

Gestionando la experiencia innovadora

Andrea Mercedes Pren Bohórquez

Tutor

Juan Sebastián Avila Santos

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD Escuela
de Ciencias sociales, artes y humanas ECSAH Psicología

2024

Cocina para todos: innovación social y sostenibilidad en la inclusión laboral de jóvenes vulnerables.

Autor: Andrea Mercedes Pren Bohórquez

Institución: Universidad Nacional Abierta ya Distancia (UNAD)

Fecha: 1/11/2024 Cartagena -Colombia

Resumen

El proyecto "Cocina para Todos" de la Fundación Promigas promueve la inclusión laboral de jóvenes en situación de vulnerabilidad mediante formación técnica en gastronomía. Este artículo analiza la experiencia a través del modelo TRL (Technology Readiness Levels), destacando sus objetivos, actores involucrados, metodologías y los resultados obtenidos, como la mejora en la empleabilidad juvenil y el fortalecimiento del capital social. La sistematización del proyecto permite evaluar su impacto y sus posibilidades de replicabilidad en diferentes comunidades.

Palabras clave: Innovación social, empleo juvenil, gastronomía, sostenibilidad, capital social.

Abstracto

The "Cooking for All" project of the Promigas Foundation promotes the labor inclusion of young people in vulnerable situations through technical training in gastronomy. This article analyzes the experience through the TRL (Technology Readiness Levels) model, highlighting its objectives, actors involved, methodologies and the results obtained, such as the improvement in youth employability and the strengthening of social capital. The project's

systematization allows evaluating its impact and replicability possibilities in different communities.

Key words : Social innovation, youth employment, gastronomy, sustainability, social capital.

Tabla de contenido

| | |
|---|----|
| Introducción..... | 6 |
| Metodología..... | 8 |
| Resultados..... | 10 |
| Gestión de las ideas y creatividad..... | 10 |
| Gestión del desarrollo interactivo..... | 10 |
| Gestión del proceso..... | 11 |
| Gestión de oportunidades y capital social..... | 11 |
| Impacto General..... | 12 |
| Recomendaciones..... | 13 |
| Incorporar Componentes de emprendimiento..... | 13 |
| Promover una mayor participación comunitaria..... | 13 |

| | |
|---|----|
| Asegurar la sostenibilidad financiera el proyecto | 13 |
| Fortalecer alianzas estratégicas con el sector empresarial..... | 13 |
| Conclusiones | 15 |
| Bibliografía | 17 |

Introducción

El proyecto "Cocina para Todos" de la Fundación Promigas representa un ejemplo destacado de innovación social educativa orientada a la inclusión laboral y social de jóvenes en situación de vulnerabilidad en Colombia. Este esfuerzo aborda problemáticas complejas como el desempleo juvenil, la falta de formación técnica y las limitaciones en el desarrollo de habilidades socioemocionales que dificultan la integración efectiva en el mercado laboral. La propuesta se basa en la capacitación técnica en gastronomía, un sector con alto potencial de empleabilidad y desarrollo económico, complementado con el fortalecimiento de habilidades blandas como la comunicación, el trabajo en equipo y la resolución de conflictos, indispensables para el éxito en cualquier entorno. laborales.

En este contexto, el proyecto reúne un ecosistema de actores que incluye a los propios jóvenes beneficiarios, mentores, formadores especializados, instituciones educativas, empresas del sector gastronómico y organismos gubernamentales. Cada uno desempeña un papel fundamental en el diseño y ejecución de la iniciativa, creando una sinergia que enriquece tanto la experiencia educativa como los resultados esperados.

Los participantes no solo adquieren conocimientos técnicos, sino que también se les brinda acompañamiento integral para enfrentar los jóvenes retos del mercado laboral y superar las barreras sociales y económicas que los afectan.

Además, la colaboración entre las empresas y las instituciones fomenta la creación de oportunidades reales de empleo, garantizando que la capacitación responda

a las demandas actuales del mercado. Este enfoque práctico y orientado al impacto no solo beneficia a los jóvenes, sino también a las comunidades en las que se insertan, al fortalecer el tejido social y económico local.

El principal de este análisis es sistematizar la experiencia del proyecto "Cocina para Todos" a través del modelo de Niveles de Madurez Tecnológica (TRL, por sus siglas en inglés). Este enfoque permite evaluar cada etapa de su desarrollo, desde la gestación de la idea hasta su implementación y potencial escalabilidad. Al comprender los factores que han contribuido a su éxito, se busca identificar lecciones aplicables para replicar este modelo en otras comunidades con necesidades similares.

De esta manera, el proyecto se posiciona como un referente de innovación social que trasciende la formación técnica para impactar de manera significativa en la vida de los jóvenes y en el fortalecimiento del capital social en sus entornos. Su sistematización no solo es un ejercicio de aprendizaje interno, sino también un recurso valioso para inspirar y guiar iniciativas similares en otros contextos. Este artículo se propone aportar al conocimiento colectivo sobre cómo proyectos de este tipo pueden ser agentes de cambio sostenible en contextos vulnerables.

Metodología

La sistematización de la experiencia del proyecto Cocina para Todos de la Fundación Promigas fue desarrollada siguiendo un enfoque metodológico robusto basado en el modelo TRL (Technology Readiness Levels). Este marco permite evaluar el grado de madurez de una iniciativa social, proporcionando una estructura para analizar el desarrollo desde la concepción de la idea hasta su implementación y escalabilidad. Dicho modelo, utilizado en proyectos tecnológicos, fue adaptado para abordar las particularidades de una innovación social educativa como esta, permitiendo una comprensión integral de sus avances y logros.

Para recolectar información, se adoptó un enfoque mixto que integró técnicas cualitativas y cuantitativas. Las entrevistas semiestructuradas se realizaron con los principales actores del ecosistema del proyecto: jóvenes beneficiarios, formadores, empresarios del sector gastronómico y gestores de la Fundación Promigas. Las encuestas aplicadas a los participantes permitieron obtener datos cuantitativos sobre indicadores clave como empleabilidad, satisfacción y percepción del impacto del proyecto en sus vidas. Por otro lado, la observación directa en las actividades de capacitación permitió contextualizar los datos recopilados, destacando elementos del proceso de enseñanza y aprendizaje que enriquecen la intervención.

Además, se llevó a cabo un análisis documental exhaustivo. Esto incluyó la revisión de informes institucionales, evaluaciones previas del impacto social del proyecto y otros documentos relevantes. Este enfoque permitió información triangular y

garantizar la validez y confiabilidad de los hallazgos, asegurando que los resultados reflejaran de manera precisa tanto los logros alcanzados como los desafíos enfrentados.

El trabajo de campo se concentró en las comunidades donde el proyecto ha tenido una presencia destacada. Esto fue clave para captar la diversidad de contextos sociales y culturales en los que se implementó la iniciativa. Estas comunidades, caracterizadas por altos niveles de vulnerabilidad socioeconómica, ofrecen un terreno fértil para evaluar cómo proyectos de este tipo pueden generar cambios significativos, tanto a nivel individual como colectivo.

El análisis de la información recolectada permitió identificar factores críticos de éxito del proyecto, como la articulación de alianzas estratégicas entre el sector privado y las instituciones educativas, así como el enfoque integral que combina formación técnica con habilidades socioemocionales. También se identifican desafíos relacionados con la sostenibilidad a largo plazo y las limitaciones en la cobertura geográfica.

Finalmente, los resultados de esta sistematización no solo contribuyen a evaluar el impacto del proyecto, sino que también generan un conocimiento valioso sobre cómo implementar y escalar iniciativas similares en otros contextos. Esto demuestra que la metodología utilizada no solo permitió un análisis profundo del proyecto Cocina para Todos, sino que establece un precedente para futuras investigaciones en el ámbito de la innovación social.

Resultados

Gestión de las ideas y creatividad

La concepción del proyecto Cocina para Todos fue una respuesta directa al desempleo juvenil en comunidades vulnerables, una problemática que impacta profundamente en el desarrollo económico y social. El enfoque innovador del proyecto radica en integrar formación técnica en gastronomía con el desarrollo de habilidades blandas, como comunicación efectiva, trabajo en equipo y ética laboral. Estas habilidades no solo incrementan la empleabilidad de los beneficiarios, sino que también fortalecen su capacidad de adaptarse a los entornos laborales actuales. Además, la creatividad se evidencia en el diseño modular de la formación, lo que permitió atender las necesidades específicas de los participantes y aumentar la eficiencia en el aprendizaje. La inclusión de elementos culturales en las capacitaciones, como la gastronomía local, promovió un sentido de identidad y pertenencia en los jóvenes, enriqueciendo aún más la experiencia formativa.

Gestión del desarrollo interactivo

El éxito del proyecto radica, en gran medida, en la interacción constante y efectiva entre los diversos actores involucrados. Las empresas del sector gastronómico han jugado un papel crucial al ofrecer espacios para prácticas laborales, lo que facilita una transición fluida entre la formación y la experiencia laboral. Este enfoque práctico no solo refuerza los conocimientos adquiridos, sino que también abre oportunidades reales de empleo para los jóvenes. Asimismo, la colaboración con instituciones educativas ha garantizado que el contenido formativo cumpla con altos estándares de

calidad. La alianza con organizaciones sociales locales ha permitido identificar y abordar las necesidades específicas de las comunidades, adaptando el proyecto a contextos variados. Este sistema de interacción ha demostrado ser un modelo eficiente para fomentar una relación simbiótica entre los sectores educativo, empresarial y comunitario.

Gestión del proceso

El éxito en la implementación del proyecto ha sido posible gracias a una estructura organizativa sólida, que define roles y responsabilidades claras para todos los actores involucrados. Los formadores cuentan con un perfil especializado, no solo en gastronomía, sino también en pedagogía y habilidades socioemocionales, lo que les permite ofrecer una formación integral. Los beneficiarios, por su parte, participan en un programa formativo dividido en módulos, que abarcan desde técnicas culinarias básicas hasta gestión de restaurantes y emprendimiento. Este enfoque modular no solo facilita el aprendizaje progresivo, sino que también permite realizar evaluaciones periódicas para ajustar y mejorar el proceso formativo. La gestión eficiente del proyecto ha generado un impacto positivo, reflejado en altos índices de retención y finalización del programa.

Gestión de oportunidades y capital social

Uno de los aspectos más destacables de Cocina para Todos ha sido su capacidad para generar capital social. Las redes de apoyo formadas por jóvenes, empresas, instituciones educativas y comunidades han creado un entorno de cooperación y confianza. Estas redes no solo han facilitado la inserción laboral de los beneficiarios, sino que también han promovido un cambio cultural en las comunidades, fomentando valores como la solidaridad y la responsabilidad compartida. El fortalecimiento del tejido social se evidencia en la creación de alianzas estratégicas que van más allá del ámbito laboral, incluyendo proyectos comunitarios

de emprendimiento y actividades culturales. Esta dimensión del proyecto subraya su impacto no solo en términos económicos, sino también en el bienestar colectivo y la cohesión social.

Impacto General

En términos generales, el proyecto Cocina para Todos ha demostrado ser un ejemplo de cómo las iniciativas de innovación social pueden abordar problemáticas complejas de manera integral. La combinación de creatividad, gestión eficiente y construcción de capital social ha permitido no solo mejorar las condiciones de empleabilidad de los jóvenes, sino también generar un cambio positivo en las comunidades donde se implementa. Este impacto multifacético refuerza la importancia de integrar actores y recursos diversos en proyectos que busquen un cambio sostenible.

Al ampliar la narrativa, se hace evidente que Cocina para Todos representa una intervención replicable y adaptable a otros contextos, con el potencial de inspirar iniciativas similares en otras regiones.

Recomendaciones

Incorporar componentes de emprendimiento.

Aunque el enfoque principal del proyecto ha sido la empleabilidad, se sugiere integrar módulos orientados al emprendimiento, especialmente para aquellos jóvenes que desean iniciar sus propios negocios en el sector gastronómico. Esto contribuirá a la diversificación de oportunidades laborales y al desarrollo económico local (Alonso et al., 2018).

Promover una mayor participación comunitaria.

Involucrar activamente a las comunidades en la planificación y ejecución del proyecto no solo fortalecerá el sentido de pertenencia, sino que también garantizará una mayor sostenibilidad a largo plazo. Este enfoque participativo puede incluir talleres de sensibilización, actividades culturales y espacios de diálogo comunitario (Cocina para Todos: Formación Técnica para Jóvenes en Bucaramanga y Cartagena, 2024).

Asegurar la sostenibilidad financiera del proyecto.

Para garantizar la continuidad y expansión del programa, es esencial diversificar las fuentes de financiamiento mediante alianzas con donantes nacionales e internacionales, así como la búsqueda de apoyo gubernamental (Jailler et al., 2020).

Además, se puede considerar la generación de ingresos a través de actividades productivas relacionadas con la gastronomía, como ferias y eventos culinarios (Promigas, 2024).

Fortalecer alianzas estratégicas con el sector empresarial.

Es crucial intensificar la colaboración con empresas del sector gastronómico para ampliar las oportunidades de empleo formal y garantizar una continuidad en el proceso formativo de los beneficiarios. Estas alianzas no solo refuerzan el vínculo entre la capacitación y el mercado laboral, sino que también incrementan el compromiso del sector privado con el

desarrollo social (Con el Proyecto Cocina para Todos, Fundaciones Promigas y Triple A Promueven el Empleo Juvenil , sf).

Conclusiones

El proyecto *Cocina para Todos*, liderado por la Fundación Promigas, ha demostrado ser una herramienta efectiva para abordar la problemática del desempleo juvenil en comunidades vulnerables. Su enfoque integral, que combina la formación técnica en gastronomía con el desarrollo de habilidades socioemocionales, ha permitido que los beneficiarios no solo adquieran competencias laborales, sino que también se convertirán en agentes de cambio en sus comunidades. Esto ha generado un impacto positivo y tangible en la empleabilidad de los jóvenes, reflejado en mayores oportunidades de inserción laboral y un fortalecimiento significativo del tejido social en las áreas intervenidas (Fundación Promigas, 2024a).

La sostenibilidad del proyecto ha sido posible gracias a una estructura organizativa clara y al establecimiento de alianzas estratégicas con empresas del sector gastronómico, instituciones educativas y entidades gubernamentales. Estas alianzas han permitido garantizar prácticas laborales, generación de empleos y la adaptación del modelo formativo a las necesidades locales (*Cocina para Todos: Sabores del Futuro Cali*, 2024). Además, el proyecto ha logrado promover una cultura de cooperación y apoyo mutuo en las comunidades, contribuyendo al fortalecimiento del capital social (Fundación *Promigas*, 2024b).

Por otro lado, la replicabilidad del modelo se ha perfilado como una de las fortalezas principales del proyecto, dado que su diseño modular y adaptable facilita su implementación en contextos diversos (*Cocina para Todos, el Proyecto de World Vision*, sf-a). Sin embargo, es importante continuar evaluando los desafíos enfrentados,

como la necesidad de ampliar la cobertura y garantizar la sostenibilidad a largo plazo en entornos con recursos limitados (Álvarez et al., 2019).

Por otra parte, la replicabilidad del modelo se ha perfilado como una de las fortalezas principales del proyecto, dado que su diseño modular y adaptable facilita su implementación en contextos diversos. Sin embargo, es importante continuar evaluando los desafíos enfrentados, como la necesidad de ampliar la cobertura y garantizar la sostenibilidad a largo plazo en entornos con recursos limitados.

conclusión General

El proyecto Cocina para Todos ha demostrado ser una intervención eficaz y transformadora, pero su éxito futuro dependerá de la capacidad de sus gestores para enfrentar nuevos desafíos y maximizar las oportunidades de impacto. La adopción de estas recomendaciones permitirá no solo fortalecer la iniciativa actual, sino también posicionarla como un referente en innovación social y desarrollo comunitario a nivel nacional e internacional.

Referencias

- Álvarez, I., Natera, J. M., & Castillo, Y. (2019). Generación y transferencia de ciencia, tecnología e innovación como claves de desarrollo sostenible y cooperación internacional en América Latina. *Documentos de trabajo (Fundación Carolina): Segunda época*, (19), 1. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7113385>
- Alonso, D., González, N., & Nieto, M. (2018). Emprendimiento social vs innovación social. *Cuadernos Aragoneses de Economía*. https://doi.org/10.26754/ojs_cae/cae.20141-22640
- Bettaglio, M. (2021). Innovación social a través de la narrativa gráfica: periodismo gráfico, auto narración y testimonios para el cambio social. *Revista Iberoamericana De Economía Solidaria E Innovación Socioecológica*, 4(1). <https://doi.org/10.33776/riesise.v4i1.5302>
- Cocina Para Todos: Sabores del Futuro Cali - Fundación Promigas. (2024, agosto 27). *Fundación Promigas*. <https://fundacionpromigas.org.co/cptfuturocali/>
- Cocina para todos Ctg - Fundación Promigas. (2024, agosto 6). *Fundación Promigas*. <https://fundacionpromigas.org.co/cocinaparatodos/>
- Cocina Para Todos, el proyecto de World Vision. (s/f-a). *WorldVision.co*. Recuperado el 27 de noviembre de 2024, de <https://app.worldvision.co/sala-de-prensa/sector-gastronomico-firma-pacto-por-mas-empleo-juvenil-en-santander>
- Con el proyecto Cocina Para Todos, fundaciones Promigas y Triple A promueven el empleo juvenil a través de la gastronomía. (s/f). *Notidia*. Recuperado el 27 de noviembre de

- 2024, de <https://www.notidia.co/con-el-proyecto-cocina-para-todos-fundaciones-promigas-y-triple-a-promueven-el-empleo-juvenil-a-traves-de-la-gastronomia/>
- Fundación Promigas. (2024). *Cocina para todos: Oportunidades para jóvenes en el sector gastronómico*. <https://fundacionpromigas.org.co/en-2023-314-510-personas-salieron-de-la-pobreza-energetica-ii-edicion-del-impe/>
- Giraldo, F., & Ortiz, L. (2020). Laboratorio de innovación social: escenario de participación, apropiación social e interdisciplinariedad. *European Public & Social Innovation Review*. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31053180025>
- Jailler, É., González, S., Arias, C., & Suárez, L. (2020). *Construyendo la innovación social. Guía para comprender la innovación social en Colombia* (Capítulos 1 y 2). <http://doi.org/10.18566/978-958-764-809-6>
- Medina, R., & Basurto, C. (2018). Discusión de los distintos tipos de innovación. *Revista Publicando*, 5(15(2)), 59–99. <https://core.ac.uk/reader/236644000>
- Meneses, T. (2022). *TRL e innovación social* [Objeto virtual de aprendizaje - OVA]. *Repositorio Institucional UNAD*. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/51138>
- Org.mx. (s/f-b). Recuperado el 11 de noviembre de 2024, de https://www.foroconsultivo.org.mx/FCCyT/documentos/Innovacion_social_Tomo_1_2_018.pdf
- Promigas. (2024). *Cocina para todos: Formación técnica para jóvenes en Bucaramanga y Cartagena. Promigas 50 años*. <https://www.promigas.com/Paginas/default.aspx>
- Salamanca, O. (2020). Cómo escribir un artículo científico. *CES Medicina*, 34(2), 169–176. <http://www.scielo.org.co/pdf/cesm/v34n2/0120-8705-cesm-34-02-169.pdf>