

UNIVERSIDAD
CIENTÍFICA
DEL SUR
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

“INFLUENCIA DEL APRENDIZAJE DEL IDIOMA FRANCÉS
TÉCNICO EN LA INSERCIÓN LABORAL DE PROFESIONALES
DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL”

Artículo Científico, resultado del proyecto de investigación para
optar el grado de:

MAESTROS EN EDUCACIÓN SUPERIOR CON MENCIÓN EN
DOCENCIA E INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA

Presentado por:

BACH. ELSA ROXANA RODRÍGUEZ OSORIO

BACH. CÉSAR ROBERTO BUSTAMANTE MEJÍA

Asesor:

Mg. MAURICIO ZEBALLOS VELARDE

LIMA, PERÚ

2020

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Lima, 04 de junio 2020

Los integrantes del Jurado de tesis:

Presidente: PhD. Andres Hildebrant Laredo
Integrante: PhD. Inés Ruiz Alvarado
Integrante: Mg. Maritza Del Carmen Rosario Milagros Sanchez Perales

Se reúnen para evaluar la tesis titulada:

INFLUENCIA DEL APRENDIZAJE DEL IDIOMA FRANCÉS TÉCNICO EN LA INSERCIÓN LABORAL DE PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

Presentada por los estudiantes:

**BACH. ELSA ROXANA RODRÍGUEZ OSORIO
BACH. CÉSAR ROBERTO BUSTAMANTE MEJÍA**

Para optar el Grado Académico de

**MAESTRO EN EDUCACIÓN SUPERIOR CON MENCIÓN EN
DOCENCIA E INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA**

Asesorado por:

Mg. Mauricio Zeballos Velarde

Luego de haber evaluado el informe final de tesis y evaluado el desempeño de los estudiantes en la sustentación, concluyen de manera unánime (X) por mayoría simple () calificar a:

Integrante 1: BACH. ELSA ROXANA RODRÍGUEZ OSORIO BACH. CÉSAR ROBERTO BUSTAMANTE MEJÍA		Nota (escrito): 13 trece	
Aprobado (X)	Aprobado buena ()	- Muy Aprobado Sobresaliente ()	- Desaprobado ()

Los miembros del jurado firman en señal de conformidad.



PHD. Andres
Hildebrant Laredo
Presidente del
Jurado



PhD. Inés Ruiz
Alvarado
Miembro del Jurado



Mg. Maritza Del
Carmen Rosario
Milagros Sanchez
Perales
Miembro del Jurado



Mg. Mauricio
Zeballos Velarde
Asesor

“INFLUENCIA DEL APRENDIZAJE DEL IDIOMA FRANCÉS TÉCNICO EN LA INSERCIÓN LABORAL DE PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL”

Elsa Roxana Rodríguez Osorio, César Roberto Bustamante Mejía

Artículo de investigación. Resultado del proyecto de investigación

Resumen:

Al revisar literatura acerca de la importancia de incluir el uso del idioma francés técnico, en las estructuras curriculares de los estudiantes de Gastronomía y Gestión empresarial, no queda expresamente cuantificada su utilidad en la inserción laboral de los egresados; las instituciones educativas permanecen sin un documento que haga tangible ésta, y refuerce así las mayas curriculares; haciendo de los egresados, profesionales mejor preparados, acorde a las demandas laborales del mercado.

Abstract:

When reviewing literature about the importance of including the use of the technical French language, in the curricular structures of the students of Gastronomy and Business Management, its usefulness in the labor insertion of graduates is not expressly quantified; educational institutions are left without a document that makes this tangible, and thus reinforces the Mayan curricula; making professional graduates better prepared, according to the labor demands of the market.

Keywords: Technical french language, labor insertion in gastronomy.

a. INTRODUCCIÓN

Cuando los diseñadores de un plan de curso universitario o técnico relacionado con la Gastronomía son ajenos a la realidad laboral, ocurre que se empieza a dudar de la importancia del Francés Técnico como una competencia relevante en el desempeño profesional.

Un estudio exhaustivo de la coyuntura vigente se hace imprescindible, a fin de propiciar la inserción profesional y la empleabilidad de los estudiantes graduados y no caer en el error de desarticular la realidad de la preparación académica. Blanco,J- Olmo,F (2004) Barcelona

Esto nos llevó a preguntarnos: ¿en qué medida influye el aprendizaje del idioma francés técnico en la inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial?

Dado que el desarrollo de habilidades implica la puesta en marcha en un momento determinado de saberes, valores y actitudes que se aprenden en las aulas y fuera de ellas, es crucial que en las instituciones de educación superior se determine las competencias ideales para los egresados y encontrar los medios adecuados destinados a desarrollarlas, manifiesta Bustos - Aguirre M. L. (2015).Guadalajara “¿Qué competencias deberían desarrollar los egresados de gastronomía?” Universidad de Guadalajara.

Amerita evaluar el campo en que se desarrollan las profesiones vinculadas al idioma francés, ya que en las entidades donde se está formando a los especialistas del rubro Gastronómico, se está empezando a disminuir las horas de enseñanza y hasta a descartar esta asignatura de la malla curricular.

Es necesario conocer hasta qué grado el Francés Técnico o francés con Objetivos Específicos (FOS), viene siendo provechoso para los egresados de las carreras de Chef, Sommelier, Pastelero y Maître, a fin de comprobar si hay una brecha entre las competencias que el rubro de la Gastronomía y Restauración requiere y las competencias que los profesores de Francés Lengua Extranjera (FLE), vienen incentivando.

Las diferencias entre los públicos objetivos de FOS y FLE, se observan en relación a las necesidades particulares de los alumnos, enfatizándose en que el FOS basa su proceso de Enseñanza - Aprendizaje en sólo una parte del idioma francés, y no abarca el estudio de esta lengua en su totalidad. Asimismo, con el FOS podemos adquirir un conocimiento, cuya función principal reside en alcanzar metas y objetivos precisos en contextos proporcionados con anticipación.

Esta confluencia entre los estudiantes de FOS y sus necesidades exige la focalización de los programas de enseñanza del Francés Técnico basada en la identificación de las finalidades del aprendizaje de esta materia, relacionada a las informaciones concernientes a las situaciones laborales donde realmente los educandos harán uso del idioma.

Al respecto, cabe resaltar que las escuelas europeas de Arte Culinario basan su accionar en relación con la importancia del estudio de un idioma, en el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER). Este documento es el resultado de más de 10 años de investigaciones lingüísticas, consistente en que el alumno aprenda un idioma tomando en cuenta ciertas necesidades que pueden ser personales, institucionales o profesionales.

Es decir, que una lengua será usada en un contexto social y no de forma aislada y el aprendiente estudiará el idioma no sólo para objetivos lingüísticos sino también interactivos, en que las tareas profesionales donde se utilice el nuevo idioma se realicen por uno o más individuos.

No se ha encontrado el estudio que verifique la relevancia del aprendizaje del Francés Técnico en nuestro país, por lo cual, es imperativo conocer hasta qué punto los egresados de las especialidades de Gastronomía están desarrollando las capacidades adquiridas mediante el uso del Francés Técnico y cómo las están articulando en el campo laboral donde se desempeñan. Según Covarrubias y Estévez (2002), en el área de los estudios de egresados hay una insuficiencia de marcos teóricos que conlleven a la creación de conceptos que conduzcan al análisis del binomio: educación – trabajo.

Los datos obtenidos reflejan un conocimiento teórico, pues expertos, empleadores y egresados, coinciden en la importancia del idioma francés técnico; tal como lo expone Flavia Anoeta Freyre, en “La influencia del francés

en el vocabulario gastronómico castellano” (2015), incidiendo en que una orientación etnocéntrica, sin el aporte lingüístico de otros idiomas, reduce los horizontes culturales y por ende, los de una lengua.

Por su parte, en “¿El prestigio del francés justifica su enseñanza en las Licenciaturas en Gastronomía?”. Vásquez Gómez, R (2017) México. Universidad Autónoma de Baja California, manifiesta que, para precisar los requerimientos de morfología, sintaxis y fonología en el curso de francés técnico, es imprescindible sondear previamente el ámbito laboral, a fin de diseñar una adecuada metodología.

Indica que la expectativa de aprendizaje del Francés Técnico por parte de los alumnos es bastante alta. Sin embargo, la forma de enseñarlo no estaría siendo la más adecuada, por lo que recomienda una forma más efectiva de impartir la materia, es decir, incorporando el vocabulario gastronómico desde un principio.

Escribir, leer, hablar y escuchar, son las habilidades lingüísticas que han relegado a la gramática tradicional, enfatiza Pérez Aguilar, (2008). Siguiendo las tendencias contemporáneas en la preparación de un curso de francés, igualmente es imperativo realizar un análisis previo sobre las necesidades de este y no como actualmente ocurre: partiendo de los lineamientos de la institución educativa vigente.

Cabe destacar que la asimilación de los conocimientos del idioma francés generalmente fluye sin contratiempos, pero al comenzar a enseñar la gramática,

los estudiantes dejan de participar y los maestros debemos aplicar diversas estrategias de Enseñanza - Aprendizaje con la finalidad de evitar la desmotivación y desconcentración.

Ello se logra en situaciones de simulación propuestas por el docente, según sus habilidades creativas y adaptándose al grado de capacidad lingüística alcanzado por el alumnado, intensificando dosificadamente la estimulación motivacional de los educandos, a fin de impulsar su comunicación interactiva. Bonilla, Álvaro (2012).

Tal es el caso de los retos suscitados en la representación de situaciones reales trabajando en Brigada de Cocina dentro del aula, donde los discípulos improvisarán constantemente, asumiendo retos lingüísticos imprescindibles para la aprehensión del nuevo léxico gastronómico.

Por lo tanto, es necesario impartir la enseñanza del Francés Técnico viendo claramente los objetivos y la metodología enfocados en la motivación del estudiante hacia la adquisición de las competencias que necesita afinar para su buen desenvolvimiento como profesional de la Gastronomía y la Restauración.

Si el objetivo es que los alumnos construyan un aprendizaje significativo que les permita expresarse en situaciones profesionales, se debe entonces cambiar la concepción que se tiene de la enseñanza - aprendizaje, esclareciendo los objetivos desde la primera conexión enseñante - aprendiente, enfatiza María Elia

Pérez Aguilar, en su propuesta pedagógica: “La enseñanza del francés de especialidad bajo un enfoque constructivista” (2008).

Al respecto, Olivier Bru, francés especialista de FOS en Suiza, recomienda que además de apoyarse en la Metodología de un libro, hoy el profesor de francés con Objetivos Específicos debe investigar cuál es su público objetivo, tomar en cuenta cuál es la lengua materna de los alumnos y realizar un sondeo sobre sus expectativas en relación con el curso. (Universidad de Verano, Alianza Francesa de Lima, 2020. Pontificia Universidad Católica del Perú).

Luego puede confeccionar el curso de Francés Gastronómico según el alumno que tiene enfrente, haciéndolo salir constantemente de su zona de confort. Según Meyerhoff, Miriam, (2006), un cierto grado de incertidumbre es siempre observado durante las dinámicas de comunicación.

Finalmente, entre los requisitos que a partir del 2015 la SUNEDU (Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria) viene solicitando a todo egresado de una institución de nivel Técnico o Superior, resalta el conocimiento de un idioma, con la finalidad de desarrollar competencias comunicativas y de investigación en lenguas extranjeras.

La enseñanza y aprehensión de aspectos lingüísticos, no sólo del español, - siendo ésta la lengua madre -, sino también de otros idiomas, proporciona herramientas lingüísticas prácticas, encaminadas al desarrollo intelectual de los estudiantes, lo cual, conlleva a una inserción laboral considerable, manifiesta Álv

Bonilla Lynch, A (2012) Salamanca , IV Congreso Iberoamericano de las Lenguas en la Educación y en la Cultura.

Por su parte, Juan Luis Fernandez Sánchez, en “Analizar la influencia del idioma inglés en la inserción laboral de los egresados de la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad Nacional de Arequipa” (Arequipa 2016), manifiesta que la educación engrandece las expectativas personales de un individuo; sin embargo, para la ley de la oferta y la demanda, este hecho es irrelevante.

El aporte de esta investigación consiste en conocer hasta qué punto la jerga profesional es necesaria para agilizar los procesos de comunicación entre los egresados de Gastronomía y Gestión Empresarial, así como contribuir a cubrir las expectativas competitivas requeridas en el rubro, con miras a su inserción laboral en cafeterías y restaurantes de 4 y 5 tenedores.

Es necesario evaluar el campo en que se desarrollan estas carreras vinculadas al idioma francés, ya que en las entidades donde se está formando a los especialistas del rubro Gastronómico, se está empezando a disminuir las horas de enseñanza y hasta a descartar esta asignatura de la malla curricular.

No se ha encontrado el estudio que verifique la relevancia del aprendizaje del Francés Técnico en nuestro país, por lo cual, amerita conocer hasta qué punto los egresados de las especialidades de Gastronomía están desarrollando las capacidades adquiridas mediante el uso del Francés Técnico, así como articular el campo laboral donde se desempeñan los profesionales.

Sin embargo, en el denominado Espacio Europeo de Educación Superior, competencias profesionales y empleabilidad, además de realizar un exhaustivo seguimiento de los egresados de las licenciaturas en Pedagogía, se les evalúa con un cuestionario basado en ítems sobre empleabilidad e inserción profesional, prueba que otorga un panorama sustancial para la determinación de los pasos a seguir en los futuros logros académicos y profesionales (Blanco y Olmo, 2004).

Es imprescindible conocer hasta qué grado se ha aprovechado el uso del Francés Técnico por parte de los egresados y cuál ha sido la utilidad de la enseñanza del francés técnico o francés con Objetivos Específicos (FOS), ya que es necesario comprobar si hay una brecha entre las competencias que el rubro de la Gastronomía y la Restauración requiere; y, las competencias que los profesores de Francés Lengua Extranjera (FLE), vienen incentivando.

b. MÉTODOS

El presente estudio es no experimental, correlacional y de corte transversal, de enfoque mixto, por proporcionar información cualitativa (entrevistas, focus group) y cuantitativa (encuestas, test).

Se efectuó un estudio básico observacional, nivel descriptivo, carácter analítico, acotado a la evaluación de los egresados de universidades e institutos de gastronomía y gestión empresarial, que tuvieron en su formación el

aprendizaje del idioma Francés Técnico, pertenecen al rubro de la Gastronomía y trabajan todos en el Departamento de Lima.

Es importante tener presente que el estudio se limitó a observar aquello que ocurrió después del proceso de capacitación, más no incluyó la evaluación de las prácticas docentes en aula, el análisis de la información recolectada empleó complementariamente, métodos cuantitativos (Test, Cuestionarios) y cualitativos (Entrevista y Focus group) relacionados a su actividad laboral.

Fases en la elaboración. - TEST CUESTIONARIO, para egresados; administradores, expertos entrevistados, participantes del focus group.

Fase de diseño. - Desde una concepción inicial, todos los cuestionarios se confeccionaron en base a objetivos, los cuales se elaboraron para configurar una referencia preliminar.

Fase de validación. - Se remitió la primera versión de cuestionarios a tres jueces externos para el análisis y validación de estos. Asimismo, las pruebas preliminares efectuadas a modo de simulación fueron simples; realizadas a egresados sobre el tiempo empleado, adaptación del instrumento a la técnica de levantamiento de datos y patrones sobre los procesos a seguir.

Esta fase viene condicionada por la revisión del contenido de las pruebas iniciales a partir de su recepción, análisis y validación por jueces externos.

El cuestionario se estructura siguiendo el siguiente esquema:

A) Aprendizaje: capacidad lectora, expresión oral, vocabulario especializado.

B) Situación laboral: empleabilidad, sueldo de los egresados, nicho laboral.

Fase de aplicación. - Entramos en contacto directo, con los egresados.

El estudio comprendió 44 egresados (Chef, Sommelier, Pastelero y Maître.) y 20 empleadores que pertenecen al rubro de la Gastronomía y trabajan en el Departamento de Lima; las entrevistas a expertos 3 Egresados de Gastronomía y gestión empresarial que con éxito local o internacional dirigen sus propios negocios, aportaron su experiencia laboral personal en el país como en el extranjero; los participantes en el Focus Group, fueron 8 egresados de Gastronomía y gestión empresarial que con éxito local comparten sus experiencias, volcaron sus ideas de mejora y críticas al sistema formativo.

Los 44 seleccionados cuentan con inserción laboral adecuada en cafeterías, pastelerías y restaurantes de 4 y 5 tenedores con contrato formal de trabajo, siendo por ello considerados informantes calificados. La muestra fue seleccionada por un criterio no probabilístico, intencional.

Se utilizó para la recolección de datos, los siguientes instrumentos: la encuesta, la entrevista y el Focus Group, los cuales fueron validados por expertos. Antes de participar se instruyó a los egresados, empleadores entrevistados, expertos consultados y participantes del focus group del motivo de la investigación y su participación; luego de lo cual firmaron un consentimiento

informado personal. Para ello se utilizó una Prueba de Conocimientos y Habilidades de Investigación ad hoc para el estudio, que se validó en el Perú por un grupo de expertos que se aplicó de manera individual para evaluar a los egresados en la utilización del léxico gastronómico en idioma francés en su rutina laboral; se trata de un cuestionario que plantea medir el grado de conocimiento del idioma Francés Técnico en los egresados y evidenciar las diversas brechas que estos resultados muestran. Luego, se realizó un Focus Group con 8 Chefs y desde esa situación identificó la problemática que se abordó desde la práctica en cocina, cafeterías, pastelerías, y restaurantes, así como sus posibles soluciones. Para la calificación se empleó una matriz de convergencia.

Se visitó además principales restaurantes de comida francesa, o que en su carta mantengan platos escritos en francés y durante los meses de enero y febrero se realizaron los test a los egresados, a los empleadores; entrevistas a expertos en sus centro laboral y el focus group, en las instalaciones de un Instituto de Lima.

Los egresados de Gastronomía y Gestión Empresarial (Chef, Sommelier, Pastelero y Maître) llevaron en su formación el curso de francés técnico, trabajan en establecimientos que sus cartas se incluyen platos, postres o bebidas en francés en su carta; los empleadores (principalmente administradores de pastelerías, cafeterías o restaurantes 4 o 5 tenedores).

No fueron incluidos, egresados que trabajan en establecimientos que no incorporen platos, postres o bebidas en francés en su carta; aprendices, autodidactas, de formación no escolarizada o nativos de lengua francesa.

c. RESULTADOS

El promedio de edad de los egresados es de 30 (DS: 10.19) años.

56.8% del total de egresados encuestados son nacidos en Lima.

APRENDIZAJE DEL FRANCÉS TÉCNICO

- CAPACIDAD LECTORA: BUENA

TEST De Egresados

De 33 palabras, los encuestados presentaron como promedio de palabras conocidas 25 (DS: 4.79), lo que representa un 75.8%.

- EXPRESION ORAL: BUENA

Del total de entrevistados en el Focus Group, el 87.5% (7) opina que el nivel de conocimiento del idioma técnico debe ser mucho

- VOCABULARIO ESPECIALIZADO: REGULAR

De 16 palabras, los encuestados presentaron como promedio de palabras conocidas 6 (DS: 1.83), lo que representa un 37.5%.

LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS EGRESADOS DE LAS ESCUELAS DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

El 70% (14) de los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial presentan buena inserción laboral, el resto expresaron no conformidad en relación laboral.

- NIVEL DE EMPLEABILIDAD

Todos los encuestados trabajan

El 29.5% (13) del total de egresados encuestados son de la especialidad de Gastronomía y el 27.3% (12) son Chef.

- SUELDOS DE LOS EGRESADOS

El 45% (9) del total de empleadores encuestados consideran que es bastante importante el sueldo de los egresados para el tipo de empleo en Inserción laboral de los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial; mientras que el 55% (11) consideran que es poco importante.

Asimismo, el 50% (10) del total de empleadores encuestados refieren que preferirían contratar personal (aprendices) no egresados de institutos y universidades de gastronomía y gestión empresarial por menor costo salarial y el 30% (6) refieren que suelen aprender rápido según los objetivos de la empresa.

- NICHO LABORAL

El 65% (13) del total de empleadores encuestados consideran que los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial satisfacen su expectativa, nicho laboral.

ANALISIS DE LAS VARIABLES

VARIABLE	Aprendizaje del Francés Técnico			
DIMENSION	INDICADOR	HERRAMIENTAS	PREGUNTAS	RESULTADO
Capacidad lectora	Nivel de conocimiento	Test de Egresados	Comprensión lectora de la pregunta XII: "Señale las palabras de la lista que conoce..."	75.8% Buena
Expresión Oral	Nivel de conocimiento	Etiqueta/ focus group	Pronunciación: De las partes de la Etiqueta del vino francés de Bordeaux.	87.5% Buena
Vocabulario Especializado	Aplicación del léxico culinario	Test: vocabulario	Léxico Culinario en la pregunta IV: "Señale las palabras que conoce: Las carnes: cortes; hervidos, caldos, métodos de cocción."	37.5% Regular

Fuente: Elaboración propia

VARIABLE	Inserción laboral
-----------------	--------------------------

DIMENSION	INDICADOR	HERRAMIENTAS	PREGUNTAS	RESULTADOS
Acceso a empleo	Nivel de Empleabilidad	Test empleadores/focus group	Acceso a empleo, pregunta 9: ¿Cuán relevante es el conocimiento del Francés Técnico para la inserción de personal en el nicho laboral de Restauración? Nivel de empleabilidad, pregunta 20: ¿Qué criterios de empleabilidad determina al contratar personal egresado de un centro de formación gastronómica y gestión empresarial?	70% Bueno
Tipo de empleo	Sueldo de los egresados	Test empleadores/focus group	Tipo de empleo, pregunta 2: ¿Conocer el Francés Gastronómico es una ventaja para los candidatos que postulan a los trabajos de Chef, Sommelier, Pastelero y Maître? Remuneración, pregunta 10: ¿En qué medida el sueldo de los egresados se ha incrementado debido al empleo del Francés Técnico?	62.5% Adecuado
Expectativa laboral	Nicho laboral	Focus group/Entrevista	Expectativa de trabajo, pregunta 5: ¿Cuán relevante es el Francés Gastronómico en la línea de carrera de un profesional de la Gastronomía y Gestión Empresarial?	65% Cubierto
Expectativa de los empleadores	Oferta laboral diferenciada cubierta	Test empleadores/Entre vista	Expectativa de los empleadores, pregunta: 18: ¿Cuál es el nivel de las expectativas de su empresa con respecto a la productividad de los profesionales de Gastronomía con conocimientos en Francés Gastronómico?	50% prefiere no usarla.

Fuente: Elaboración propia

Chi-cuadrado

Mide la relación entre dos variables.

APRENDIZAJE DEL IDIOMA FRANCÉS TÉCNICO VS LA INSERCIÓN LABORAL DE PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL EN LA CIUDAD DE LIMA

APRENDIZAJE	INSERCIÓN LABORAL			TOTAL
	Poco	Bastante	Mucho	
Regular	0	3	0	3
Bueno	3	11	3	17
Total	3	14	3	20

Fuente: Elaboración propia

Chi-cuadrado: 1.513, p=0.469

En nuestra muestra, de egresados entrevistados, entrevistas semiestructuradas a expertos, entrevistas a empleadores y en el focus group, podemos concluir que no existe relación entre el aprendizaje del idioma francés técnico y la inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial en la ciudad de lima.

Muchos de los entrevistados refirieron que no era necesario que el egresado tuviera un conocimiento alto en el idioma francés para trabajar en una empresa

d. DISCUSIÓN

Los datos obtenidos reflejan un conocimiento teórico, pues expertos, empleadores y egresados, coinciden en la importancia del idioma francés

técnico; tal como lo expone Flavia Anoeta Freyre, en “La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano” (2015), incidiendo en que una orientación etnocéntrica, sin el aporte lingüístico de otros idiomas, reduce los horizontes culturales y por ende, los de una lengua.

Por otra parte, modernas tecnologías vinculadas al campo de la Gastronomía, últimamente han venido incidiendo en el desuso de cierta terminología culinaria en francés; como el caso del recordado “Chateaubriand”, que durante muchos años destacó en los restaurantes de cinco tenedores, donde el Chef mostraba su pericia en la parrilla, logrando en 10 minutos y delante de los comensales, un rosado solomillo de vacuno.

Hoy, esta costumbre ya no se realiza, debido a la utilización del detector de incendios, y este es un ejemplo de cómo paulatinamente se dejan de pronunciar algunas palabras de origen francés e ingresan otras.

Muchas veces, porque las normas de seguridad van evolucionando y otras porque se dejan de aplicar conocidos estilos, como la casi eliminación del amasado o “pétrissage” en panadería, técnica que presenta relevantes desventajas nutricionales, ya que incrementa el índice glucémico del pan y debido a la oxigenación propiciada, las vitaminas y los micronutrientes se ven disminuidos, explica el Chef Amandio Pimenta en “Los Embajadores del Pan” (2017).

De otro lado, algunos expertos piensan que, siendo el nivel de la Gastronomía en un país más evolucionado, la influencia del Francés Técnico decrece, ya que se emplean nuevos nombres distintos en lengua nativa, como es el caso de la Gastronomía Peruana, basada en técnicas ancestrales y rica en diversidad de productos e insumos.

Sin embargo, los mismos especialistas enfatizan la relevancia del léxico culinario y las técnicas francesas, tratándose de pastelería y panadería, donde sí se pronuncian los nombres en idioma francés, incidiendo en la contratación de personal de dicho rubro con estudios en el denominado Francés Técnico Gastronómico.

De estos testimonios recogidos en nuestro medio, se desprende una realidad similar a lo que está ocurriendo en el mundo y en la misma Francia, la cual viene influyendo en la transformación del ámbito laboral y en la enseñanza del idioma Francés con Objetivos Específicos (FOS).

Según el diario Le Monde (2013): Francia ya no tiene más el monopolio de la Gastronomía en el mundo. Ha cedido el lugar a destacadas gastronomías de otros países. Sin embargo, en Pastelería, los franceses manifiestan que son los más creativos del orbe.

En las instituciones consultadas, el 67% del total de empleadores encuestados considera que es bastante importante el sueldo de los egresados

para el tipo de empleo que ejercen los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial; mientras que el 33% considera que es poco.

Asimismo, el 75% del total de empleadores encuestados refieren que preferirían contratar personal (aprendices) no egresados de institutos y universidades de gastronomía y gestión empresarial por menor costo salarial. Pero hay que resaltar que es un estudio prospectivo en la ciudad de Lima; de muestra no probabilística, intencional.

Muchos de los entrevistados refirieron que no era necesario que el egresado tuviera un conocimiento alto en el idioma francés para trabajar en una empresa.

De lo expuesto, se concluye en el presente trabajo que no existe una relación entre el aprendizaje del idioma francés técnico y la inserción laboral inicial de profesionales egresados de gastronomía y gestión empresarial en la ciudad de Lima.

Debemos resaltar que en el mercado laboral nacional no se ha encontrado una relación similar con mejores remuneraciones por un tema fundamentalmente de costos, el aprendizaje del idioma francés técnico en la inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial se presenta como una oportunidad de mejora salarial fundamentalmente en restaurantes 5 y 4 tenedores.

Es opinión mayoritaria, mantener y reforzar la formación de los egresados de gastronomía y gestión empresarial con el aprendizaje del idioma francés técnico pues es una herramienta necesaria en su desarrollo personal futuro, pues le brinda además la posibilidad de participar en otros nichos laborales.

Esto daría pie a estudios de investigación futura, pues los egresados líderes en otros mercados a los que migran solo los más capacitados, así lo demuestran.

Como propuesta, se elaboraron cuatro cuestionarios de análisis inicial a ser utilizados en el aula por la docente o el profesor de Francés Gastronómico que inicie un curso, haciendo constar que la indagación de las motivaciones y preferencias de los educandos, así como el conocimiento de su nivel de partida, conllevan a alcanzar los objetivos de Enseñanza – Aprendizaje. (Anexo – Aporte).

e. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACADEMIE FRANÇAISE: Le Trésor de la Langue Française [en línea]

<http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv4/showps.exe?p=combi.htm;java=no;>

ALVAR EZQUERRA, M. (1993): La formación de palabras en español.

Madrid. Arco Libros

ANOETA FREIRE, F. (2,015): “La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano”.

BLANCO,JV- OLMO,FM (Barcelona 2004 : Universidad de Barcelona,2004

Academia.edu) “Estudio sobre la inserción laboral de los graduados en

Pedagogía en la Universidad de Barcelona”, España, 2012).

BONILLA LYNCH A., ROJAS ALFARO R. (IV Congreso Iberoamericano de las Lenguas en la Educación y en la Cultura. Salamanca

BUSTOS - AGUIRRE M. L. “¿Qué competencias deberían desarrollar los egresados de gastronomía?” Universidad de Guadalajara (2015).

CALVET, L- -J. (1993): L'Europe et ses langues. Paris. Plon

COVARRUBIAS Y ESTÉVEZ (2002): Estudios de egresados de las licenciaturas en enseñanza del inglés: la experiencia de una universidad mexicana.

CURELL AGUILÀ, C. (2004): Presencia del francés en el español peninsular contemporáneo. Universidad de La Laguna. Tesis doctoral

DESJARDINS, M. (2007): "Breve estudio de los galicismos a través de la historia". En Tinkuy n° 4. Pg.63-

75. Février. Section d'études hispaniques. Université de Montréal

HURTADO ALBIR, A. (2004): Traducción y traductología. Madrid. Cátedra

- LAPESA, R. (1981): Historia de la lengua española. Madrid. Gredos
- LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE (2007) París. Larousse Éditions
- LE MONDE (2013): Francia ya no es más líder en gastronomía.
- LE PETIT ROBERT DE LA LANGUE FRANÇAISE (2011). Le Robert. Version électronique
- IBÁÑEZ SCHUDA S A (2012) INSERCIÓN LABORAL JUVENIL: Análisis de variables relevantes y perspectivas de política.
- MEYERHOFF, M. (2006): Linguistic change, sociohistorical context and theory-building in variationist linguistics.
- MIRANDA, J. A. (1994): La formación de palabras en español. Salamanca. Colegio de España.
- MOLINA MARTÍNEZ, L. (2006): El otoño del pingüino. Univesitat Jaume I. Castelló de la Plana
- MOLINER, M. (2007): Diccionario de uso del español. Madrid. Gredos
- MONTERO CURIEL, P. (2010): "El galicismo en español (1900-1925)", en Actas del II.
- CONGRESO INTERNACIONAL DE HISTORIA DE LA LENGUA ESPAÑOL A. Tomo I, pp. 1217- -1228
- NAVARRO, C. (2008): "Neología y formación de palabras en el lenguaje" en La comunicación especializada. Vol. 87, pp. 297- -318. Bern. Peter Lang editions.
- NEWMARK, P. (2004): Manual de traducción. Madrid: Cátedra.
- UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO, México, reporta; "es la tercera lengua de las relaciones internacionales y del trabajo".(2,019).

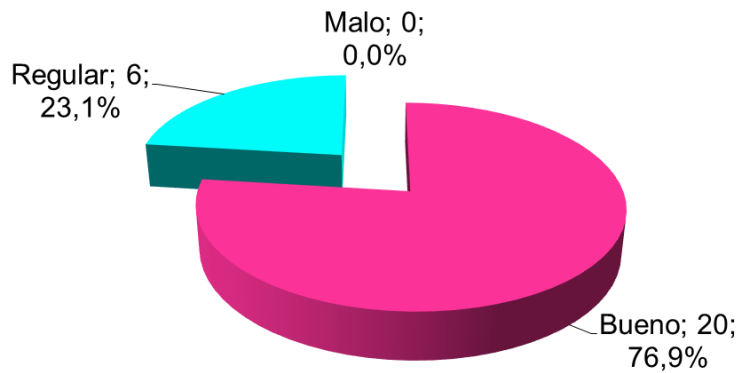
PÉREZ AGUILAR, E. (2008): “La enseñanza del francés de especialidad bajo un enfoque constructivista”

PIMENTA A. (2017): “Los Embajadores del Pan” .

VÁSQUEZ GÓMEZ R. (2015): ¿El prestigio del francés justifica su enseñanza en las Licenciaturas en Gastronomía?”. Universidad Autónoma de Baja California.

f. ANEXOS

Gráfico N° 1: Aprendizaje del Francés Técnico de los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial

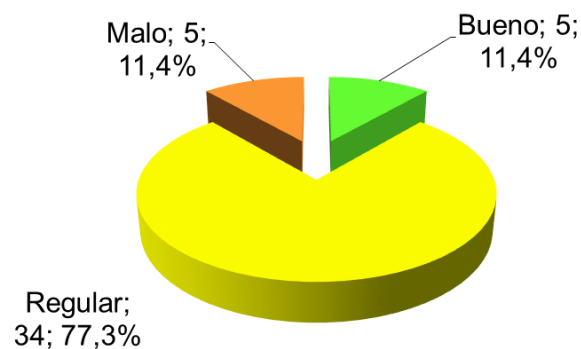


Fuente: Elaboración propia

El 76.9% (20) del total de egresados encuestados presentan un nivel de aprendizaje del francés técnico de los profesionales de gastronomía y gestión empresarial bueno.

Gráfico N° 2: Aprendizaje del Francés Técnico de los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial según la dimensión: capacidad lectora

Indicador: Nivel de conocimiento del idioma en cada competencia.

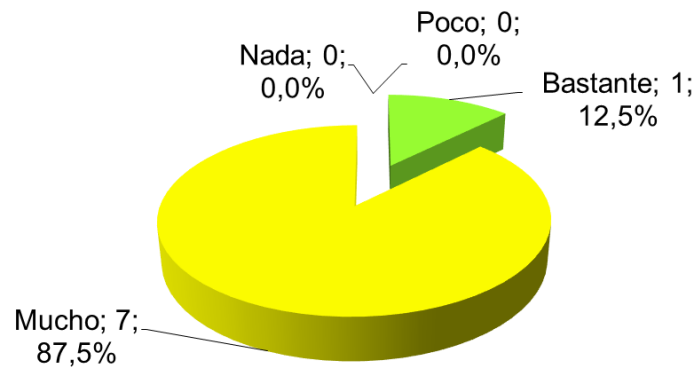


Fuente: Elaboración propia

El 77.3% (34) del total de egresados encuestados presentan un nivel de conocimiento del idioma en cada competencia de regular.

Gráfico N° 3: Aprendizaje del Francés Técnico de los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial según la dimensión: expresión oral

Indicador: Nivel de conocimiento del idioma técnico.

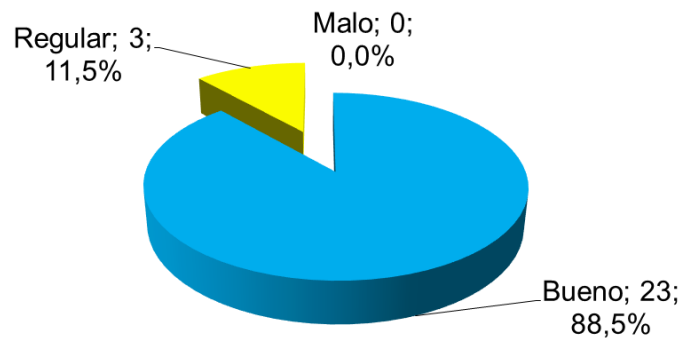


Fuente: Elaboración propia

Del total de entrevistados en el Focus Group, el 87.5% (7) opina que los egresados deben tener mucho nivel de conocimiento del idioma técnico.

Gráfico N° 4: Aprendizaje del Francés Técnico de los egresados de las escuelas de gastronomía y gestión empresarial según la dimensión: vocabulario especializado

Indicador: Aplicación de léxico culinario.



Fuente: Elaboración propia

El 88.5% (23) de los egresados encuestados, presenta buena aplicación de léxico culinario.

Tabla Nº 5

Nivel de empleabilidad

Especialidad	N	%
Gastronomía	13	29.5
Chef	12	27.3
Sommelier	7	15.9
Pastelería	5	11.4
Administrador	2	4.5
Chef pastelería	1	2.3
Cocinero	1	2.3
Egresada Pastelería	1	2.3
Hotelería	1	2.3
Maestro Pastelero	1	2.3
Total	44	100.0

Fuente: Elaboración propia

FOTOS



APORTE**Cuestionario 1**

1. ¿Usted utiliza el idioma francés técnico en su contexto laboral?
2. ¿Puede Ud. comunicarse y dar información en idioma francés?
3. ¿Tiene dificultades en francés escrito y /u oral?
4. ¿Tiene Ud. objetivos profesionales donde utilizaría el idioma francés técnico?
5. ¿Tiene información sobre la Gastronomía Francesa?
6. ¿Usted ya sabe francés? (Sí/ No)
7. ¿En qué contexto lo aprendió?
8. ¿Hasta qué nivel ha llegado en idioma francés?
9. ¿Desde cuándo Usted no practica el francés?
10. ¿Tiene Usted un Diploma Internacional en francés? (Sí/ No)
11. ¿Cuál?
12. Cuál de estas especialidades le atrae más?

Arte culinario**Pastelería y panadería****Sommelier****Gestión de Restaurantes**

13. ¿Por qué ha elegido estudiar Gastronomía?
14. ¿En qué campo trabajó antes de empezar a estudiar Gastronomía?
15. ¿Qué otros idiomas hablan usted?
Extranjero _____
Nativo _____
16. ¿Tiene Usted información sobre las principales regiones y platos típicos franceses?
17. ¿Ha viajado a algún país francófono?

CUESTIONARIO 2**I.- Trayectoria académica**

1. ¿Cuál ha sido su preferencia en cursos del colegio?

Ciencias matemáticas

Ciencias experimentales

Letras

Economía Otras especialidades _____

2. ¿Cuántas horas estudió francés?

3. ¿Qué año empezó a estudiar francés?

4. ¿Aprendió algún otro idioma en la secundaria? (Sí/ No)

5. ¿Qué idioma?

6. ¿Cuántas horas por semana?

II.- ¿Por qué aprender Francés Gastronómico?

Para sentirme mejor en la vida.

Porque debo aprobar el curso.

Para entender documentos en francés.

Para saber hacer preguntas.

Para hacer exposiciones.

Para tener éxito en mis estudios.

Para tener éxito en mi carrera profesional.

Para seguir estudios superiores en Francia.

Otro _____

III.- Proyectos Personales y profesionales

7. ¿Está preparando un proyecto personal y/o profesional? (Sí/ No)

8. ¿Cuál es ese proyecto?

CUESTONARIO 3**I). - CONOCIMIENTO SOBRE LA GASTRONOMÍA FRANCESA**

Escriba los nombres de los productos que conoce:

- 1. Platos franceses**
- 2. Partes de un menú francés**
- 3. Vinos franceses**
- 4. Bebidas no alcohólicas francesas**
- 5. Postres franceses**
- 6. Panes franceses**
- 7. Quesos franceses**

II). - LENGUA FRANCESA

- 1. ¿Usted ha estudiado francés? (Sí/ No)**
- 2. ¿Por qué aprende francés?**

III). - TRABAJO

- 1. ¿En qué trabaja?**
- 2. ¿Desde cuándo?**
- 3. ¿Cuál ha sido su formación y su especialidad? ¿Dónde la hizo?**
- 4. ¿Usted ha ejercido su trabajo en un país francófono?**

IV). -EXPECTATIVAS DEL CURSO

- 1. ¿Cree usted que el curso de Francés Gastronómico le servirá para obtener un mejor trabajo?**
- 2. ¿Cuáles son sus expectativas respecto al curso de Francés Técnico Gastronómico?**

V). - ¿TIENE INFORMACIÓN? Sobre...

Diferentes regiones del Perú

Principales productos agrícolas del Perú

Los mercados de productos e insumos

Los peruanos y sus costumbres alimenticias

La gastronomía peruana

La panadería peruana

VI). - EL IDIOMA FRANCÉS PROFESIONAL PERMITE:

A las personas:

Diferenciarse

Mejorar la empleabilidad

Mantenerse actualizado

Evolucionar profesionalmente

Sobresalir en nuevas tareas.

Otros_____

A las empresas y organizaciones:

Acceder a nuevos mercados, nuevos socios.

Fidelizar y motivar a los colaboradores.

Otros_____

CUESTIONARIO 4

Considerando las variables: Aprendizaje del Francés Técnico, La inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial.

Y sus dimensiones: Capacidad lectora, Expresión Oral, Vocabulario especializado, Acceso a ofertas de empleo, Tipo de empleo, Satisfacción personal, Expectativa de mejor oportunidad laboral

- 1.- ¿Comprende la etiqueta de un vino en francés?**
- 2.- ¿Piensa que es importante la pronunciación de quesos y vinos en francés?**
- 3. ¿Aplicará en cocina el léxico culinario en idioma francés?**
- 4. ¿Utilizará en pastelería el léxico culinario en idioma francés?**
- 5.- ¿Será útil en la recepción y en el salón del restaurante el léxico culinario en francés?**
- 6.- ¿Conoce nombres de quesos con Apelación de Origen Controlado?**
- 7.- ¿Cree que accederá a un mejor empleo con los conocimientos en Francés Gastronómico?**
- 8.- ¿Considera que obtendrá un mejor salario con los conocimientos en Francés Gastronómico?**
- 9.- ¿Estima que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico?**
- 10.- ¿Asume que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional?**