



COLECCIÓN CONOCIMIENTO CONTEMPORÁNEO

Retos y experiencias de la renovación pedagógica y la innovación en las Ciencias Sociales

Coords.

Miguel Ángel Martín López
Carlos Soria Rodríguez



Dykinson, S.L.

**RETOS Y EXPERIENCIAS DE LA RENOVACIÓN PEDAGÓGICA Y
LA INNOVACIÓN EN LAS CIENCIAS SOCIALES**

RETOS Y EXPERIENCIAS DE LA
RENOVACIÓN PEDAGÓGICA
Y LA INNOVACIÓN EN LAS
CIENCIAS SOCIALES

Coord.

MIGUEL ÁNGEL MARTÍN LÓPEZ

CARLOS SORIA RODRÍGUEZ

Dykinson, S.L.

2022

RETOS Y EXPERIENCIAS DE LA RENOVACIÓN PEDAGÓGICA Y LA INNOVACIÓN EN LAS
CIENCIAS SOCIALES

Diseño de cubierta y maquetación: Francisco Anaya Benítez

© de los textos: los autores

© de la presente edición: Dykinson S.L.

Madrid - 2022

N.º 68 de la colección Conocimiento Contemporáneo

1ª edición, 2022

ISBN: 978-84-1122-457-4

NOTA EDITORIAL: Las opiniones y contenidos publicados en esta obra son de responsabilidad exclusiva de sus autores y no reflejan necesariamente la opinión de Dykinson S.L ni de los editores o coordinadores de la publicación; asimismo, los autores se responsabilizarán de obtener el permiso correspondiente para incluir material publicado en otro lugar.

ÍNDICE

PRÓLOGO	9
---------------	---

BLOQUE I

INNOVACIÓN DOCENTE A TRAVÉS DEL CONTACTO DIRECTO CON LA REALIDAD

CAPÍTULO 1. APRENDIZAJE SERVICIO PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR. LA INTEGRACIÓN CURRICULAR Y EL SERVICIO COMUNITARIO EN EL GRADO DE TRABAJO SOCIAL	12
BELÉN MALDONADO LÓPEZ	
CAPÍTULO 2. EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE-SERVICIO: UN DÍA EN LA PROTECTORA DE ANIMALES.....	35
CARMEN CARAVACA-LLAMAS JOSÉ SÁEZ-OLMOS	
CAPÍTULO 3. MAPEO COLECTIVO, UNA OPORTUNIDAD PARA INVESTIGAR E INTERVENIR EN TRABAJO SOCIAL.....	51
IRENE MARÍA LÓPEZ GARCÍA	
CAPÍTULO 4. INNOVACIÓN DOCENTE PARA LA MEJORA MOTIVACIONAL EN ASIGNATURAS SOBRE “TÉCNICAS CUANTITATIVAS” EN GRADOS DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL: UNA PROPUESTA APLICADA DE CAMBIO DOCENTE.....	66
VÍCTOR DEL ARCO FERNÁNDEZ	
CAPÍTULO 5. EJEMPLO DE INNOVACIÓN DOCENTE A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA: COMIDA-TALLER SOBRE FILIPINAS EN EL BARRIO DE TETUÁN.....	82
MARÍA YANET ACOSTA MENESES LIUBA GONZÁLEZ CID ALEXANDRA MARÍA SANDULESCU BUDEA	

BLOQUE II

NUEVAS METODOLOGÍAS DOCENTES PARA ACERCARSE A LA REALIDAD SOCIAL

CAPÍTULO 6. EXPERIMENTANDO LA ANTROPOLOGÍA FORENSE A TRAVÉS DEL APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS	99
MARÍA CRISTINA FERNÁNDEZ LASO ANABEL AMORES AMPUERO JOAN VICIANO	
CAPÍTULO 7. LA APROXIMACIÓN DE CUESTIONES JURÍDICAS- PÚBLICAS A LA REALIDAD SOCIAL A TRAVÉS DE NOTICIAS Y TITULARES DE PRENSA	123
ROCIO NAVARRO GONZÁLEZ	
CAPÍTULO 8. JUEGO DE ROLES Y FORO PRESENCIAL: TRAS LA ARQUITECTURA DEL APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO	138
LUIS ROBLEDÓ DÍAZ	
CAPÍTULO 9. ACERCAR LOS ESTUDIOS AFRICANOS AL ALUMNADO UNIVERSITARIO: EL DEBATE Y LA SIMULACIÓN COMO ESTRATEGIAS DOCENTES.....	153
JARA CUADRADO BOLAÑOS	
CAPÍTULO 10. IMPARTICIÓN DE ASIGNATURAS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE PROCESOS DE APRENDIZAJE COLABORATIVO	167
FEDERICO POZO CUEVAS MARÍA ISABEL DURÁN SALADO	
CAPÍTULO 11. EL EMPLEO DE ESCENAS DE PELÍCULAS PARA ILUSTRAR CONCEPTOS TEÓRICOS EN LAS CIENCIAS SOCIALES	186
ALFONSO PALACIO VERA JOSÉ MANUEL ROBLES	
CAPÍTULO 12. EL FOMENTO DE COMPETENCIAS COMUNICATIVAS EN EDUCACIÓN SUPERIOR A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE UNA LIGA DE DEBATE	201
IGNACIO LASIERRA PINTO CRISTINA ZURUTUZA-MUÑOZ	

BLOQUE III

INNOVACIÓN DOCENTE PARA ACCEDER A LAS REALIDADES VIRTUALES Y DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

CAPÍTULO 13. DISEÑO Y GESTIÓN DE COMUNIDADES VIRTUALES: UNA EXPERIENCIA DOCENTE EN EL ÁMBITO DE LA COMUNICACIÓN DIGITAL	223
JUAN PABLO MICALETTO-BELDA ALBA MERINO CAJARAVILLE ANA A. LOZANO GONZÁLEZ	
CAPÍTULO 14. DESINFORMACIÓN Y MULTIALFABETIZACIÓN DESDE UNA VISIÓN EDUCATIVA: RETOS EDUCATIVOS ACTUALES	247
KATHERINE BELÉN QUINALUISA NARVÁEZ FERNANDO LARA LARA EMILIO SALTOS PIGUAVE	
CAPÍTULO 15. LA GESTIÓN DE LA REPUTACIÓN ONLINE EN TIEMPOS DE DESINFORMACIÓN. APLICACIÓN EN EL AULA A TRAVÉS DE UN PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE.....	261
PURIFICACIÓN ALCAIDE PULIDO ALEJANDRO TAPIA FRADE MARTA PÉREZ ESCOLAR	
CAPÍTULO 16. EDUCACIÓN TRANSMEDIA Y EDUCOMUNICACIÓN / EDUENTRETENIMIENTO EN CONTEXTO DE PANDEMIA DE COVID-19.....	280
FELIPE NAVARRO NICOLETTI YIHENG WANG	
CAPÍTULO 17. DINÁMICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE EN TEORÍA DE LA IMAGEN. RECURSOS DE APRENDIZAJE EN LÍNEA Y TRABAJOS PRÁCTICOS PARA AUNAR EL DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD ICÓNICA CON LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS DIGITALES.....	297
ELENA OROZ SANTIAGO LOMAS MARTÍNEZ	
CAPÍTULO 18. LA EDUCACIÓN MEDIÁTICA PARA ENFRENTAR EL DESORDEN INFORMATIVO: UNA REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA TRADICIONAL	314
FRANCISCO MARCOS MARTÍN-MARTÍN	

BLOQUE IV

INNOVACIÓN DOCENTE PARA EL CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD INTERNACIONAL

CAPÍTULO 19. SEMINARIO DE TEMAS ACTUALES DE LAS RELACIONES INTERNACIONALES COMO MÉTODO DE APRENDIZAJE ACTIVO.....	338
WALDIMEIRY CORREA DA SILVA	
CAPÍTULO 20. PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE: ¿CÓMO ACERCAR LA REALIDAD SOCIAL A LAS AULAS? ANÁLISIS DE LA GUERRA RUSIA-UCRANIA.....	353
ALBA ADÁ-LAMEIRAS	
CAPÍTULO 21. POLÍTICAS PÚBLICAS O PROGRAMAS DE GOBIERNO, ¿SON UN APORTE A LA INCLUSION EN CHILE?	367
JOSÉ MANUEL SALUM TOMÉ	

EJEMPLO DE INNOVACIÓN DOCENTE
A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA:
COMIDA-TALLER SOBRE FILIPINAS
EN EL BARRIO DE TETUÁN

MARÍA YANET ACOSTA MENESES
Universidad Rey Juan Carlos (ESPAÑA)

LIUBA GONZÁLEZ CID
Universidad Rey Juan Carlos (ESPAÑA)

ALEXANDRA MARÍA SANDULESCU BUDEA
Universidad Rey Juan Carlos (ESPAÑA)

1. INTRODUCCIÓN

En esta investigación se analiza una experiencia de innovación docente a través del periodismo gastronómico llevada a cabo en el barrio multicultural de Tetuán en Madrid a través de una convocatoria abierta para conocer mediante la gastronomía y el periodismo gastronómico una de las comunidades representativas de la zona como es la filipina.

La periodista de origen filipino Gidget Alkipala junto con la profesora de la URJC y periodista gastronómica Yanet Acosta, fueron las maestras de ceremonia de un encuentro celebrado el 20 de abril de 2022 en un restaurante de cocina filipina en el distrito de Tetuán, el café bar Flam-bayan.

Esta experiencia está amparada por el proyecto #TetuánFoodie: Laboratorio de cocina narrativa seleccionado en concurrencia pública por Laboratorios Bibliotecarios (Labbs), iniciativa de Medialab Prado y el Ministerio de Cultura y Deportes, para la iniciativa “Tetuán Alimenta”.

Y se llevó a cabo dentro del proyecto de Innovación Docente MOJOES (Mobile Journalism Employment Skills) perteneciente al Grupo de Innovación Docente sobre contenidos en periodismo móvil de la

Universidad Rey Juan Carlos y al que pertenecen las otras dos autoras de esta investigación, Liuba González y Alexandra Sandulescu.

Además, del proyecto #TetuánFoodie, otro proyecto seleccionado por Labbs fue Tetuán Cuenta que tenía prevista la elaboración colaborativa de un podcast gastronómico, y que finalmente se fundió junto a #TetuánFoodie (El resto de proyecto elegidos fueron el Huerto de Zuloaga para la incorporación de la diversidad agronómica en este huerto urbano, la producción de espirulina casera y el intercambio de saberes agronómicos desde la experiencia teniendo a México como punto de partida).

1.1. MARCO TEÓRICO

La gastronomía como ha sido ya utilizada en diversas ocasiones como herramienta de innovación docente por parte de los profesionales de la educación. Este es el caso de la experiencia educativa que se llevó a cabo en un Instituto de Educación Secundaria en Ceuta y que se marcó como principal objetivo el desarrollo de la competencia lingüística teniendo como elemento de interés y motivación la gastronomía intercultural. En su caso concreto fueron los platos típicos de las principales fiestas religiosas de las 4 culturas que conviven en Ceuta (Alonso Fernández, 2014).

Para ello se utilizó el poemario de 1954 *Odas elementales* de Pablo Neruda como hilo conductor de las experiencias gastronómicas que acontecían en el calendario festivo de las diversas culturas gastronómicas del aula como las musulmanas del Ramadán, Aid el Kebir y Achura; las hebreas del Pésaj, Shavuot, Rosh Hashaná, Purim, Hanuká y Sucot; las católicas: Navidad, Semana Santa y Día de Reyes; y las hindúes: Cheti Chand, Ganesh Chaturthi y Diwali.

A partir de este trabajo se realizaron búsquedas de elementos comunes en estas culturas, lecturas de otros textos propios de cada festividad y la realización de tareas de redacción de recetas que concluyó con la creación de un recetario intercultural.

La transversalidad de la gastronomía y su valor en el discurso intercultural ha sido estudiado también por Martí, Planelles y Sandakova (2018) en su obra *Langues, cultures et gastronomie: communication*

interculturelle et contrastes/ Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes donde también se realiza una indagación sobre las herramientas de innovación docente en áreas como la lingüística a través de la gastronomía y su diversidad.

Además, la comunicación intercultural ha pasado a ser objeto de estudio emergente desde hace una década como lo demuestra el trabajo *The handbook of intercultural discourse and communication* de Paulston; Kiesling & Rangel (2014), así como la gastronomía y el periodismo gastronómico tal y como se refleja en el libro *Periodismo gastronómico, investigación y comunicación intercultural* (Acosta, 2021) en el que se expone la relevancia de la gastronomía como objeto de estudio y se analizan sus posibilidades científicas.

También el periodismo gastronómico se ha ido introduciendo como modalidad periodística en las enseñanzas universitarias, como lo confirma la creación de cursos propios de periodismo y comunicación gastronómica, así como estudios de posgrado y Master en las universidades españolas dedicados a la comunicación y el periodismo gastronómico, así como la creación de materiales docentes como el capítulo “La especialización gastronómica” en *Periodismo cultural en el siglo XXI. Contenidos docentes innovadores* editado por Jurado Martín y Peña Acuña en 2018.

Esta propuesta de innovación docente realizada en el barrio madrileño de Tetuán se alinea con propuestas pensadas para la docencia en América pero que también tienen gran relevancia en el continente europeo como indica Alomía Riascos (2016) para quien:

“los procesos de transformación intercultural, especialmente en nuestra América, conducentes a la instauración de conductas de desprendimiento en relación con aquellas creencias e ideologías que se constituyen e instalan en ciertas comunidades humanas, deberían movilizar sus conciencias, acciones y discursos educativos dentro de una lógica emancipatoria, decolonial y de profunda ecología humana”.

1.2. EXPERIENCIA PREVIA

#TetuánFoodie: Laboratorio de cocina narrativa comenzó su primera fase con unos talleres desarrollados los días 26, 27 y 28 de noviembre de 2021.

En ellos se ofreció formación sobre periodismo gastronómico y se trabajaron aspectos como la rigurosidad y la forma de contrastar las fuentes en el periodismo, los géneros periodísticos más utilizados como son la crónica y el reportaje y técnicas narrativas como el storytelling.

El profesorado encargado de esta formación fue la profesora de la URJC y periodista gastronómica, Yanet Acosta, y la periodista gastronómica de la plataforma de The Foodie Studies, Cristina Carpintero. Durante la experiencia formativa con el alumnado se hicieron ya algunas pruebas prácticas de breves experiencias gastronómicas, entrevistas a los responsables de algunos bares y restaurantes del barrio y redacción de formatos narrativos gastronómicos con la edición del profesorado.

La historia humana se reveló como uno de los principales atractivos del periodismo gastronómico desempeñado en esta primera experiencia por los seis participantes que buscaban comprender y divulgar la vertebración de la economía social de su entorno a través de los establecimientos de hostelería más simbólicos del barrio.

Estas historias las contamos a través de un blog que pusimos en marcha en esos días para difundir lo que el alumnado iba escribiendo (previa edición y feedback del profesorado) y que denominamos con el genérico del proyecto que se realizaba en el Espacio Lorenzana y bajo cuya denominación se había ganado el concurso de Labbs: #TetuánAlimenta.

La iniciativa contó con el respaldo de Espacios Comunes en colaboración con el supermercado cooperativo LA OSA y el apoyo de La Colmena de Tetuán y Te estoy poniendo verde, además de los ya mencionados Universidad Rey Juan Carlos de Madrid a través del proyecto de innovación docente MOJOES y la plataforma de periodismo gastronómico The Foodie Studies.

Tras los resultados favorables de esta primera experiencia se decidió en una reunión final de coordinación celebrada el 13 de diciembre de 2021

llevar a cabo una nueva actividad de la que se empezaron a definir las formas debido a las inquietudes recogidas entre el alumnado y el conocimiento del profesorado: la realización de una comida-taller dedicada a una de las comunidades del barrio multicultural de Tetuán en Madrid.

La filosofía de #TetuánFoodie es colaborativa y participativa inspirada en el periodismo ciudadano y en la comunicación intercultural e intergeneracional, por lo que la participación queda abierta no solo al alumnado universitario sino también a los ciudadanos interesados que quisieran participar.

De esta manera organizamos el 20 de abril de 2022 una comida-taller que decidimos dedicar a la comunidad filipina por su creciente visibilidad en la vida diaria del barrio y por el interés mostrado por el alumnado. Para la organización de esta charla-taller buscamos además un aliciente que diera mayor profundidad al encuentro: la posibilidad de que la guía o maestra de ceremonias del acto fuera una periodista de origen filipino.

Gracias a la colaboración con Reporteros Sin Fronteras (RSF), la encargada fue la periodista Gidget Alkipala, quien vive hace seis años en Madrid y trabaja como redactora online en Diario AS (edición en inglés).

Estudió Periodismo en Filipinas donde trabajó como productora televisiva y presentadora de informativos y estudió el Master en Periodismo Multimedia en la Universidad de Missouri en los Estados Unidos donde vivió dos años.

La comida-taller fue celebrada el 20 de abril de 2022 entre 14.00 y 17.00 horas con un precio aproximado de 8 euros por persona a pagar por cada asistente en el Café Bar Tambayan de la Calle Mundillo, 1, regentado por Clenn Salamanca y Mylene Gatpula, que ya llevan 7 años con su restaurante atendiendo a la creciente comunidad filipina en Madrid, que supera ya las 16.000 personas según datos del último censo de la Comunidad de Madrid.

Entre los platos que desfilaron por la mesa y que fueron seleccionados y explicados por Alkipala se encontraban varios escritos de forma original en español como el adobo (estofado de vacuno o de cerdo), el lechon (corteza de cerdo frita), el menudo, la afritada y la caldereta, lo que ya

habla de la relevancia de la historia política y social en la cultura gastronómica de un país.

Otros platos que el alumnado pudo probar fueron otros que hablan de la cercanía de Filipinas al sur de China y su utilización de elaboraciones con leche de coco como el bicol (hecho de cerdo).

También se encuentran otros más genuinos como el elaborado con las hojas de un tubérculo denominado taro y que se llama laing o el sisig, oreja de cerdo con cebolla y huevo servida en un plato caliente, que para el mítico periodista gastronómico estadounidense Anthony Bourdain podría ser el plato estrella de la cocina filipina en el mundo.

Pero todo esto son solo acompañamientos de lo que la periodista explicó que era la comida principal en este país: el arroz o los fideos de arroz salteados con verduras (pancit).

Uno de estos dos platos, al igual que ocurre en la mayoría de países asiáticos, será siempre la comida central que se acompaña a la vez de otros bocados en menor cantidad de carne, pescado y/o verduras.

Estos platos fueron acompañados no solo de anotaciones gastronómicas, de historia y de usos culturales, sino también políticos, pues Filipinas tenía cerca sus elecciones generales, que se unieron a recuerdos personales y familiares de la periodista y comentarios sobre sus gustos y preferencias. De esta manera, la experiencia brindó así la oportunidad de disponer de mucha información sobre la que trabajar periodísticamente.

Las acciones para dar a conocer el proyecto se realizaron en la Red con una campaña en Internet apoyada por todas las entidades participantes, en la universidad a través de los foros compartidos por el alumnado y el profesorado y en la calle del barrio de Tetuán con carteles, así como con el boca a oreja.

A la actividad asistieron 12 personas como alumnado y se realizaron publicaciones periodísticas por parte de los participantes en un blog realizado para el proyecto, así como en las redes sociales. No obstante, gracias al cuestionario realizado posteriormente conocemos que esta experiencia tuvo más beneficios, pues fue inspiradora de otros trabajos.

En general, los resultados de esta actividad revelaron las posibilidades de una experiencia gastronómica como herramienta de enseñanza periodística, a la vez que una fórmula para el trabajo del Mobile Journalism con la práctica periodística a través de redes sociales, aplicaciones móviles de escritura y de edición y de captura de fotografías, vídeos y notas de voz, así como experimentar la interculturalidad de forma cercana y comunicarla de forma profesional.

Esta experiencia se realizó de forma piloto, pero tras las conclusiones obtenidas se organizarán otras comidas-taller.

La actividad nos ha hecho considerar que el periodismo gastronómico puede ofrecer didácticas innovadoras a través de las que el alumnado adquiere destrezas profesionales y conocimientos culturales, sociales y políticos. Además, los resultados indican que el contacto del alumnado con otra cultura con la que convive en su misma ciudad a través del ejercicio del periodismo gastronómico MO-JO es una enseñanza de la comunicación intercultural que ofrece también esta innovación docente.

2. OBJETIVOS

Esta experiencia de innovación docente se ideó desde la transversalidad para que con una actividad interesante pudiéramos abarcar los siguientes objetivos:

1. Trabajar el Mobile Journalism de forma profesional en una situación real.
2. Aplicar los conocimientos sobre los géneros periodísticos: crónica y reportaje (la crítica no se trabajó porque es un género complejo para el alumnado que comienza a tener contacto con la gastronomía). Sobre estos géneros se instruyó previamente y, al término de la escritura, se realizó un trabajo de edición por parte del profesorado de los productos periodísticos creados y publicados en el blog creado para el proyecto (<https://te-tuanalimenta.tumblr.com/>).
3. Experimentar la interculturalidad y aprehender el interés de su comunicación.

3. METODOLOGÍA

Para analizar los resultados de la implementación de este proyecto de innovación docente se ha procedido al análisis del contenido de las publicaciones periodísticas finales, la utilización de recursos propios del Mobile Journalism y la calidad profesional de las aportaciones.

Por otro lado, se ha aplicado un método de análisis estadístico cuantitativo y cualitativo a través de cuestionario con el fin de recopilar datos relevantes para evaluar esta experiencia piloto y considerar su repetición como herramienta de innovación docente en nuevas ediciones y con posibles nuevos objetos de estudio de la comunidad intercultural del barrio madrileño de Tetuán.

El cuestionario mixto realizado a través de la aplicación de Google Formularios fue la técnica empleada para la observación de los resultados de la experiencia gastronómica como instrumento de aprendizaje periodístico. Se incluyeron ocho preguntas, de las cuales cuatro fueron de tipo cerrado. La otra mitad fueron preguntas abiertas o con múltiples posibilidades de respuesta. El cuestionario permitió recabar no solo una valoración general de la actividad, sino datos específicos de cara a la posibilidad de organizar una nueva experiencia y datos en profundidad para conocer el calado real de esta actividad de innovación docente.

4. RESULTADOS

Aplicando la metodología anteriormente descrita paso a exponer los resultados obtenidos tras la realización de esta actividad de innovación docente basada en la experiencia gastronómica de la celebración de una comida-taller sobre Filipinas en el barrio madrileño de Tetuán:

4.1. ANÁLISIS DE LAS PUBLICACIONES

En el blog destinado a la publicación de trabajos periodísticos fruto del proyecto #TetuánAlimenta encontramos sobre esta última actividad el reportaje titulado “Distrito Tetuán: una ruta gastronómica multicultural también con sabor filipino” firmado por David Somellera (<https://tetuanalimenta.tumblr.com/post/683134521049284608/distrito->

tetu%C3%A1n-una-ruta-gastron%C3%B3mica). En él encontramos un recorrido por los platillos probados y por las historias escuchadas pasadas por el tamiz de la experiencia propia y el origen del escritor, México. El autor pone en diálogo México y Filipinas con España a medio camino en la historia y en el presente.

En su amplio texto de más 1.700 palabras encontramos párrafos como el siguiente:

“La influencia cultural de Estados Unidos así como elementos propios de Asia como la soja, el tamarindo, el arroz, el coco y un sinfín de vegetales locales forman una comida que combina lo agrio, lo dulce y lo salado de una forma única. Este tipo de comida, no es como la china o vietnamita. La filipina es una síntesis de los elementos nativos de oriente con los ibéricos y los americanos, a diferencia de otras gastronomías como la china, la japonesa y la coreana que al no tener ese contacto cultural producido por la colonización, no incluyen en su comida elementos de otras sociedades, salvo algunas dignas excepciones como el chile que es nativo de México”.

Además, en el texto se encuentra el relato personal de la experiencia no sin cierta dosis de humor con partes como al que sigue a continuación:

“Cabe mencionar que algunos platillos llevan unos chiles rojos que pueden llegar a picar en demasía si se les come de una sola mordida. Esto último fue lo que me sucedió a mí, por lo que tuve que tomar varios vasos de agua para quitar el picor de mi lengua que duró varios minutos. Después de haberme “enchilado” y haber soltado algunas lágrimas, la comida cerró con unos chupitos que sacó Clenn, uno de los dueños del restaurante. A falta de vino de coco, nos agasajó con unos licores gallegos de crema de orujo y otros de orujo blanco”.

Otro de los textos publicados en el blog del proyecto es el titulado: “Taro y melón amargo: dos ingredientes del universo de la cocina filipina” firmado por María Cifuentes (https://tetuanalimenta.tumblr.com/post/683220795234959360/taro-y-mel%C3%B3n-amargo-dos-ingredientes-del-universo?is_related_post=1). Se trata de una crónica desde el “yo” y que incluye percepciones personales como la que se puede leer a continuación:

“Los sabores y texturas de aquello que estaba probando reclamaban toda mi atención. Apenas fui capaz de retener un par de nombres, tan enfascada estaba en identificar, por aproximación siquiera, qué verdura, tubérculo, fruto, animal o hierba olía y mascaba. La tarea no era nada fácil;

aunque mi paladar ya distingue los acentos más llamativos de las comidas asiáticas, en los sustanciosos platos que fuimos saboreando había muchos ingredientes nuevos que en vano intenté buscar en mi memoria gustativa. Anoté dos de ellos: las hojas de taro y el melón amargo”.

Esta explicación inicial lleva el relato hacia el terreno humano de la infancia compartida aquí y allá, en el que la autora se sitúa con la empatía de la niña que fue y sufrió el amargor en su propia lengua. Para ello, desarrolla el escrito de la siguiente manera:

“Y me imaginé a los niños filipinos retirando a un lado los pedazos de ampalaya y a las madres filipinas torciendo el gesto. Y a esos niños de mayores buscando recuperar ese sabor de su infancia en la gastronomía de otros países, sin conseguirlo. Me acordé también del “hombre de la tónica”, aquel señor con gafas redondas —francés, para más señas— que en los primeros años ochenta intentaba convencer a los españoles prácticamente uno por uno de que la amarga tónica era un refresco sofisticado que había que aprender a amar. Conmigo lo logró, así que seguramente le daré otra oportunidad a este curioso pepino agrio y lleno de bultos, que además tiene la propiedad de reducir los niveles de azúcar en la sangre”.

Este texto contó con el refuerzo de la propia Gidget Alkipala que en la red social de Twitter donde se divulgó este y otros textos aseguró que estaba bastante acertada (https://twitter.com/G_Alikpala/status/1521708154995757058?s=20&t=eC9WqXt2t1IYvIp_GE-U0g).

Entre las publicaciones en redes sociales resalto una realizada en Instagram que no hace alusión a la experiencia de forma periodística, pero su vídeo se detiene en un detalle simpático y “feliz” del restaurante, a tono con lo que la autora quiere destacar de la experiencia. El texto que la acompaña alude a lo que esta persona sintió con esta actividad desarrollada en su barrio y que copio a continuación:

“Hoy hice tres amigas nuevas fijo... y algu@s más que saldrán tirando del hilo. Cómo???. Comiendo. Mejor aún antes de comer... solo sentándose a una mesa con desconocidos en un lugar donde te han recibido con una sonrisa”.

El texto continúa describiendo el encuentro y el restaurante para en su opinión desgranar el éxito de la comida-taller:

“Antes de ponernos a degustar su gastronomía ya estábamos inmersos en un ambiente de celebración con amigos”

Y concluye con una curiosidad sobre la cultura filipina:

“La felicidad es algo tan común en la cultura filipina que es fácil encontrarse con filipinos con nombres tan poco comunes como Joy, Happy, Merry, Jolly o Ligaya (en Tagalo, felicidad)” (https://www.instagram.com/p/Ccmaj_UI4qm/).

4.2. RESULTADOS DEL CUESTIONARIO

El 71 por ciento de los participantes hicieron una valoración general de la actividad mostrando su total satisfacción (5 de 5), mientras que el resto la valoraron con un 4 de 5.

Reconforta observar los resultados a la siguiente pregunta sobre si habían vuelto a probar la cocina filipina después de la experiencia, ya que el 42,9 por ciento admitió haber repetido en el mismo o en otros restaurantes filipinos.

A la pregunta cerrada pero con múltiples posibilidades de respuesta sobre lo que habían aprendido en esta actividad de innovación docente, el 85,7% de los participantes aseguró haber aprendido sobre todo de costumbres y cocina filipina; el 57% aseguró haber aprendido sobre comunicación intercultural; el 42,9% sobre historia y política filipina; mientras que el 28,6% afirmó haber aprendido sobre el barrio de Tetuán y el 14,3% sobre periodismo gastronómico y gastronomía.

La proyección de esta experiencia la encontramos en las dos siguientes preguntas. La primera iba destinada a si habían aplicado los conocimientos adquiridos y el 85,7% indicó que sí y el 14,3% aseguró que quizás en un futuro, y nadie contestó “no”.

La siguiente pregunta era abierta y estaba dirigida a conocer cuáles de los conocimientos y cómo fueron aplicados. Entre las respuestas más habituales se encuentra la de compartir los conocimientos adquiridos sobre la cultura y cocina filipina con familiares, conocidos y amigos a través de la conversación.

Una gran parte de los participantes afirmaron haber escrito sobre gastronomía filipina y haber comenzado otros proyectos periodísticos a través de las historias de filipinos que han conocido en el restaurante visitado y que migraron a España.

Con respecto a la opinión de los participantes sobre cómo mejorar la actividad, se solicitó contar con un foro común de los participantes donde seguir comentando la experiencia y ofreciendo los links de redes sociales y blogs en los que se escribe sobre ella y la búsqueda de un espacio con mejor acústica para seguir a la perfección los comentarios de la periodista que explicaba los platos, costumbres e historias.

La totalidad de los encuestados aseguraron que repetiría una actividad de comida-taller en el próximo otoño y entre las comunidades propuestas y presentes en el barrio de Tetuán para la nueva experiencia las más votadas son: Honduras, México, Colombia, Venezuela, Ecuador y Rumanía, seguidas de República Dominicana, Perú, China y Marruecos.

5. DISCUSIÓN

Con esta actividad de innovación docente se pone de relieve la relevancia de la experiencia real y con los otros para la formación en los fundamentos del periodismo y en los valores de la interculturalidad, tan necesarios en las sociedades.

Además, se demuestra cómo la experiencia gastronómica puede resultar un vehículo adecuado para instrumentalizar los objetivos propuestos en lo que se incluyen la formación en Mobile Journalism a través de una acción profesional que permitiera la utilización de aplicaciones móviles de grabación de vídeo, toma de fotografías y edición de texto, así como el uso periodístico de las redes sociales.

Analizando los contenidos realizados por los participantes observamos un interés en la narrativa desde el yo, desde la experiencia concreta, y una capacidad de empatizar con la otra cultura a través de llevar al terreno del conocimiento personal lo vivido, encontrando sobre todo las similitudes culturales.

Con respecto a las valoraciones ofrecidas por el alumnado sobre la actividad se percibe un alcance muy amplio, ya que la experiencia les inspiró nuevos trabajos periodísticos y animó conversaciones y escritos, por lo que fue más allá del objetivo inicialmente planteado de crear

productos periodísticos profesionales multimedia aprovechando las posibilidades del Mobile Journalism.

No obstante, el alumnado no percibió haber aprendido conceptos del periodismo especializado en gastronomía, por lo que en una próxima convocatoria se estudiará la realización de un taller formativo breve inicial (quizás en modalidad on-line) antes de la comida para refrescar las posibilidades de los géneros asociados a esta especialización y uno posterior (probablemente justo después de la comida y en modalidad presencial) para trabajar las posibilidades periodísticas de la experiencia que se acaba de vivir.

El trabajo de edición de los textos propuestos por parte del profesorado y su feedback correspondiente ha tenido buena acogida, por lo que se mantendrá en próximas ediciones, así como el trabajo de guía explicativo del periodista originario de la comunidad que se va a conocer a través de su comida.

Para el desarrollo de nuevas comidas-taller se realizará una búsqueda más exhaustiva de un espacio que permita una mejor acústica y se enviarán a los participantes documentos previos para un primer acercamiento a la experiencia gastronómica que se va a tener y en el que se ofrezcan datos de la comunidad en el barrio.

6. CONCLUSIONES

Entre las conclusiones que podemos extraer tras la realización de este trabajo de investigación aplicada a una experiencia de innovación docente a través del periodismo gastronómico se encuentran:

- La información humana en un relato gastronómico puede ser más relevante que la propia información estrictamente gastronómica, política o económica en sí.
- El periodismo gastronómico se revela como una herramienta fundamental para vertebrar pequeñas y medianas comunidades interculturales y su comunicación es una vía de entendimiento entre culturas.

- La información gastronómica ciudadana puede ser realmente aliada de la profesión: lugares y personas de un barrio o distrito son más cercanas para quienes viven en él y pueden abrir puertas innovadoras a más relatos a través de diferentes voces.
- Volveremos a convocar otra comida-taller en otoño tomando en esta ocasión otra cultura muy presente en este distrito madrileño de Tetuán a elegir entre las que han sido votadas o propuestas por los participantes del cuestionario.
- Divulgaremos la actividad nuevamente apoyándonos en las instituciones que respaldan el proyecto y utilizando tanto las posibilidades on-line como off line.
- La actividad mantendrá su filosofía colaborativa y participativa abierta a alumnado universitario y fuera de la institución para favorecer así un diálogo intergeneracional y multisectorial.
- Repetiremos también la fórmula de ir acompañados de un periodista originario de esa cultura para conseguir así que sea un miembro de la propia comunidad el que guíe por la política, costumbres e historia de su país al alumnado.
- Realizaremos talleres tanto antes como justo después de la celebración del evento, tanto en modalidad on-line como presencial, para recordar las posibilidades de los géneros propios del periodismo gastronómico y sus voces narrativas y las posibilidades que la experiencia puede ofrecer para el ejercicio del periodismo profesional.
- Mantendremos la evaluación de la actividad a través de un cuestionario y del análisis de los productos periodísticos derivados de la actividad. Valoraremos la posibilidad de evaluar los realizados por el alumnado universitario dentro de la asignatura Redacción Periodística del Grado de Periodismo de la URJC.

- Los trabajos seguirán alimentando el blog creado para el proyecto y mediante el que queremos ofrecer una vía de comunicación de la comunidad multicultural del barrio de Tetuán desde la experiencia gastronómica.
- Se estudiará la posibilidad de ampliar el proyecto a otras comunidades de alumnos universitarios de estudios de posgrado y se intensificará la captación de alumnado de las propias comunidades multiculturales del barrio.
- Las experiencias gastronómicas se pueden abrir trascendiendo la comida del restaurante con propuestas de trabajar periódicamente otras posibilidades como las de las visitas a tiendas de productos alimentarios especializadas en diversas culturas gastronómicas, el cultivo de las variedades de ingredientes en los huertos urbanos, la preparación de recetas dirigidas por un miembro de una comunidad y la indagación en la memoria gustativa de las comunidades migrantes.

7. AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer la colaboración para la elaboración de este trabajo de todo el alumnado que ha participado, especialmente de David Somellera, María Cifuentes y María Jesús Morales que nos han permitido la reproducción parcial de sus textos. También agradecemos la colaboración de compañeros y compañeras periodistas como Gahdiel Andrade, María Miret, Cristina Carpintero y Gidget Alkipala, así como a Marcos García, coordinador de Tetuán Alimenta.

8. REFERENCIAS

- Acosta Meneses, Yanet (2021). *Periodismo gastronómico, investigación y comunicación intercultural*. Madrid: Servicio de Publicaciones de la URJC. ISBN 978-84-697-7400-7.
- Acosta Meneses, Yanet (2018). “La especialización gastronómica” en *Periodismo cultural en el siglo XXI. Contenidos docentes innovadores* editado por Montserrat Jurado Martín y Beatriz Peña Acuña. Editorial Universitas. ISBN 978-84-7991-490-5
- Alomía Riascos, Miguel Ángel. (2016). “Una reflexión crítica desde la educación intercultural. Hacia la pedagogía de la recreación”. *Lúdica Pedagógica*, 2(22).
- Alonso Fernández, R. M. (2014). “Una experiencia educativa: Enseñando lengua y literatura a través de la gastronomía intercultural”. *Dedica. Revista De Educação E Humanidades*, (5), 271-280.
- Martí, Alexandra; Planelles Iváñez, Montserrat; Sandakova, Elena(ed.) (2018) *Langues, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes / Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes*. Bruselas, Bélgica: Peter Lang.