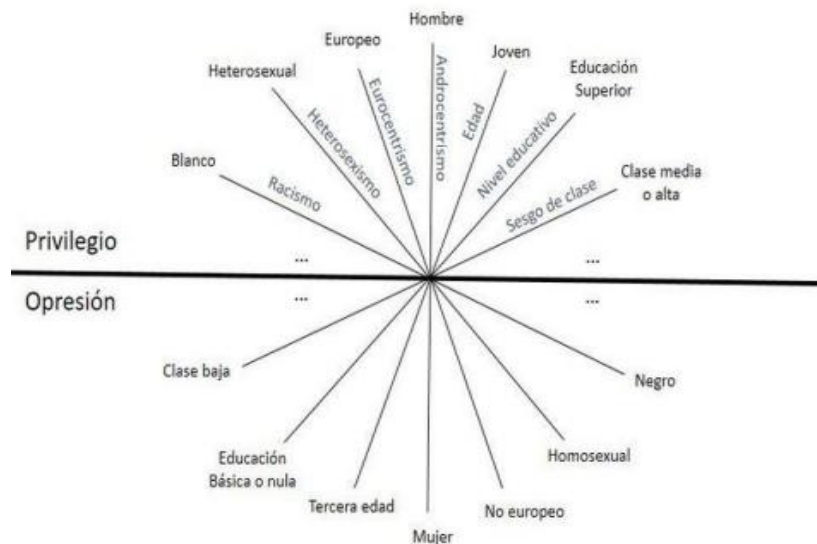


Gráfico 2. Opresiones y privilegios.

Fuente: Patricia Hill Collins (2000)

En torno a la marginación, la pobreza y la exclusión social sociólogos como Castel (2004) y Zerbitzuan (2017) han representado *La exclusión social como proceso* en el *Gráfico 3* en el que existe una situación en constante cambio, una transición entre tres diferentes zonas en función de las circunstancias espaciales, temporales y personales. Mas detalladamente indicar que en la zona de integración (actualmente denominada zona de inclusión social) se aporta una protección social adecuada, se poseen competencias

suficientes para relacionarse correctamente en sociedad y se encuentran inmersos en el mundo laboral de forma prolongada; la zona de vulnerabilidad (de riesgo de exclusión social en nuestros días) deriva de una circunstancia inestable por una precariedad laboral y una escasa socialización y, por último, la zona de marginación (denominada hoy como zona de exclusión) se caracteriza por una ausencia duradera de empleo y una marginación social.

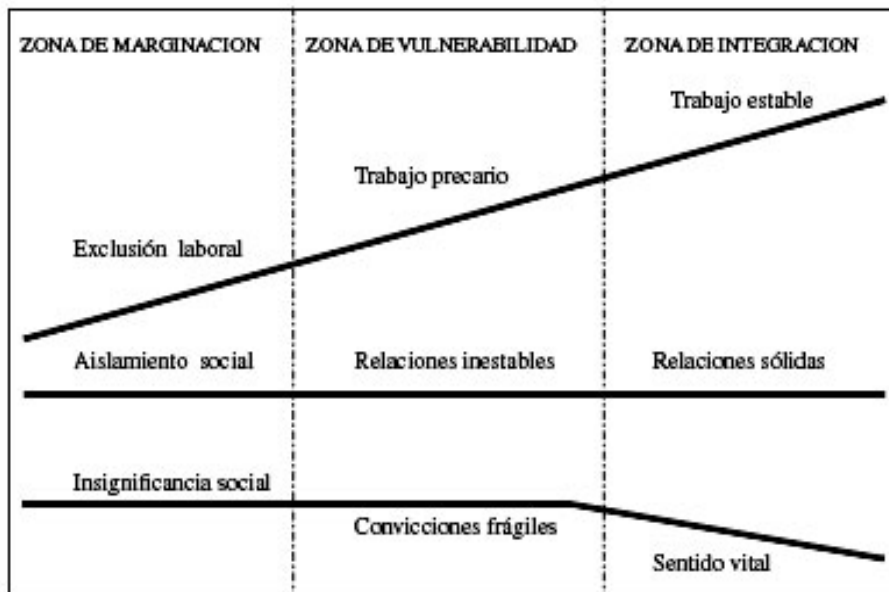


Gráfico 3. La exclusión social como proceso.

Fuente: Juárez *et al* (1995)

Los grupos dominantes y privilegiados han establecido una serie de criterios para calificar y catalogar a estos sectores marginales, surgiendo el enfoque del etiquetamiento, en el que la marginación no es una cualidad presente de la conducta, sino que surge de la interacción entre la persona que comete un acto significativamente negativo y aquellos que reaccionan ante el mismo; no es el individuo sino la respuesta social lo que se convierte en problemático (Franco *et al* 1991).

Por lo tanto, este concepto de exclusión social se ve reflejado en los distintos ámbitos y en sus repercusiones tanto en lo económico, social, político o cultural. Esta amplitud de circunstancias me ha hecho decantarme por elegir la exclusión social, cultural y económica como núcleo fundamental del análisis de este trabajo de investigación. Las

causas de la marginación o exclusión social dependen del enfoque seleccionado, bien en el individuo o en la sociedad; tanto en una perspectiva como en otra, la educación social tiene la función de responder a esta problemática de la manera más eficaz y multidisciplinar posible.

2.- INSERCIÓN SOCIOLABORAL DE COLECTIVOS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

Encontrarse inmerso en una situación de exclusión obstaculiza la admisión y la participación en los cauces sociales, generando una brecha en las oportunidades de acceso al mercado laboral y a la educación, la adquisición de ingresos y la dificultad para la toma de decisiones que ejercen en su día a día. La educación y la formación académica se encuentran estrechamente ligadas con los procesos de inclusión social, ya que otorgan las competencias básicas para alcanzar una inserción sociolaboral.

La inclusión social se define de manera antagónica a la exclusión social, de manera que los individuos que no disponen de los recursos básicos tengan a su alcance servicios y oportunidades suficientes para contribuir en la actividad económica, colectiva y pedagógica del país y, a su vez, satisfacer sus propias necesidades vitales (Comisión Europea, 2003). Para fomentar la inclusión social de estas personas es necesario un enfoque multidisciplinar y la implicación de diversos agentes políticos, económicos y sociales (Fantova, 2007).

Uno de los principales mecanismos para lograr la inclusión social es el retorno al mercado laboral. En otros términos, la inserción sociolaboral permite desarrollar una autonomía personal y social por la posibilidad de participación e integración en la comunidad, la creación de vínculos relacionales, la oportunidad de adquirir una vivienda y formar una unidad familiar (Martínez, 2023). Nair (1997) considera que la raíz del proceso de exclusión social se encuentra en la esfera productiva, dado que disponer de un empleo digno y remunerado permite tener una estabilidad y definir una identidad social y personal.

Según el artículo 35 de la Constitución Española de 1978 “Todos los españoles tienen el deber de trabajar y el derecho al trabajo y a la libre elección de profesión u oficio, a la promoción a través del trabajo y a una remuneración suficiente para satisfacer sus necesidades y las de su familia, sin que en ningún caso pueda hacerse discriminación por razón de sexo”. Ante este precepto de nuestra constitución cabría pensar que a través de

la gastronomía se podría lograr la inserción de colectivos en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión social y así cumplir satisfactoriamente este mandato constitucional.

Otra iniciativa de la Unión Europea, relacionada con la inserción sociolaboral, y acorde con el pacto *Empleo y Crecimiento Justo* firmado en la Cumbre social celebrada en Gotemburgo (2017), es la que propone la European Anti Poverty Network (EAPN). En ella se formulan dos preceptos que se ajustan con los proyectos gastronómico-sociales, como son el fomento de la iniciativa emprendedora juvenil y el acceso al empleo de las personas más vulnerables. A su vez, solicita un aumento del crédito a las pequeñas y medianas empresas y el diseño de planes de recuperación mercantil para empresas de economía social.

A lo largo de los próximos apartados de este trabajo de investigación se expondrán los proyectos, y sus respectivas organizaciones responsables, que están llevando a cabo esta labor de reinserción sociolaboral tanto en Europa (España) como en Latinoamérica (Chile y México) y tres entrevistas que reflejan este avance social en España y Armenia.

3.- GASTRONOMÍA SOCIAL

La etimología de la palabra gastronomía proviene del griego *gaster* (γαστήρ) “vientre” o “estómago” y de *nomos* (νομος) “distribuir” “gobernar” o “arreglar”; y según el doctor Gregorio Marañón es el modo grato de satisfacer el hambre o bien en el sentido metafórico “el arte del buen comer”.

La nutrición y la supervivencia son una parte intrínseca de la vida de los seres humanos y sus orígenes se remontan a los inicios de la civilización y a la trayectoria del ser humano; sin embargo, los enfoques o la atención otorgada han ido evolucionado. Actualmente la alimentación se ha convertido en uno de los principales focos de preocupación social, prueba de ello es que en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 o en los congresos internacionales se presenta como un tema recurrente (Castañeda, 2016).

La gastronomía suele asociarse con la restauración; sin embargo, hay un campo más variado y extenso detrás de este término como, por ejemplo, la procedencia y la trazabilidad de los alimentos, la sostenibilidad del planeta, la cohesión social, el acceso y la igualdad de oportunidades. Por lo tanto, es una herramienta de resistencia, de cambio

social, que impulsa a la reflexión sobre ecosistemas inclusivos, sostenibles y saludables, especialmente entre los colectivos en situación de vulnerabilidad.

La asociación de determinadas comidas con lugares es innata al ser humano y éstos se vinculan a una identidad gustativa, olfativa y cultural; la mente los relaciona con costumbres, encuentros, tradiciones o elaboraciones. Se suele relacionar la cultura culinaria con los alimentos, pero a su vez está muy ligada con la biodiversidad, la salud y el desarrollo social, es decir, todos los implicados en la cadena gastronómica deben asumir su responsabilidad social. “Es una manera de entender la vida, de comunicarse con las personas independientemente de su clase social, económica o del idioma, cambiemos el mundo comiendo” (Rincón, 2022).

Alrededor de la industria alimentaria gira un complejo engranaje que reúne a macroempresas (entre otras las industrias cárnicas, pesquera, láctea, bebidas...), pequeños negocios, proveedores, maquinaria, empleados o consumidores que promueven intereses económicos, políticos y sociales. La gestión y manufactura de los productos alimentarios despierta un interés y una motivación en ciertos individuos; además, las reuniones gastronómicas son un medio para afianzar lazos afectivos a través de la socialización.

Ahora bien, ¿puede la gastronomía ser un elemento clave para alcanzar la cohesión e inclusión social?

La gastronomía tiene recursos suficientes y potenciales para influir de manera comunitaria, económica, cultural y ambiental; sin embargo, desde la perspectiva de la educación social la rama que más interesa es la gastronomía social pues permitirá combinar el conocimiento científico con sostenibilidad económica e interculturalidad. Se entiende por gastronomía social “Proceso transformador de la cocina que potencia la mejora e inclusión social y contribuye en el ámbito educativo, ecológico, sanitario, artístico, cultural...” (Ansón, 2016).

Esta definición la convierte en una materia interdisciplinaria y en una herramienta para construir comunidad, abordar desafíos y problemáticas sociales como hambre y desigualdad. De acuerdo con Bottura (2021) “la alimentación hay que transformarla a todos los niveles” de manera que comienza en la naturaleza con sus respectivos biomas, sigue con su procesamiento industrial, su venta ambulante o en grandes superficies,

continúa con su preparación en restaurantes, empresas o talleres y finalmente su degustación, es decir, todas las dinámicas sociales, políticas y culturales que se dan en torno a ella.

Se incentiva a todos los integrantes de esta cadena alimentaria a conectar con la responsabilidad social que se les atribuye como miembros de esta conexión gastronómica, a identificar y mejorar una necesidad o una problemática social; para ello es necesario realizar un trabajo en equipo de sensibilización y concienciación sobre la solidaridad, la empatía, el aprovechamiento de recursos y la sostenibilidad. Es fundamental tener un enfoque holístico de gestión, una responsabilidad social y empresarial y una comprensión del hecho gastronómico, aunque solo se llegue a obtener mediante una educación culinaria que permita adquirir una capacidad reflexivo-social más allá de los intereses económicos o de la publicidad mediática.

Los profesionales y trabajadores en restauración conocen en profundidad los ciclos vitales de cada producto, sus procesos de cultivo, crianza, recolección, caza o pesca, su impacto medioambiental y la influencia que tienen las nuevas experiencias gastronómicas en la cultura. Por este motivo los especialistas culinarios poseen la capacidad de convertir la comida en un agente de inclusión y un generador de cambio en torno a cuestiones sociales, económicas y culturales que eduque a la sociedad a través de sus recetas y sus creaciones innovadoras. Como ejemplo se puede citar la influencia que ejercen en las poblaciones más jóvenes la adquisición de hábitos saludables, la racionalización del consumismo, el consumo de productos de proximidad y el máximo aprovechamiento de las propiedades de cada producto (Hertz, 2019).

Empresas, universidades, agencias internacionales, gobiernos y sociedad civil se han aliado para desarrollar sistemas colaborativos que promuevan el bienestar común a través de la comida. Este tipo de emprendimiento presenta unas actuaciones similares pues sus variables oscilan entre lo social, cultural, ambiental y económico y se encuentran sujetas a los objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible; a su vez, sus modelos de negocios se centran en la generación de oportunidades y el fomento de programas de inclusión para minorías en situación de vulnerabilidad.

La gastronomía social centra su atención en mostrar y utilizar este ideario en la cocina para que cause un impacto positivo tanto en las personas como en el medio ambiente; mostrando su versatilidad para hacer frente a los problemas sociales y para el

desarrollo de comunidades locales que integren a las personas en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión social.

En la actualidad el mundo empresarial crece vertiginosamente y son cada vez más los negocios sociales que triunfan por su impacto positivo y relevancia. El emprendimiento social no se limita a la filantropía o a la caridad hacia los más desfavorecidos, sino que sitúa en el punto central a las comunidades, sus necesidades, tradiciones y deseos, estableciendo los objetivos sociales como prioritarios. Por lo tanto, aquellas iniciativas que cuentan con la mayoría de los factores mencionados previamente aumentarán sus posibilidades de éxito (Rincón, 2021).

3.1- PRINCIPALES BENEFICIARIOS DE LA GASTRONOMÍA SOCIAL.

Fassio *et al.* (2019) analizan que el acto gastronómico involucra a numerosos agentes sociales, desde los implicados directamente con el producto (agricultores, ganaderos, pescadores, cocineros, distribuidores de alimentos) hasta aquellas organizaciones sociales o fundaciones que son manipuladores indirectos. Todos estos representantes deben trabajar simultáneamente para abordar los desafíos globales y asegurar la justicia social, desde una perspectiva empresarial, contemplando la perdurabilidad del planeta con el apoyo de la tecnología más avanzada, generando ganancias, pero a su vez legando una huella positiva a su paso (*Véase Anexo I*).

El trabajo con personas implica ser consciente de la diferencia, pues cada individuo presenta una serie de características personales; por ello y previamente se debe considerar el factor “ser humano” por encima del problema y del colectivo al que pertenezca. Sin embargo, se tiende a agrupar al individuo que presenta unas particularidades similares a un determinado colectivo, para establecer así una serie de patrones de actuación que faciliten un análisis de las necesidades y, en consecuencia, las posibles soluciones. A continuación se cita a alguno de los colectivos participantes de estas iniciativas: los jóvenes que presentan un absentismo escolar por su pertenencia a bandas y al tráfico de drogas; las mujeres inmersas en núcleos familiares violentos y desestructurados; las personas que carecen de vivienda y se encuentran en situación de calle; los inmigrantes en proceso de adaptación a su nueva realidad social con dificultades lingüísticas, económicas y burocráticas; las personas mayores que por sus limitaciones no pueden sobrellevar el ajetreado ritmo de vida o finalmente las personas con

discapacidad que intentan superar diariamente las barreras sociales y arquitectónicas. Para todos ellos la cocina puede exponerse como un punto de encuentro.

Dentro de la gran variedad de beneficiarios mencionados en el párrafo anterior, las personas con discapacidad serán el colectivo prioritario en este trabajo de investigación dado mi interés personal por convivir en mi núcleo familiar con esta particularidad, y que bajo mi observación participante precisa de una intervención socioeducativa.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) en 2020 sobre el Empleo de las Personas con Discapacidad, su tasa de empleo en la franja de 16 a 64 años es del 34,3% frente al 76,1% de las personas sin discapacidad. A este dato tan desfavorable, se suma que en las inspecciones de trabajo realizadas a empresas con compromisos de empleo en materia de inclusión laboral de trabajadores con discapacidad se detectan infracciones en materia de “empleo y colocación” al no cumplir la reserva de puestos de trabajo para el colectivo, según El Informe Anual de la Inspección de Trabajo y de la Seguridad Social (INE, 2019).

MERCADO DE TRABAJO

Indicador	Tasa de empleo
Definición	Cociente entre el total de personas ocupadas y la población de 16 a 64 años
Fuente	INE. El Empleo de las Personas con discapacidad.
Año de referencia	2020
Línea de base:	
Población con discapacidad	34,3 %
Población sin discapacidad	76,1 %
Meta 2030:	
Población con discapacidad	51 %

Tabla 1. El Empleo de las Personas con Discapacidad.

Fuente: INE (2020)

Indicador		Infracciones en materia de inclusión laboral de trabajadores con discapacidad
Definición	Porcentaje de infracciones detectadas por la Inspección de Trabajo en materia de reserva de puestos de trabajo para personas con discapacidad, sobre el total de actuaciones realizadas en esta materia. El dato en la población general se refiere al porcentaje total de infracciones sobre el total de inspecciones realizadas en el área de contratación, en materia de "empleo y colocación". Se toma como referencia el año 2019 porque con la pandemia de COVID-19 los datos de 2020 no resultan comparables.	
Fuente	Informe Anual de la Inspección de Trabajo y de la Seguridad Social	
Año de referencia	2019	
Línea de base:		
Población con discapacidad	11,4 %	
Población sin discapacidad	13,7 %	
Meta 2030:		
Población con discapacidad	12 %	

Tabla 2. Informe Anual de la Inspección de Trabajo y de la Seguridad Social.

Fuente: INE (2019)

Estas cifras muestran la necesidad socioeducativa de generar intervenciones centradas en la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad que traslada el foco de lo individual a lo social, acorde con el Modelo Social de la Diversidad Funcional que rige las actuaciones políticas, sociales y económicas. Este modelo nace en Estados Unidos en la década de los años sesenta de la mano del movimiento por los derechos civiles y el movimiento feminista, que incide en el énfasis de la reeducación de una sociedad diseñada para hacer frente a las necesidades de todo individuo, integrando la diversidad. Las políticas públicas destinan fondos para eliminar las barreras arquitectónicas en el transporte, vivienda, edificios públicos, centros de formación y ocio, y así reducir la brecha económica y cultural.

3.2.- BUENAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICO-SOCIALES

La gastronomía social se ha convertido en un movimiento global que ha traspasado fronteras, generando un impacto positivo en la sociedad y con un gran número de beneficiarios. Aquellos emprendedores que apuestan por este tipo de proyectos sociales han de determinar su población diana y “cocinarla a fuego lento y con paciencia” para sacar lo mejor de su materia prima. Citando a Castellvi (2010) “Las personas poseen

talentos que ni ellas mismas conocen en muchas ocasiones” y con el fin de descubrir estos talentos ocultos se ha revisado la bibliografía de aquellas entidades, empresas u ONG’s que ofrecen servicios a la comunidad; y que se exponen a continuación con una agrupación por rasgos socioeconómicos.

La población femenina es el primer grupo por presentar, dada su gran implicación a lo largo de los años en la alimentación familiar y en la transmisión de las técnicas culinarias y en su divulgación de generación en generación. La figura del hombre se presenta desde hace siglos como el principal protagonista en el ámbito profesional de la gastronomía, sin embargo, las mujeres también contribuyen en la sombra al mantenimiento de la economía (Freitas, 2021). Como ejemplo se muestran dos entidades centradas en la gastronomía desde una perspectiva feminista para dar visibilidad a lo invisible, reducir la brecha laboral y el techo de cristal y demostrar que el talento culinario no entiende de género.

Según el Índice de Brecha Global de Género del Foro Económico Mundial en 2023, España cuenta con una brecha de género del 79,1% que la posiciona en el puesto 18 del Ranking Global. Haciendo la comparativa con uno de los países en estudio, México, su brecha de género es del 76,5% que le sitúa en el puesto 33 (*Gráfico 4*).

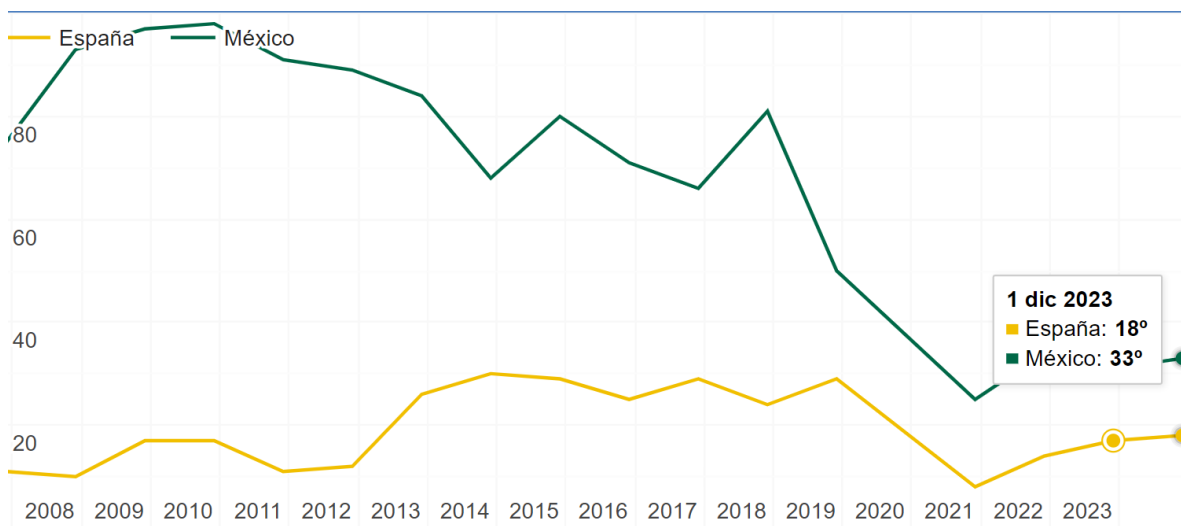


Gráfico 4: Comparativa de la evolución del Ranking Global de la Brecha de Género de España VS México. (Foro Económico Mundial, 2023).

Sirva el modelo relevante de dos entidades que trabajan por reducir la brecha de género. La asociación española “*Amas de terra*” en Galicia, integrada por una red de mujeres rurales que desarrollan oficios alrededor de la gastronomía (mariscadoras, agricultoras, ganaderas, viticultoras...). Este proyecto social, cultural y gastronómico nació de una necesidad detectada por Lucía Freitas en 2021, chef y técnica especializada en las áreas de diseño estratégico y economía de las ideas I+D. Su objetivo es promover la justicia social visibilizando la labor de las mujeres trabajadoras para que exista un relevo generacional. Se promueve el trabajo artesanal, el producto local y de proximidad, el valor de comunidad y la dignificación de las trabajadoras que sostienen en la sombra la actividad económica, sociológica y gastronómica del país, concretamente de la región gallega. Para dar una mayor visualización del proyecto se rodó el documental “*Amas de terra*” en 2023 protagonizado por cuatro mujeres productoras de campo.

En México, la emprendedora y chef Elena Reygadas, seleccionada como The World’s Best Female Chef 2023 según “The World’s 50 Best Restaurants”, ofrece becas de manutención, un apoyo económico y una red de mentores para aquellas mujeres que deseen emprender en el mundo gastronómico mexicano.

Acorde a las cifras expuestas, México y España son dos países que presentan una brecha de género similar en porcentaje, pero más alejada respecto a su posición en el Ranking Global de la Brecha de Género. Ambos promueven oportunidades gastronómicas para equilibrar la balanza mediante una corresponsabilidad en las cadenas de acciones que inspiran y empoderan a la mujer (Uribe, 2019). La mirada femenina en cualquier ámbito siempre es importante para que exista una práctica colectiva y se desarrollen modelos más justos y sostenibles.

La población joven es otro potencial beneficiario de los proyectos socio-gastronómicos, pero los profesionales que deciden trabajar con este perfil han de tener en cuenta las carencias generadas por una pérdida de oportunidades educativas y competencias básicas de empleabilidad en edades tempranas. Sin embargo, los tres proyectos que se mostrarán a continuación se presentan como una “cocina de oportunidades” para que esta juventud logre alcanzar una reinserción sociolaboral a tiempo.

Dentro de España uno de los referentes más conocidos es el cocinero Chema de Isidro, fundador de la *ONG Gastronomía Solidaria* en el año 2016 con sede en Madrid. Es director gastronómico de la Organización Internacional de Ayuda Humanitaria (*CESAL*). Su labor comenzó hace quince años dando segundas oportunidades a más de 4.000 jóvenes en situación de exclusión social por la ausencia de trámites burocráticos legales, su pertenencia a núcleos familiares conflictivos, ser refugiados de guerra, ejercer la prostitución o dedicarse a actividades delictivas.

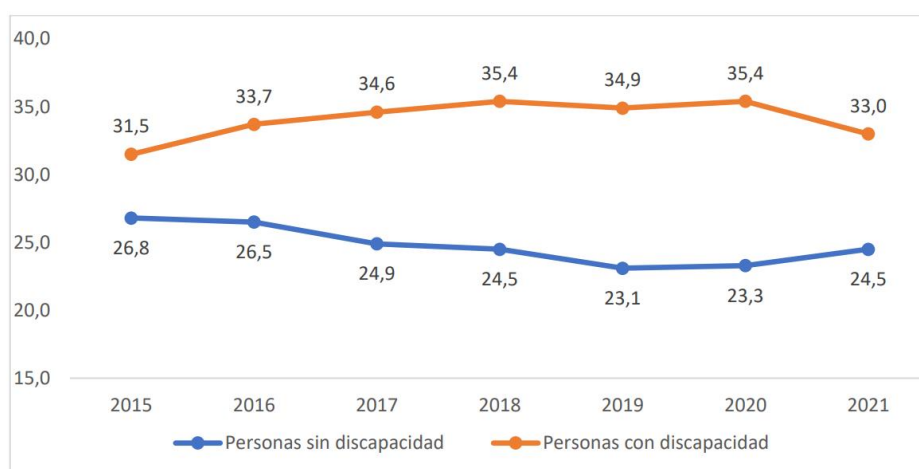
En sus inicios se ofrecieron cursos de cocina en *La Escuela de Cocina Chema de Isidro* en el barrio de Tetuán (Madrid) a jóvenes marginales (bandas delictivas, prostitución, tráfico de drogas...). Sin embargo, tras el triunfo de la primera promoción, al emplearse posteriormente la mitad de su plantilla, decidió el emprendimiento de un proyecto culinario-social en el municipio de Trillo (Guadalajara). Estos jóvenes solo necesitan personas que confíen en ellos para poder abandonar el delito y convertirse en empleados de la hostelería o gastronomía. Su proyecto de emprendimiento social fue la apertura del local de restauración *La cascada de la raspa* con el objetivo de fijar residentes que palien la despoblación gastronómica por falta de personal, basada en una autogestión de los jóvenes para que adquieran una rutina diaria a través del trabajo. Este emprendimiento ha permitido al 90% de sus alumnos colocarse en el mercado laboral (Simón, 2023) e incluso alguno de ellos desempeña un puesto de jefe de cocina, chef ejecutivo o formador de los nuevos jóvenes.

Ubicado en Barcelona, *MANS* es una cooperativa social dedicada a la producción, transformación y comercialización de frutas y hortalizas ecológicas. Su cometido tiene doble finalidad: por un lado, crear puestos de trabajo para jóvenes en riesgo de exclusión social y acompañarlos en su proceso de integración social, y por otro apoyar a la agricultura de proximidad y la sostenibilidad. Sus empleados trabajan en la central de logística donde preparan, envasan y etiquetan los productos recolectados con materiales biodegradables. Se les ha concedido el premio *European Award for Cooperative Innovation* por su valor social al emplear en estos últimos 4 años a más de 3.400 jóvenes en situación de vulnerabilidad.

Y por último y relativo a la juventud, en Valencia se encuentra la entidad *Blanca Costa* que elabora cerveza ecológica, vegana, de proximidad y respetando al entorno a través de su enfoque social, medioambiental y animal. Ofrece una escuela-restaurante

donde se imparten cursos anuales de formación e inserción laboral para jóvenes que presentan dificultades para acceder al mundo laboral.

Atendiendo a otro rasgo sociodemográfico se encuentran las personas con discapacidad que, según La Red Europea de Lucha contra la Pobreza y la Exclusión Social (EAPN), su riesgo de pobreza y exclusión social alcanza un 33% frente a un 24,5% de las personas sin discapacidad en un intervalo temporal de 2015 a 2021 (Informe AROPE, 2022) (Gráfico 5).



Fuente: XII Informe AROPE, EAPN-ES.

Gráfico 5: Tasa AROPE según situación de discapacidad. Población de 16 años o más. 2015-2021 (porcentaje).

Con el objetivo de generar empleo para las personas con discapacidad intelectual y/o física y con necesidades de apoyo se implanta la economía social y solidaria, una alternativa que aplica y desarrolla la entidad AMPANS con la creación del *Centro Especial de Empleo (CES)* en 1969.

Este modelo económico-social ofrece un empleo estable, ajustado a la realidad del mercado actual y orientado a la integración sociolaboral de las personas con discapacidad. Por cuantificar su actividad a lo largo de los dos últimos años citar que 3.120 personas han sido atendidas por la entidad y se han generado 1.002 puestos de trabajo en el que el 27% está desempeñado por trabajadores con certificado de discapacidad y un 89% son contratos indefinidos confirmando la estabilidad en el empleo ofertado (Gráfico 6).

Personas atendidas



Equipo humano



Gráfico 6: Resultados obtenidos por la entidad AMPANS (2023).

Para visualizar la realidad de estos datos se enumeran algunos de los proyectos comerciales y gastronómicos: *Quesos Muntanyola*, *URPINA*, *vinos solidarios* y *Canónigo-Restaurante*, donde se les ofrece un aprendizaje laboral y unas oportunidades de reconocimiento social a partir de la elaboración de productos gastronómicos.

Para ampliar mi trabajo de investigación a nivel internacional se presenta *Aregak Bakery & Café*, la primera panadería/cafetería inclusiva y accesible en Gyumri (Armenia), fundada en 2018 y cofinanciada por la Unión Europea. Es un proyecto del

Centro Emili Aregak (AEC) de Cáritas Armenia. Jóvenes y adultos con discapacidad han participado en la creación de este proyecto para que sea lo más accesible posible, conocer de primera mano sus necesidades y en línea con el lema universal sobre la discapacidad *Nada sobre nosotros sin nosotros*. Tras haber recibido asesoramiento y formación en el curso *Nueve pasos para acceder al mercado laboral* impartido en el Centro Emili Aregak, estos jóvenes y adultos pueden trabajar en estos establecimientos, en lo que también se contratan a madres cuyos familiares tienen esta singularidad. Esta entidad busca promover una sensibilización de la sociedad armenia y ser modelo de una metodología de empleo inclusiva, como se mostrará posteriormente en el análisis de datos de la metodología cualitativa a través de una entrevista a su fundadora.

Otro proyecto internacional se enmarca en Turquía y se centra en las personas en situación de calle, que se ven privadas de dos derechos básicos y fundamentales: la alimentación y una vivienda digna; por este motivo las personas sin hogar son un colectivo que puede beneficiarse exponencialmente de las prácticas gastronómico-sociales. Ayse Tükrükçü lo pone en práctica en su restaurante *Hayata Saril Lokantasi* en Estambul, cuyos principales comensales son las personas sin hogar de la ciudad, un colectivo invisible que no se contabiliza oficialmente por el gobierno turco y que, en la capital, asciende a 7.000-10.000 personas. Se sirven de 120 a 150 comidas diarias, gratuitas y preparadas por voluntarios o por personas que previamente se encontraban en situación de calle y que conocen de primera mano la carencia de una alimentación saludable. Este acto trasciende más allá de recibir una comida caliente, como es sentarse a compartir mesa, recibir apoyo y cuidado de otras personas.

Ampliando el estudio a cualquier colectivo en riesgo de exclusión social o situación vulnerabilidad se ha recabado información de cuatro proyectos gastronómicos con este enfoque. Uno de los principales líderes del movimiento Gastronomía Social, es David Hertz que inició su labor en 2006; ha trabajado para redefinir el modelo de esta gastronomía y que, acorde con esta filosofía, fundó la asociación civil *Gastromotiva* para revelar el poder sanador de este acto culinario y con actividad en Brasil, México, El Salvador y Sudáfrica. Es el primer emprendimiento de esta categoría que se implanta en México y busca transformar la vida de los usuarios con un programa de enseñanza y capacitación culinaria y empresarial a través de sus cursos *Auxiliar en cocina Gastromotiva México* o *Formación emprendedora en micronegocios gastronómicos*.

Colabora con una red de establecimientos gastronómicos que proporcionan oportunidades laborales a sus más de 700 alumnos capacitados.

En el norte de España, Jesús Cía ha implantado en Navarra su empresa de inserción sociolaboral *JOSENEA*. En los últimos 15 años ha logrado reinsertar al 70% de su plantilla de trabajadores en empresas de la zona (industria agroalimentaria, educación, hostelería...) (Odriozola, 2017) y, a su vez, ha generado un ecoturismo local con unos 25.000 visitantes para conocer la finca de cultivos *Bordablanca*, el modelo empresarial y su labor inclusiva.

Los contratos laborales tienen una duración desde 6 meses hasta 3 años para puestos de trabajo en *Bordablanca*, una finca ecológica y sostenible en Lumbier (Pirineo Navarro) con el objetivo de empoderar y enseñar el cultivo ecológico de plantas aromáticas y medicinales para su posterior empleo en infusiones, mezclas culinarias, chocolates, aceites, productos cosméticos... Las actividades que llevan a cabo son de un alto valor medioambiental y social, al contar con productos de calidad, una sostenibilidad económica, una formación laboral y un trabajo remunerado.

Para finalizar con aquellos proyectos más globales, citar dos emprendimientos: *Carifood*-Cáritas Diocesanas en España y *Gastronomía Social* en Chile. El programa Inserción de Catering y Colectividades: *Carifood* está enfocado a la reinserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión social a través de la restauración; por otro lado, la fundación *Gastronomía Social* dirigida por Rafael Rincón trabaja la gastronomía como herramienta para promover la inclusión social, la seguridad alimentaria, la formación culinaria y el cuidado del medioambiente mediante un trabajo comunitario.

Para justificar estas actuaciones con cifras reales, indicar que en 2023 a través del programa *Carifood*, 12.807 personas lograron acceder a un empleo y 385.000 pudieron adquirir los productos deseados de su vida cotidiana gracias a las tarjetas monedero (Cáritas, 2023); además desde 2017 cuenta con un servicio de catering a empresas o familias que genera numerosos puestos de trabajo e imparte unos cursos formativos gratuitos de auxiliar de cocina, camarero y manipulador de alimentos.

En la iniciativa chilena en 2023 los jóvenes participantes del proyecto *Gastronomía Social* se han incorporado en un 60% al mercado laboral ordinario (Rincón, 2023). Este proyecto con pequeños productores dota de valor a los productos locales y de

proximidad, a través de *Ñam*. Es un programa de inclusión social que forma y emplea a la juventud, y que cuenta con tres secciones: *Ñam Academia*, una escuela de formación con cursos especializados, *Ñam Talentos* que reúne a empleadores gastronómicos y facilita el acceso a la bolsa de trabajo y *Ñam Aplicación* en la que se obtienen “ñamis” intercambiables por conocimientos, cursos digitales o becas para empezar a emprender.

Aunque ambas entidades trabajan en líneas de actuación similares, los resultados obtenidos y los programas planteados varían en función del contexto socioeconómico en que se desarrollan en sus respectivos países. Son empresas especialmente orientadas a entidades del sector terciario y a la integración y formación sociolaboral de personas con menos oportunidades como son jóvenes desmotivados, sin experiencia laboral, adultos con dificultades para entrar en el mercado laboral, personas inmigrantes con dificultad en idioma o gestión administrativa de los trámites legales. Sus ejes transversales de intervención fomentan el desarrollo de competencias y habilidades personales, motivan a completar los cursos de formación gastronómica para acceder al mercado laboral y orientan en la gestión de sus ayudas económicas.

El emprendimiento social es un acto recíproco, por un lado, ofrece reinserción sociolaboral a personas en exclusión social y por otro otorga reconocimiento y gratificación a los empresarios que impulsan esta economía social. Para trasladar este acto a la gastronomía social, inicialmente es necesario identificar una necesidad en una comunidad y después emplear los recursos necesarios y la influencia social (Waters, 2020). Estos proyectos socio-gastronómicos necesitan promotores que quieran arriesgar en sus iniciativas y son los principales protagonistas junto a los usuarios. Deben atisbar resultados positivos que genere motivación transformadora a través de visibilidad y apoyo económico (Hertz, 2022). Así, la colaboración entre el Basque Culinary Center (BBC) y el Gobierno Vasco otorga anualmente el premio Basque Culinary World Prize, desde el año 2020 y dotado con cien mil euros, a un proyecto de gastronomía social para impulsar su iniciativa. También ofrece a los cocineros graduados la posibilidad de compaginar sus tareas culinarias con proyectos a través de la gastronomía.

II. ACERCAMIENTO METODOLÓGICO A LA REALIDAD DEL USO DE LA GASTRONOMÍA SOCIAL

Para demostrar mi hipótesis de partida y la consecución de los objetivos predefinidos, me he centrado en una investigación que permita conocer las estrategias seguidas para demostrar que la gastronomía es una herramienta útil para la reinserción de colectivos en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión social.

Para ello se ha optado por una aplicación metodológica cualitativa centrada en la recopilación de datos no numéricos y en el conocimiento subjetivo, siendo su área de enfoque los individuos, las sociedades y las culturas (Narváez, 2018). Con esta metodología se busca una investigación y comprensión más profundas del fenómeno denominado “reinserción sociolaboral de colectivos en riesgo de exclusión social.”

Con la investigación bibliográfica, que documenta el marco teórico y sus tres principales ejes de investigación (gastronomía social, exclusión social y reinserción sociolaboral), se pueden diseñar los guiones de las entrevistas a formular. Con la información obtenida y la transcripción de las entrevistas se emiten las conclusiones y analiza su grado de alcance.

METODOLOGÍA CUALITATIVA

Las técnicas de investigación cualitativas permiten obtener información más detallada y comprender las motivaciones y opiniones de los participantes. Se ha optado por esta metodología gracias a su flexibilidad, que admite la reorientación si la información recopilada no es de calidad o útil.

El recurso cualitativo empleado es el formato entrevista, que Ibáñez *et al* (1996) la define como un contexto formal de interacción entre el analista o entrevistador y las personas investigadas o entrevistadas, basada en la comunicación de las personas a través de una conversación personal y directa, tratando de obtener la información sobre conocimientos, actitudes o experiencias... que se proporcionan de forma individual o grupal. Es un instrumento básico cualitativo en toda evaluación que permite, a diferencia de la encuesta formal, introducir un grado de flexibilidad en la recogida de datos e

incorporar elementos sobrevenidos que no se previeron inicialmente y que en ocasiones constituyen datos esenciales para determinadas interpretaciones (Perea, 2010).

En el diseño y planificación de una entrevista se han de tener en cuenta dos factores: el número de participantes y la estructura, que en este trabajo de investigación se eligen como individual y semiestructurada, respectivamente. Esta técnica ofrece al analista el control de la entrevista, centrándola en aquellos temas que desea conocer, pero a su vez facilita cierta flexibilidad a las personas investigadas para elaborar su propio discurso y para formular las preguntas adecuadas (Costa *et al*, 2009). La planificación de las preguntas se desarrolla acorde al marco teórico para comprobar si la hipótesis establecida coincide con las impresiones del entrevistado.

ENTREVISTAS A INFORMANTES CLAVE

El criterio para la selección de los participantes se relaciona con su papel clave en este sector. Dos de ellos son mujeres promotoras de proyectos gastronómico-sociales y la tercera es una beneficiaria de ellos. La primera entrevistada es una gerente de Cáritas Diocesanas de Madrid, con una experiencia profesional de catorce años, tres de ellos en el actual proyecto gastronómico *Carifood* en la sede madrileña Vicaria I de Chamartín. La segunda emprendedora seleccionada, coincidiendo con un intercambio de Erasmus+ en Chipre y así dotar de una dimensión internacional al trabajo de investigación, es dueña de la panadería/cafetería *Aregak Bakery & Cafe* en la localidad armenia de Gyumri, que emplea a personas con discapacidad. Por último, como persona beneficiaria se ha optado por una usuaria de Fundación Personas, por su discapacidad física orgánica que afecta a su columna vertebral y extremidades, que participa en el taller de cocina desde hace cuatro años y que gracias a estas clases ha adquirido las competencias necesarias para emplearse en el sector culinario.

En la *Tabla 2* se recogen los códigos de entrevistas y perfiles:

CODIGO	SEXO	FORMACIÓN	EMPRESA	PUESTO LABORAL	RESIDENCIA
E1	Mujer	Trabajadora social	Cáritas Diocesana	Gerente de Carifood	Madrid (España)
E2	Mujer	Opositora para auxiliar de conserje	Fundación Personas	Estudiante	Valladolid (España)
E3	Mujer	Pedagoga	Cáritas Armenia – Centro Emily Aregak	Propietaria Aregak Bakery & Cafe	Gyumri (Armenia)

Tabla 2: Código de entrevistas y perfiles (*Elaboración Propia*)

A los participantes se les informa con suficiente antelación de su selección y se les proporciona un guion previo de las preguntas a formular; además deben firmar un “Consentimiento Informado” en el que se expone que los datos tratados serán exclusivamente para uso académico de este Trabajo de Fin de Grado (*Véase Anexo III*). Previamente a cada entrevista se mantiene una conversación distendida para crear cercanía y confianza mediante la exposición de los motivos de este encuentro en un entorno de confidencialidad. La entrevista tiene una duración de media hora aproximadamente y cuenta con el apoyo técnico de la grabación, que facilita la fiel transcripción de la misma y que complementa a las notas recogidas por el analista.

III. RESULTADOS Y ANÁLISIS

CUALITATIVO

Tras la realización de las entrevistas se ha procedido a una transcripción limpia de los datos para analizar y comunicar con más detalle la información obtenida, centrándose en el contenido esencial de la conversación y eliminando elementos irrelevantes (Perea, 2010).

En primer lugar, se expone que el proceso de inserción sociolaboral se encuentra definido por el perfil de los usuarios y sus respectivas necesidades. Sin embargo, aquellas entidades socio-gastronómicas cuyo principal objetivo es generar puestos de trabajo para personas en situación de vulnerabilidad tienen en cuenta que estos individuos presentan una desinformación sobre los derechos y deberes profesionales, una escasa formación, cualificación y experiencia, una lenta adaptación y una insuficiencia de habilidades sociales (Guerrero, 2005). Esto se corrobora con los argumentos expuestos por las dos entrevistadas que dirigen entidades socio-gastronómicas y que se refieren a:

“Más que en colectivos, nos fijamos en necesidades individuales” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

“Todos los individuos atesoran alguna habilidad oculta, algún rasgo que les hace destacar frente a otros, sin embargo, hay que descubrirla para potenciarla se ha comprobado que la mayoría de las personas poseen alguna destreza culinaria ya aprendida” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

“Vimos que las necesidades de las personas con discapacidad encajaban a la perfección con los objetivos de nuestro proyecto gastronómico” (E3: mujer, propietaria Aregak Bakery & Café - Gyumir, Armenia).

Los proyectos de gastronomía social dotan a las personas en situación de exclusión de una sensación de utilidad en sociedad, mejorando sus habilidades sociales y su autoconcepto. El principal objetivo de este tipo de emprendimiento lo define acertadamente la dueña de *Aregak Bakery & Cafe*:

“Buscamos empoderarles de nuevo y que confíen más en sí mismos, que aprendan a interiorizar una rutina y a trabajar en equipo desde el primer día” (E3: mujer, propietaria Aregak Bakery & Café - Gyumir, Armenia).

En línea con esta temática, la usuaria de Fundación Personas expone:

“Para mí ir a cocina los miércoles supone una motivación, hago lo que más me gusta: cocinar y estar con mis amigos” (E2: mujer, estudiante, Fundación Personas – Valladolid, España) esto refleja la socialización que genera la cocina.

Como opina Carballal (2009) la comida se presenta como interacción social y un medio de expresión personal; por este motivo, estos proyectos gastronómicos suelen triunfar ya que sitúa en el centro de su actuación tanto a la comunidad como al individuo. La gastronomía permite acceder al mercado laboral de una forma asequible al no entender de barreras y con una expansión internacional. Así las entrevistadas que han decidido apostar por este tipo de emprendimiento o servicio comentan:

“Nos dimos cuenta de que la gastronomía era un punto de encuentro que traspasaba las barreras culturales y del lenguaje” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

“Ayuda a personas con discapacidad a introducirse en el mundo laboral de una manera atractiva y sencilla, creo que por eso es tan exitoso” (E3: mujer, propietaria Aregak Bakery & Café - Gyumir, Armenia).

“Además, conseguí trabajo por unos meses como ayudante de cocina y para mí eso fue una palmada en la espalda” (E2: mujer, estudiante, Fundación Personas – Valladolid, España).

Esta iniciativa suele tener excelentes resultados en dos de los colectivos objeto de estudio: los jóvenes en riesgo de exclusión social y las personas con discapacidad. El primer grupo se caracteriza por estar desmotivados, presentar absentismo escolar y pertenecer a familias desestructuradas;

“Acudir a los cursos de formación les ayuda a poner un poco de orden, un adolescente lo que necesita es estabilidad y que se le ofrezca la oportunidad de conocerse a sí mismo” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

Respecto al segundo colectivo, el éxito de la iniciativa radica en dotarles de una vida independiente mediante el aprendizaje de la manipulación y preparación de los alimentos, el manejo de los utensilios de cocina y disminuye sus necesidades de apoyo

“Ir al taller de cocina me ha permitido aprender a cocinar platos sencillos para mi día a día, ya no necesito una ayuda tan dependiente de mi familia” (E2: mujer, estudiante, Fundación Personas – Valladolid, España).

“Entré a este programa hace cuatro años, y noto que mi motricidad fina ha mejorado considerablemente. Al principio no conseguía batir la nata o sujetar una cuchara, sin embargo, ahora ya me atrevo con procesos más complicados como cortar verduras” (E2: mujer, estudiante, Fundación Personas – Valladolid, España).

En el desarrollo de estos proyectos no todo son desarrollos positivos y rentables, en contraposición, y dado su concepto social y solidario, no se encuentran exentos de presentar limitaciones, dificultades y riesgos. En primer lugar, se sitúan las limitaciones económicas pues el emprendedor debe contar con suficiente disponibilidad financiera para iniciar la apertura del negocio y sus trámites burocráticos; no obstante, pueden percibir ayudas económicas de fondos públicos o privados

“En nuestro caso, Cáritas se financia mayoritariamente con aportaciones de donantes o empresas privadas. También contamos con ayudas de la administración autonómica madrileña e incluso de la Unión Europea” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

En algunos casos otra limitación es la capacidad productiva de los proveedores locales que suele versar en pequeños negocios, razón por la que algunos de los emprendimientos mencionados optan por el autoabastecimiento que, a su vez, conlleva una mayor inversión económica, como es el caso de *JOSENEA* con su finca ecológica *Bordablanca* o *AMPANS* que oferta en su restaurante *Canónigo* productos de elaboración propia. Por otro lado, algunas entidades deben recurrir al abastecimiento de productos en las grandes superficies

“Contamos con dos *Aregak Bakery & Café* en nuestra ciudad, aunque no es lo que deseamos tenemos que comprar el azúcar, la harina o el chocolate en grandes cantidades y a veces nuestro presupuesto no nos permite adquirirlo todo con la

categoría ecológica” (E3: mujer, propietaria Aregak Bakery & Café - Gyumir, Armenia).

Una dificultad de bastante relevancia es elegir la ubicación del establecimiento, primeramente, condicionada por el abastecimiento de las materias primas necesarias y en segundo lugar, la decisión de emplazarlo en la proximidad al colectivo que quiere acoger o bien en zona más alejada que les obligue a salir de su entorno.

“Nuestros usuarios principalmente son personas inmigrantes que viven en la zona sur de Madrid con escaso poder adquisitivo, a la hora de decidir donde ubicar las sedes de *Carifood* tuvimos dudas de donde implantarlas. Al final, acabamos optando por el distrito de Carabanchel porque creímos que era donde más usuarios iban a participar, y de momento parece que no nos hemos equivocado” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

Mencionar además el obstáculo que los emprendedores han de superar para motivar suficientemente a sus usuarios con el objetivo de que su único aliciente no sea el económico, sino que sea una oportunidad para aprender, mejorar y reinsertarse a nivel social y laboral

“Que ellos vengán todas las mañanas a trabajar con una sonrisa ha supuesto mucho esfuerzo, al principio les cuesta arrancar por su gran dependencia familiar. A medida que los meses han ido pasando, hemos podido ver como se lo empiezan a tomar como algo personal y van dejando el dinero más en segundo plano” (E3: mujer, propietaria Aregak Bakery & Café - Gyumir, Armenia).

Los emprendedores también se encuentran sujetos a un elevado porcentaje de riesgos dado el perfil de sus usuarios (personas desmotivadas, carencia de formación académica, hábitos delictivos y conflictivos, falta de una rutina saludable...) que puede hacer fracasar el negocio por su falta de implicación o por conflictos internos, como ha ocurrido recientemente con el restaurante *La cascada de la raspa* en Trillo (Guadalajara) debido a una disputa entre los jóvenes participantes que generó desconfianza en los clientes y que hace unas semanas obligó a cerrar sus puertas.

Otro de los riesgos que pone en duda la continuidad del proyecto es no alcanzar la productividad y la rentabilidad esperadas, con la consiguiente reducción de las ayudas públicas por escasos rendimientos

“A veces, Fundación Personas me ha comentado que si conozco a personas con discapacidad interesadas en incorporarse a algunos de los talleres de la entidad para que no se suspendan por falta de participantes y en consecuencia retirada de fondos. Pero yo estoy tranquila, porque el taller de cocina de los miércoles siempre ha estado completo” (E2: mujer, estudiante, Fundación Personas – Valladolid, España).

Para finalizar con el análisis de las entrevistas, los proyectos que priorizan el enfoque social ante el económico suelen contemplar la sostenibilidad y el entorno que más se adapta a las características del proyecto. Para ello es necesario educar y sensibilizar sobre las posibilidades que ofrece la gastronomía

“Creo que los estudios de educación social juegan un papel importante a la hora de dar a conocer los beneficios de estas prácticas culinarias a ciertos colectivos en riesgo de exclusión” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

Acorde con esta filosofía, la dueña de *Aregak Bakery & Cafe* aclara:

“Somos una pequeña empresa autónoma que trabaja a nivel local e intenta que la mayoría de los productos provenga de zonas próximas. Aprovecha al máximo todos los alimentos y, cuando se acaba la jornada laboral, aquellos que no se han vendido y son más perecederos se reparten entre los trabajadores, iniciativa que también sirve como pequeña recompensa por su trabajo” (E3: mujer, propietaria Aregak Bakery & Café - Gyumir, Armenia).

Sin embargo, el programa *Carifood* antepone el desarrollo de las competencias personales y laborales al aprovechamiento de los productos

“Hoy en día la sostenibilidad y el ecologismo están muy presente en todos los ámbitos, motivo por el que tratamos de cuidar lo máximo posible la procedencia y aprovechamiento de los productos. No obstante, nos interesa más que las personas logren reinsertarse sociolaboralmente y mejoren su autoestima, aunque

eso suponga pérdidas económicas o alimentarias” (E1: mujer, gerente proyecto gastronómico Carifood de Cáritas, Madrid, España).

Del análisis de las entrevistas se observa una perspectiva esperanzadora y positiva de los tres informantes clave, al percibir el éxito personal y laboral tanto de los emprendedores como de los beneficiarios. Sus opiniones similares indican que el camino hacia la reinserción sociolaboral a través de la gastronomía empieza a hacerse visible y a consolidarse como una alternativa a considerar.

Como resultado final de la revisión bibliográfica de emprendedores sociales agrupada por rasgos socioeconómicos se han contabilizado dos proyectos con perspectiva femenina, tres de jóvenes, dos para personas con discapacidad, uno para personas en situación de calle y cuatro que atienden a varios perfiles simultáneamente. A pesar de esta clasificación, las entidades amplían su rango de actuación por la interseccionalidad que presentan algunos individuos, atendiendo prioritariamente al factor más limitante.

CONCLUSIONES

La gastronomía es un recurso positivo para alcanzar la reinserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión social o situación de vulnerabilidad. Se ha podido comprobar a través de: la revisión bibliográfica de los principales ejes temáticos, la investigación de los proyectos gastronómicos implantados, diversos y en su mayoría exitosos, y la realización y el análisis de tres entrevistas a informantes claves del sector, que han mostrado un futuro prometedor.

Relacionado con el estado del arte de la gastronomía social, todas las entidades mencionadas fomentan el desarrollo de competencias, tanto técnicas como sociales, en el sector hostelero a pesar de encontrarse en zonas geográficas diferentes. A su vez son iniciativas que emplean la gastronomía como vehículo para alcanzar el cambio social y son un punto de encuentro y un lenguaje universal entre culturas, colectivos y personas. Demuestran su compromiso para construir comunidad, desarrollar sistemas colaborativos y abordar desafíos sociales como el hambre, el desperdicio de alimentos, la desigualdad de oportunidades o la exclusión social.

Sin embargo, la literatura específica del estado del arte es hasta hoy en día muy pionera, dificultando la localización de fundamentación teórica y la comprensión general del concepto. Por este motivo, se ha optado por una metodología cualitativa que permitiera, a través de tres entrevistas, ahondar en la realidad gastronómico-social europea y profundizar en el conocimiento de los beneficios de ésta.

La gastronomía social es un movimiento en continuo desarrollo vinculado al ser humano, siempre con circunstancias personales específicas; es una disciplina que debe renovarse e innovarse constantemente prestando especial atención al mercado de proximidad, a los productos locales y al respeto del medioambiente. A su vez es una vía de educación de la sociedad hacia la aceptación y el respeto de la diversidad y el cuidado del medio ambiente.

Los emprendedores que apuestan por estos negocios enmarcados en la economía social tienen la esperanza de que con sus iniciativas se promueva otro modelo alimentario, colectivo y económico. Sin embargo, necesitan un impulso comunitario, estatal y una ayuda económica que les facilite la creación de negocios locales a los que dar un enfoque social y medioambiental. A su vez sería deseable que estos proyectos gastronómico-

sociales sean divulgados a través de los distintos medios de comunicación para obtener un grado de alcance máximo.

Por otro lado, se ha percibido que las personas con discapacidad son uno de los beneficiarios potenciales que por sus características personales y físicas se enfrentan a situaciones que dificultan su entrada en el mercado laboral; además existe un estigma social que recae sobre ellos al considerarlos seres no productivos por su incapacidad. Por este motivo, sería verdaderamente útil implementar los proyectos de gastronomía social en las entidades que trabajan con este colectivo para así estimular sus habilidades cognitivas y sus capacidades motoras, crear una rutina y adquirir unos hábitos saludables y positivos.

Para concluir, la finalidad principal de este trabajo de investigación es proponer la gastronomía social como recurso para alcanzar la inserción sociolaboral de colectivos en riesgo de exclusión social, y que muestra que el empleo proporciona unos recursos económicos y es un elemento clave de integración en la ciudadanía y de posición de estatus social.

BIBLIOGRAFÍA

Ansón, R. (2016). *La cocina de la libertad: El Big Bang de la gastronomía española en el siglo XXI*. Bilbao: La esfera de los libros.

Aquino, R., Lück, M., Schänzel, H. (2018). A conceptual framework of tourism social entrepreneurship for sustainable community development. *Hospit Tourism Manag* N°37, pp. 23-32.

Carballal, C. (2009). La comida como interacción social. *Bibliopsiquis*, N10 pp4-18.

Caride, J. (2002). Construir la profesión: la Educación Social como proyecto ético y tarea cívica. *Pedagogía Social, Revista interuniversitaria*, N°9, pp. 91-131.

Carifood. (2020). *Un catering con corazón, con valores, con solidaridad*. <https://carifood.org/es>

Castañeda, R. (2016). La globalización y sus relaciones con la tributación, una constatación para América Latina y la OCDE. *Cuadernos de Economía*, N°35, pp. 379-406.

Castell, R. (2004). Encuadre de la exclusión. *La exclusión: bordeando sus fronteras. Definiciones y matices*. Barcelona: Editorial Gedisa, SA.

Castellvi, S. (2010). El bien comer. En Castellvi, S. (Eds.). *Perlas gastronómicas* (pp. 52-59). Barcelona: Alianza Editorial

Cooperativa Social MANS <https://www.euskalgastronomia.org/la-cooperativa-social-mans/>

Crenshaw, K. (2016). *La urgencia de la interseccionalidad*. Charla presentada en TEDx Program – TED Talks. Nueva York, diciembre.

European Anti Poverty Network (2022) Inserción sociolaboral de las personas vulnerables. Lucha contra la pobreza y la exclusión social. Paris: EAPN.

Fantova, F. (2007). Repasando la intervención social. *Documentación Social*, N°147, pp. 183-198.

Fassio, F., Tecci, N., (2019) Circular economy for food: a systemic interpretation of 40 case histories in the food system in their relationship. *Systems*, N°7, pp 43.

Fernández, L. (16 de abril de 2024). Lucía Freitas “‘ Amas da Terra’ es un proyecto social, pero sobre todo gastronómico y cultural. *TUR 43, periódico de turismo del norte*.

Franco, L y Fernández, J.M. (1991). *La marginación: realidad y perspectivas*, Madrid: CCS.

Fundación Atención e Inserción Discapacidad Intelectual – AMPANS. (2010). <https://ampans.cat/es/>

Guerrero, C. (2005). Itinerarios de inserción sociolaboral: una propuesta metodológica para personas en riesgo de exclusión. *Revista especializada en formación y empleo de los colectivos en riesgo de exclusión del Comité Especial para el Bienestar Social*, International Council. Vol. 6, pp. 1-25.

Guerrero, C. (2008). La integración de colectivos vulnerables en el mercado de trabajo. El papel de la formación. *Revista del Instituto de Estudios Económicos*, Vol. 2 y 3, pp. 127-165.

Ibáñez, R y Iñiguez, C. (1996). Modelos de investigación y modelos de intervención psicosocial. *Estructuras y desarrollo de la psicología*, N°15, pp. 38-41.

Jiménez, M. (2008) Aproximación teórica de la exclusión social: complejidad e imprecisión del término. Consecuencias para el ámbito educativo. *Estudios Pedagógicos*, N34, pp. 173-186.

Martínez, T (directora). (2023). La cocina de las oportunidades [Documental, vídeo online]. RTVE)

Nair, S. (1997). Pensamiento contemporáneo y exclusión social. *Estudios pedagógicos*, N°1, pp. 11-17.

Narváez, S. (2018). *La educación gastronómica como herramienta para el desarrollo de destrezas y habilidades en jóvenes*. Ecuador: El Comercio.

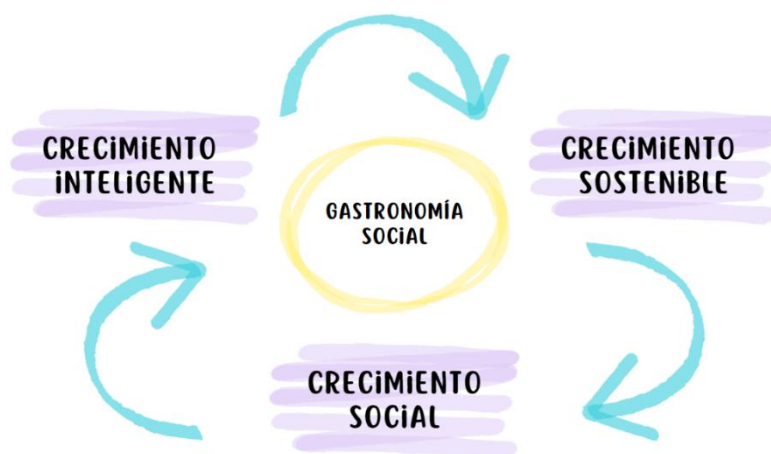
Núñez, V. (7 de mayo de 2016). “Un lugar para la educación frente a la asignación social de los destinos”. *Interabide Garaikidegunea Asociación*.

- Odriozola, A. (2017). Josenea, un proyecto ecológico de carácter social. *AGRICULTURA Y GANADERIA SOCIAL Y ECOLOGICA*, N°29, pp. 22–23.
- Perea, O (2010). *Guía de evaluación de programas y proyectos sociales*. Madrid: Plan estratégico del tercer sector en acción social.
- Rincón, R. (2022) *Fundación Gastronomía Social* <https://www.gastronomia.social/>
- Rubio, M.J. (2002). *La exclusión social: teoría y práctica de la intervención*. Madrid: CCS
- Sánchez, V. (2014). El primer encuentro de Educadores Especializados “Faustino Guerau de Arellano” y su papel en la cristalización de la Educación Social. *Revista de Educación Social*, N°17 pp, 1-5.
- Simón, P. (2023). *Chema de Isidro, el chef que enseña a los que nadie quiere: “Cuando hacen una mierda de plato, yo les digo que esta de puta madre”*. Madrid: El Mundo
- Subitars, J. (2004) Pobreza y exclusión social. Un análisis de la realidad española y europea, *Estudios Sociales, Barcelona: Fundación “La Caixa”*, N°16.
- Waters, A. (2020). La historia de Massimo Bottura, el chef artista, *Revista Gourmet de México* N°9.

ANEXOS

ANEXO I

Objetivo de modelo de crecimiento de la gastronomía social



Fuente: Elaboración propia