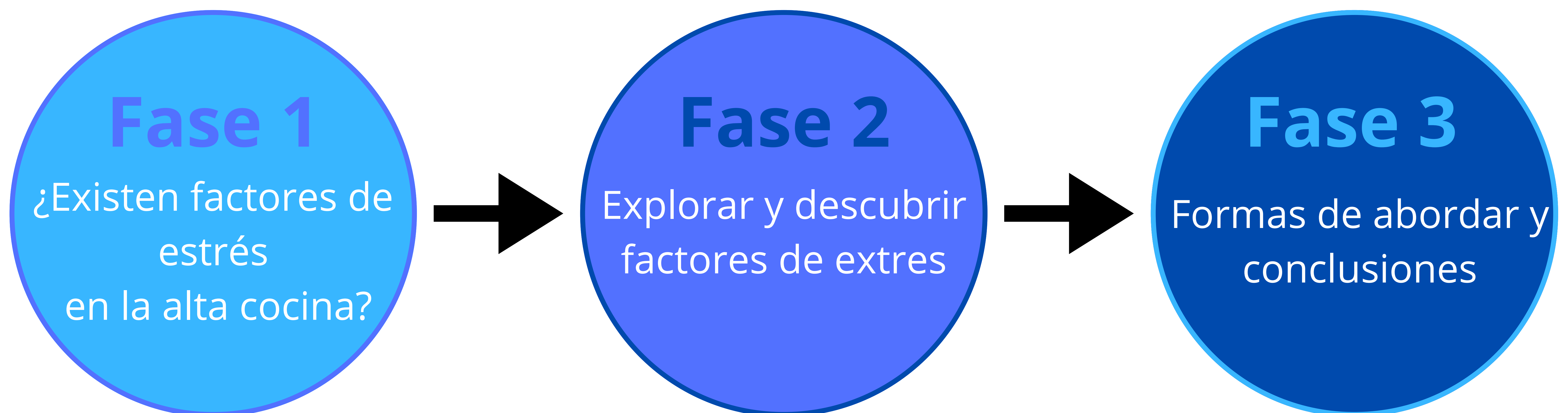


Innovación y la excelencia en alta cocina: Luces y sombras de la Gastronomía

Jorge Marí Such, Dario Villaverde Durán, Manuel Sánchez Anguas

Fases del Proyecto:



Objetivo 1: Buscar y explorar factores causantes

Explorar y describir los factores de estrés presentes en el trabajo de alta cocina causados por la alta exigencia y la búsqueda de nuevas técnicas y elaboraciones.

Metodología: Análisis cualitativo y comparativo

Objetivo 2: Agentes y desencadenantes

Comparar y estudiar la información obtenida previamente en búsqueda de posibles agentes o factores que puedan afectar al estado mental. Agrupar e intentar clasificar dichos agentes.

Resumen ejecutivo



Resultados y formas de abordar

- **Desencadenantes:** En el ámbito laboral son la alta carga de trabajo, los horarios prolongados, el mal funcionamiento del equipo, el temor al fracaso, la falta de control sobre el propio trabajo, la comunicación deficiente y la retroalimentación negativa.
- Las manifestaciones pueden ser **psicológicas o fisiológicas**, pueden llevar a una mayor irritabilidad, conflictos con los compañeros de trabajo, disminución del rendimiento laboral, absentismo, aislamiento social y propiciar bajas laborales.
- Para **mitigar el impacto del estrés** en los chefs, se requieren estrategias que abarquen tanto las acciones individuales como las intervenciones a nivel empresarial
- La mitigación del estrés en los chefs no solo **beneficia su bienestar individual**, también **incrementa su rendimiento**, mejora el ambiente laboral, **aumenta la creatividad** y la satisfacción salarial percibida.