

Original

Promoción de una gastronomía sostenible: el programa El setrill de radio UA

María Tormo-Santamaría^{1,3}, Josep Bernabeu-Mestre^{1,2,3}, Ángeles Ruiz-García^{1,2}, Eva M^a Trescastro-López^{1,3}, Alba Martínez-García^{1,3}, Ángela Bernabeu-Peiró¹, Pepa Marín-Poveda¹, Toni Pérez-Vergara¹

¹Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico. ²Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia (Gastera). ³Grup Balmis d'Investigació en Salut Comunitària i Història del Ciència. Universitat d'Alacant.

Resumen

Fundamentos: La pérdida de los referentes alimentarios, culinarios y gastronómicos propios de la dieta mediterránea, se traduce en un deterioro del estado nutricional y en una mayor incidencia de sobrepeso, obesidad y problemas de salud asociados, entre otras consecuencias. Frente al alejamiento de los parámetros de la cultura alimentaria mediterránea parece oportuno desarrollar estrategias que ayuden a su recuperación. Hacerlo de la mano de la nutrición y la gastronomía puede resultar clave. Los objetivos son analizar la experiencia del programa El Setrill emitido en Radio UA y abordar la utilidad de la divulgación radiofónica como estrategia didáctica y como instrumento para la promoción de una gastronomía sostenible.

Métodos: Bajo el título de El Setrill, con el valenciano y el castellano como lenguas vehiculares, durante el curso académico 2017-2018 se inició en Radio UA la emisión de un programa radiofónico de 30 minutos sobre gastronomía, tradiciones culinarias y salud. Lo lleva a cabo un equipo su multidisciplinar conformado por dos periodistas, dos dietistas-nutricionistas, un cocinero con formación en enfermería y antropología, y un historiador de la ciencia con formación médica.

Resultados: Se han realizado 21 programas en 3 temporadas, con temáticas que han abordado desde el aceite de oliva a la cocina de cuaresma, pasando por distintos arroces, la compra de proximidad, o los productos de temporada, entre otros. Con más de 15 000 visualizaciones y reproducciones y una media de 732 por programa.

Conclusiones: La experiencia ha mostrado la utilidad y las posibilidades del medio radiofónico como instrumento de divulgación científica, complemento formativo y promotor de una gastronomía saludable y sostenible basada en las tradiciones culinarias.

Palabras clave: Radio universitaria. Comunicación y divulgación científica. Gastronomía. Sostenibilidad. Tradiciones culinarias. Educación alimentaria y nutricional.

PROMOTION OF A SUSTAINABLE GASTRONOMY: THE PROGRAM EL SETRILL OF RADIO UA

Abstract

Background: The loss of food, culinary and gastronomic references typical of the Mediterranean diet results in a deterioration of the nutritional status and a higher incidence of overweight, obesity and associated health problems, among other consequences. In this context, it seems appropriate to develop strategies that will help to recover the parameters of the Mediterranean food culture. Doing so hand in hand with nutrition and gastronomy can be the key. The objectives are to analyse the experience of the programme El Setrill broadcast on Radio UA and to tackle the usefulness of radio broadcasting as an educational strategy and as an instrument for the promotion of sustainable gastronomy.

Methods: Under the title of El Setrill, with Valencian and Spanish as the vehicular languages, during the 2017-2018 academic year, a 30-minute radio programme on gastronomy, culinary traditions and health was started on Radio UA. It is carried out by a multidisciplinary team made up of two journalists, two dieticians, a cook with studies in nursing and anthropology, and a science historian with medical degrees.

Results: 21 programs have been carried out in 3 seasons, with themes that have covered everything from olive oil to Lenten cooking, including different rice dishes, local shopping and seasonal products, among others. With more than 15,000 views and reproductions and an average of 732 per programme.

Conclusions: Revista Española de Nutrición Comunitaria. The experience has shown the utility and the possibilities of radio as a tool for popularizing science, a formative complement and a promoter of healthy and sustainable gastronomy based on culinary traditions.

Key words: University radio. Scientific communication and diffusion. Gastronomy. Sustainable. Culinary traditions. Food and nutrition education.

Correspondencia: María Tormo-Santamaría.
Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico.
Grup Balmis d'Investigació en Salut Comunitària i Història del Ciència.
Universitat d'Alacant
E-mail: maria.tormo@ua.es

Fecha envío: 01/09/2020.
Fecha aceptación: 27/01/2021.

Introducción

La cultura alimentaria mediterránea reúne unas cualidades nutricionales y gastronómicas que la convierten en una de las alternativas más saludables y en un modelo dietético de referencia^{1,2}. Sin embargo, en contextos como los de la Europa mediterránea asistimos a una situación paradójica. Mientras se subrayan dichas fortalezas, los hábitos alimentarios de sus poblaciones, como ocurre con el caso español, se alejan de sus parámetros³. La pérdida de los referentes alimentarios, culinarios y gastronómicos propios de la dieta mediterránea, se traduce en un deterioro del estado nutricional y en una mayor incidencia de sobrepeso, obesidad y problemas de salud asociados, entre otras consecuencias⁴.

Ante semejante panorama, parece oportuno desarrollar estrategias que ayuden a la recuperación de los hábitos propios de la cultura alimentaria mediterránea y hacerlo de la mano de la gastronomía y la nutrición. No podemos olvidar que lo gastronómico está de moda y puede ayudar a crear tendencias sociales que influyan en los hábitos alimentarios de la población. A través de la gastronomía y con la colaboración de los y las Dietistas-Nutricionistas (DN), se puede contribuir a la difusión del mensaje de que es posible comer de manera saludable y disfrutar haciéndolo⁵.

Los medios de comunicación de masas y la radio en particular, pueden ayudar en dicha tarea y mejorar el empoderamiento de la población. En este contexto, los de titularidad pública o las radios universitarias están llamados a jugar un papel destacado⁶⁻¹¹.

Junto al rol de los medios, para poder optimizar la alianza entre gastronomía y nutrición, es necesario que en el proceso formativo de los DN se aborde el papel que puede jugar la gastronomía, y en particular la referida a la cultura alimentaria mediterránea, en la consecución de una alimentación saludable, sabrosa y sostenible. En la Universidad de Alicante, con la implantación del grado de Nutrición Humana y Dietética (NHVD), la adquisición de dichas competencias ha tenido lugar a través de las asignaturas de Educación Alimentaria y Nutricional y Gastronomía, Tradiciones Culinarias y Salud, esta última de carácter optativo. Entre las estrategias didácticas desarrolladas, junto a las clases teóricas, seminarios y talleres relacionados con cuestiones culinarias y gastronómicas (talleres del gusto, elaboración de video-recetas, etc.)¹², se puso en marcha en la radio de la Universidad de Alicante (Radio UA), en octubre de 2017, un programa con el título de *El Setrill*, sobre gastronomía, tradiciones culinarias y salud. Con esta iniciativa se pretendía ofrecer a los estudiantes la posibilidad de desarrollar sus habilidades divulgativas a través de un medio como la radio universitaria¹³. Se trataba de mostrar la utilidad de la divulgación radiofónica en la promoción de una gastronomía sostenible, a través de la recuperación, evaluación y actualización de los recetarios tradicionales y de su gramática culinaria y gastronómica, entre otras cuestiones^{14,15}.

Dicho programa forma parte de las actividades divulgativas de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor

Gastronómico de la Universidad de Alicante¹⁶ (Cátedra Carmencita) y del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia (Gasterra)¹⁷.

Teniendo en cuenta esto los objetivos de este trabajo eran analizar la experiencia del programa *El Setrill* emitido en Radio UA, y abordar la utilidad de la divulgación radiofónica como estrategia didáctica y como instrumento para la promoción de una gastronomía sostenible.

Material y métodos

Bajo el título de *El Setrill*, con el valenciano y el castellano como lenguas vehiculares, durante el curso académico 2017-2018 se inició en Radio UA la emisión de un programa radiofónico de 30 minutos. En él se contempla un escaleta con cuatro secciones: "La gastronomía a debate", donde tras una breve editorial sobre la temática que aborda el programa se realizan entrevistas a productores, cocineros, restauradores y gastronomos, entre otros profesionales del sector de la restauración, del ámbito agroalimentario y de la docencia y la investigación en gastronomía; "Nuestros platos tradicionales", donde un cocinero aporta una receta tradicional y una dietista-nutricionista realiza una valoración nutricional y unas recomendaciones dietéticas que permitan adaptar el consumo del plato a los actuales estilos de vida; "Nos ponemos poéticos", sección donde se recitan versos o textos literarios relacionados con la alimentación y el buen comer; y "Preguntas curiosas" donde se responden cuestiones planteadas por los radioyentes. Junto a todas estas secciones, en muchos de los programas se han intercalado *quesitos* o cápsulas informativas elaboradas por el alumnado de la asignatura de Educación Alimentaria y Nutricional del cuarto curso del grado de NHVD sobre alimentación saludable. El programa se emite en directo en el canal de YouTube de Radio UA y a través de la plataforma Facebook Live que gestiona también la radio universitaria, además se pueden volver a visualizar con posterioridad. En la tercera temporada del programa se ha emitido en directo en la web de televisión de San Vicente del Raspeig –municipio donde está ubicado el Campus de la Universidad de Alicante–, asimismo, se pueden escuchar y descargar todos los programas en formato podcast, a partir del día siguiente a su emisión en directo, mediante la plataforma iVoox. La serie histórica de los programas se puede seguir entrando en la página web de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico¹⁶.

El equipo humano que lleva a cabo el programa de radio se caracteriza por su multidisciplinariedad y está conformado por dos periodistas, dos DN, un cocinero con formación en enfermería y antropología, y un historiador de la ciencia con formación médica.

Resultados

Se han realizado tres temporadas del programa de radio, coincidentes con los cursos académicos 2017-2018,

2018-2019 y 2019-2020. Fruto de una mayor experiencia del equipo de personas que colaboran en *El Setrill* y de la petición por parte de Radio UA de realizar más programas, cabe destacar el aumento en la cantidad de los mismos, pasando de 4 en la temporada 1 a 8 programas en la temporada 2 y 9 en la temporada 3 (tabla I).

Debido al estado de alarma ocasionado por la COVID-19 y ante la imposibilidad de emitir en directo desde el campus, los tres últimos programas del curso 2019-2020 se realizaron a través de la plataforma zoom.us y tras su edición, se emitieron en diferido bajo la etiqueta #laUAencasa, una iniciativa de Radio UA en la que colaboraron muchos de los programas de su parrilla, entre ellos, *El Setrill*. Como se puede comprobar en la tabla 1, la temática de estos tres programas giró en torno a la cocina y la gastronomía solidarias.

Tal como ocurre en la mayoría de las radios universitarias^{8,18,19} y como se ha comentado en el apartado de metodología, los oyentes/espectadores pueden acceder al contenido del programa a través de las plataformas Facebook (con los perfiles de @RadioUa, @ElSetrillGastronómico y @Televisiandesanvicente), YouTube e iVoox (por medio de los canales de Radio UA). También se le da difusión a través de los perfiles de Radio UA en Twitter e Instagram. Así mismo, todos los programas están disponibles en formato podcast en las páginas web de la radio de la Universidad de Alicante²⁰, la de Gastera¹⁷ y la de la Cátedra Carmencita¹⁶, que cuentan con secciones especiales dedicadas a la recopilación de los mismos.

En la tabla I pueden verse todas las temáticas abordadas en cada uno de los programas, así como la selección de recetas comentadas y analizadas en la sección de "Nuestros platos tradicionales", las nueve cápsulas informativas del alumnado de la asignatura de Educación Nutricional del cuarto curso del grado de NYHD de la Universidad de Alicante, así como los poemas relacionados con la alimentación y la gastronomía que se han recitado en la sección "Nos ponemos poéticos".

Al inicio de cada programa, en la sección de "La gastronomía a debate", se hace un comentario editorial para contextualizar la temática y situar al espectador/oyente antes de dar paso a la entrevista, además de dar noticia de las actividades desarrolladas tanto por Gastera como por la Cátedra Carmencita, entre cuyas actividades divulgativas se sitúa *El Setrill*. A través de dicho comentario se insiste en aquellas cuestiones que van en la línea de conseguir una alimentación y una gastronomía más saludables y sostenibles²¹. Sirva de ejemplo el que se realizó con motivo del programa dedicado a las iniciativas gastronómicas durante el confinamiento:

"[...] A lo largo de muchos programas hemos hablado de la importancia de promover una gastronomía comprometida con el territorio, saludable, sostenible y ahora más que nunca solidaria. Porque la gastronomía y en general el hecho alimentario en los términos que lo acabamos de definir, pueden jugar un papel clave en la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible, sin duda la mejor receta para corregir muchos de los facto-

res que nos han llevado a la crisis de la COVID-19. Lo señalaba el grupo de expertos sobre el cambio climático de Naciones Unidas, cuando hablaba de poner el planeta a dieta como una forma de subrayar la necesidad de cambiar el modelo de producción y consumo de alimentos. Un cambio de modelo donde el derecho a comer aquello que tenemos que comer y disfrutar haciéndolo, tiene que estar al alcance de todo el mundo"²².

Para el análisis de la temática abordada en cada programa se ha contado con las voces de los expertos. A lo largo de las tres temporadas se ha podido entrevistar a productores, cocineros, dietistas-nutricionistas, profesorados, empresarios, restauradores y gastrónomos que han aportado sus puntos de vista y han podido establecer un diálogo con el equipo interdisciplinar de docentes y profesionales que coordina el programa.

En la sección de nuestros platos tradicionales (véase tabla I), con el objetivo de promocionar su consumo y recuperación y favorecer así unos hábitos alimentarios más saludables²³, en cada uno de los programas se ha explicado los ingredientes, el modo de elaboración, la valoración nutricional y las recomendaciones dietéticas de un total de 23 recetas, con el fin de adaptarlas al estilo de vida actual. Además, cabe destacar que a través de las intervenciones que suscita la presentación de la receta, se ha fomentado el consumo de productos de temporada, de proximidad y la compra en los mercados con la intención de fomentar una alimentación más sostenible. Tal como se puede comprobar con las recomendaciones que se hicieron para la receta de calamar encebollado:

"En el programa de hoy también quería destacar la importancia de realizar las compras en los mercados, porque hay un trato más cercano y personalizado, nos pueden aconsejar sobre el producto y se comparten recetas y conocimientos. Los alimentos del mercado son más frescos y sabrosos, ya que son de temporada, son productos locales y de proximidad, y también es muy importante y sobre todo en estas fechas de tanto consumo, porque si vamos al mercado, contribuimos con la economía del pequeño comerciante"²⁴.

Como se puede comprobar en la tabla I, en muchos de los programas se pudo contar con una cápsula informativa²⁵ desarrollada por el alumnado del 4º curso del grado NYHD. La elaboración de las mismas tuvo lugar en el marco de la asignatura de Educación alimentaria y nutricional y como una de las actividades optativas que podían llevar a cabo los alumnos. Para la selección de las cápsulas, se tuvo en cuenta la temática tratada en cada programa. Todos han tenido una duración máxima de 2 minutos, además, los y las alumnas elegidas tenían la oportunidad de grabar la cápsula informativa en las instalaciones de la radio universitaria, recibiendo un micro taller de iniciación por parte del coordinador de la misma. Adjuntamos a continuación el ejemplo de una de estas cápsulas informativas:

- "Hoy vamos a hablaros sobre las cerezas, porque se acerca la temporada y es una fruta muy rica y saludable."



Tabla I <i>Relación de temáticas, recetas, quesitos o cápsulas informativas y poemas de las tres temporadas de El Setrill</i>				
Programa	Temáticas	Receta	Quesitos	Poema
1x01	Aceite de oliva	Puchero		El pimentó torrat (Vicent Andrés Estellés)
1x02	Cocina de Cuaresma	Potaje de cuaresma		Horacianes-amor (Vicent Andrés Estellés)
1x03	Cocina tradicional	Arroz con costra		Les albergínies (Vicent Andrés Estellés)
1x04	Arroces	Arroz con cebolla	Fruta Tapas	Arròs amb fesols i naps (Teodor Llorente)
2x01	Setas y hierbas silvestres	Setas a la plancha	Pan	La truita (Martí i Pol)
2x02	Dulces navideños	Turrón de nieve		Els torrons (Dani Espresate Romero)
2x03	Especias	Gazpacho manchego	Huevo	La cançó de Mariola (1947) (Joan Valls)
2x04	Tradiciones gastronómicas y cómo recuperarlas	Borreta		Me'n vaig anar al Saler (Vicent Andrés Estelles)
2x05	Asociación de restaurantes de Alicante y arroces	Olla de legumbres		Arròs Blanc (Miquel Martí i Pol)
2x06	Estilo de vida mediterráneo	Mona de Pascua		La mona de Pasqua (Lola Casas)
2x07	Alimentación y gastronomía en la cooperación universitaria para el desarrollo	Espencat (escalibada)		El trópico (Rubén Darío)
2x08	Cocas y "minxos"	Minxos (coca hecha sin levadura)		Arc mediterrani (Celdoni Fonoll)
3x01	Granada	Ensalada de granada	Maqui	Canción oriental (Ferdérico García Lorca)
3x02	Uva	Migas con uva		El raïm més dolç (Isabel Barriel)
3x03	Alcachofa	Alcachofas rellenas		Oda a la alcachofa (Pablo Neruda)
3x04	Mercados de proximidad	Calamares con cebolla	Aceite de coco	Al meu poble la gent compra (M ^a Dolors Pellicer)
3x05	Ambiente obesogénico	Lentejas	Máquinas de venta automática	Obesos (Manuel Bastidas Mora)
3x06	Pescado de lonja	Rustidera de pescado		L'enterro de la sardina (Isabel Medina)
3x07	Gastronomía solidaria #laUAencasa	Torrijas		Les cireres (Joana Raspall)
3x08	Gastronomía solidaria #laUAencasa	Guisado de bonito con tallarines	Cerezas	El meu hort (Ricard Bonmatí)
3x09	Gastronomía solidaria #laUAencasa	Tapas: Tostons (tostones de maíz) Habas hervidas Sardinas a la plancha	Tapas	Oda a las papas fritas (Pablo Neruda)

- La cereza es una fruta de primavera y principios de verano, por lo que la podemos encontrar en los meses de mayo, junio y julio. Existen diversas variedades, algunas más dulces y otras más ácidas.
- Son muy ricas en potasio, que ayuda a los músculos. En vitamina C, que tiene efectos antioxidantes y ayuda a la absorción del hierro. Y ricas en fibra, que mejora el tránsito intestinal.
- Son fáciles de transportar y comer, por lo que son perfectas para almorzar, merendar o para tomar en cualquier momento del día.
- Se pueden comer frescas en cualquier postre o en batidos de frutas saludables.
- Un ejemplo de batido saludables es este que os traemos y que os invitamos a probar.
- Se prepara con cerezas sin hueso, plátano, yogur natural y leche o bebida vegetal sin azúcar. Está buenísimo.

- Alicante es una de las provincias a nivel nacional donde más se cultivan las cerezas. Gracias a las cooperativas y demás asociaciones se tiene fácil acceso a productos de la zona. Se recomienda comprar tanto futas como cualquier otro producto en los mercados locales y mercadillos, ya que se garantiza la frescura y la calidad.
- Recuerda tomar fruta y verdura todos los días para conseguir una alimentación saludable y sentirte bien.²¹

Al igual que ocurre con las cápsulas informativas o *quesitos*, en la sección "Nos ponemos poéticos" se han seleccionado poemas que guardan relación con la temática abordada en cada programa. A través de la misma se ha podido profundizar en una vía de educación en alimentación, nutrición y gastronomía como puede ser el uso de



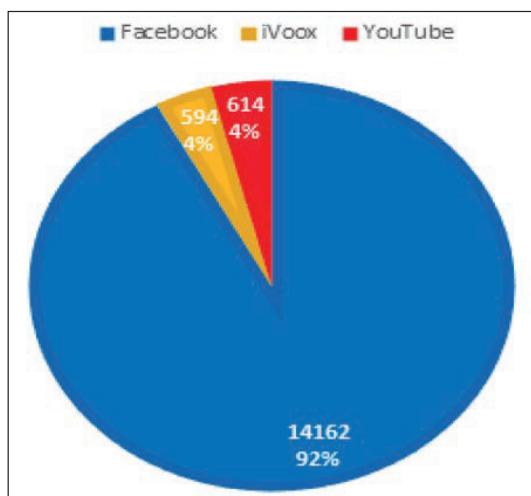


Fig. 1.—Visualizaciones y reproducciones en podcast totales. Fuente. Series históricas de visualizaciones y reproducciones en las plataformas de Facebook, iVoox y YouTube. Fecha de corte de la recogida de datos: 9 de julio de 2020.

las fuentes literarias. Cada poema ha ofrecido la posibilidad de comentar aspectos culinarios y gastronómicos complementando lo abordado en las otras secciones.

Otro aspecto que merece ser destacado es el de la interacción que se establece con los oyentes, y prestar atención a sus sugerencias y opiniones²⁶. A través de la sección de "Preguntas curiosas" se han podido introducir muchas temáticas que han complementado los conteni-

dos monográficos de los diferentes programas o abordar cuestiones relacionadas, por ejemplo, con la historia de la alimentación: ¿Qué es el garum?, ¿qué alimentos prohíbe el Corán a los musulmanes?, entre otras.

Respecto al impacto y alcance del *El Sestrill*, los 21 programas emitidos en las tres temporadas, han tenido más de 15 000 visualizaciones y/o escuchas (véase gráfico 1), con una media de 732 por programa. A través de la herramienta que mide el alcance de las publicaciones en Facebook y que esta misma plataforma facilita, se ha contabilizado un alcance total de más de 30 000 personas.

Como se refleja en la figura 1, la plataforma preferida por las/los espectadores/oyentes ha sido Facebook con un 92% del total de visualizaciones y reproducciones, frente a un 8% de los usuarios que han utilizado iVoox (4%) o YouTube (4%) para escuchar o visualizar los programas.

En la figura 2 se muestra la evolución del uso de las plataformas para ver o escuchar el programa en las tres temporadas. En general hay una disminución del uso de Facebook, pasando de un 96 % en la temporada 1 a un 87% en la temporada 3. En la segunda temporada, iVoox y YouTube se reparten un 10 % de las visualizaciones y reproducciones totales, con un 6% y un 4% respectivamente. Por último, en la tercera temporada es YouTube quien crece en visualizaciones, con un 9% mientras iVoox pierde 2 puntos.

Como se puede comprobar en la figura 3, la primera temporada es la que presenta un mayor número de visualizaciones y reproducciones en podcast. Este resultado se explica por el efecto de acumulación de las mis-

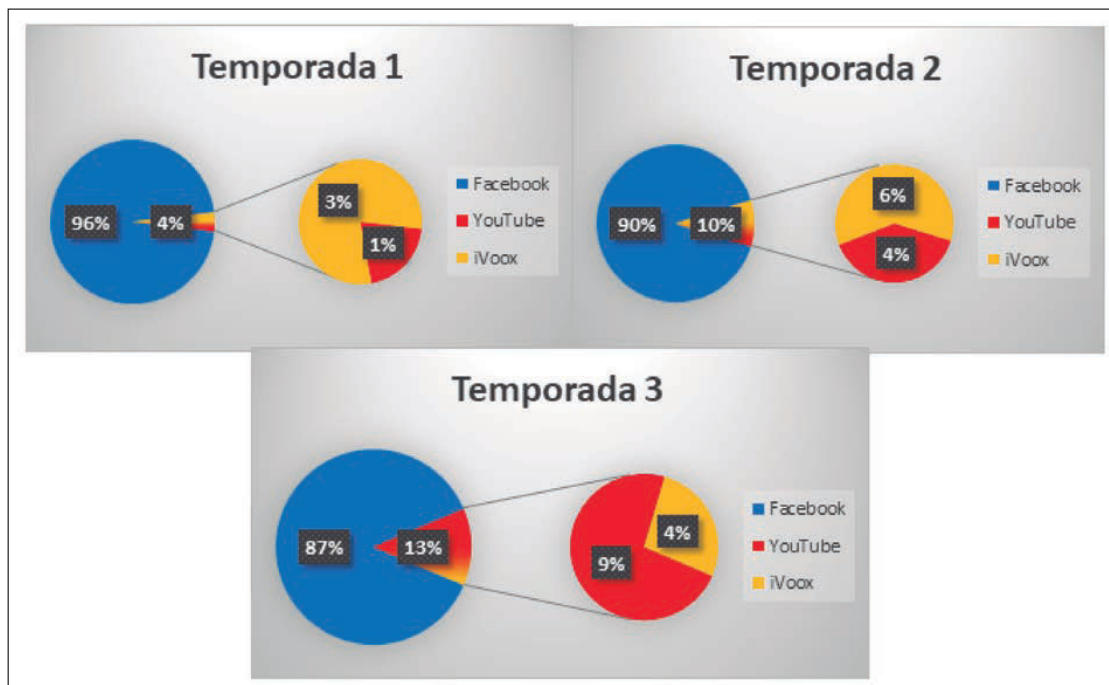


Fig. 2.—Evolución de visualizaciones por temporada. Fuente: Series históricas de visualizaciones y reproducciones en las plataformas de Facebook, iVoox y YouTube. Fecha de corte de la recogida de datos: 9 de julio de 2020.

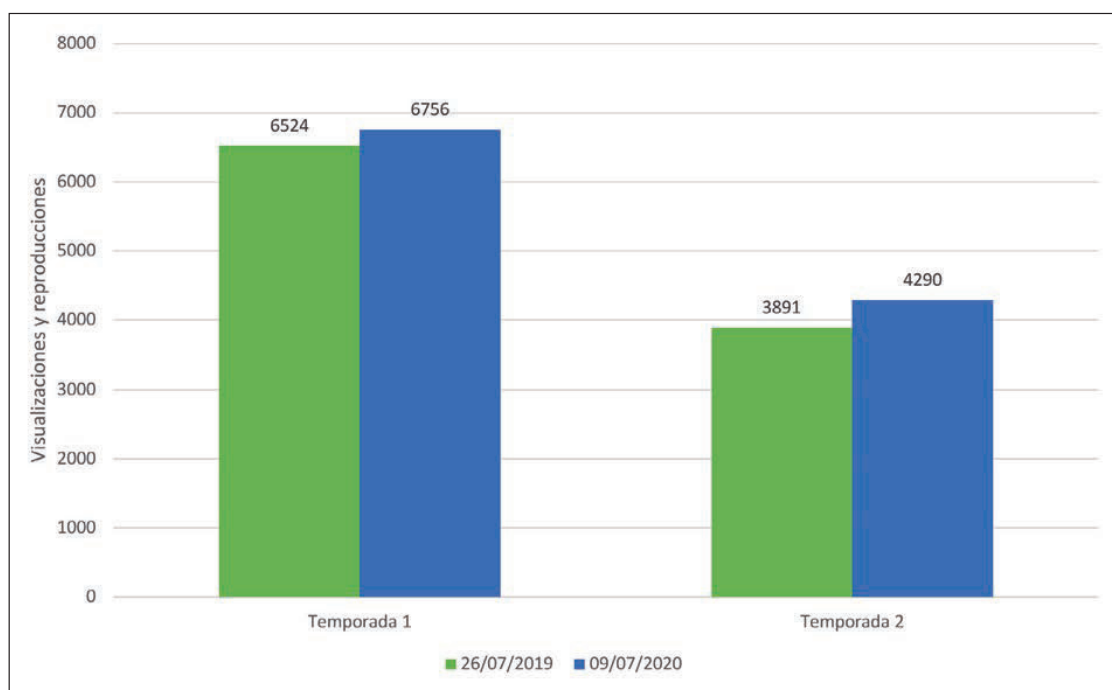


Fig. 3.—Incremento de visualizaciones y reproducciones en un periodo de tiempo determinado. Fuente: Series históricas de visualizaciones y reproducciones en las plataformas de Facebook, iVoox y YouTube. Fecha de corte de la recogida de datos: 26 de julio de 2019 y 9 de julio de 2020.

mas a lo largo del tiempo. Al calcular su incremento en un periodo determinado de 12 meses, se observa que la temporada 1 aumentó el total de sus visualizaciones y reproducciones un 3,56 % y la temporada 2, en el mismo periodo aumentó un 10,25 %.

Discusión

El formato y las características del programa permiten analizar con una perspectiva multidisciplinar las problemáticas gastronómicas planteadas. A través de los comentarios editoriales y las entrevistas a los expertos, se aporta rigor científico a la información¹¹. La perspectiva plural del fenómeno alimentario que aportan la experiencia y los testimonios de los diferentes agentes de la cadena de valor gastronómico que participan en el programa en calidad de invitados, se ve complementada por la diversa formación y trayectoria profesional de los componentes del equipo del *El Setrill*¹⁷.

La sección dedicada a la recuperación de platos tradicionales y su adaptación a los requerimientos nutricionales y estilos de vida actuales, muestra el interés de profundizar en el diálogo entre cocineros y dietistas-nutricionistas, las dificultades que plantea y la necesidad de incorporar las habilidades culinarias a las actividades formativas en materia de alimentación y nutrición^{28,29}. Con la reivindicación de las tradiciones culinarias y gastronómicas, el programa fomenta la promoción de una alimentación más sostenible a la par que saludable y placentera¹².

La participación de los estudiantes del grado de Nutrición Humana y Dietética por medio de la elaboración de las cápsulas informativas o quesitos emitidos en varios de los programas, permite mejorar sus habilidades en materia de divulgación científica y familiarizarse con las posibilidades comunicativas que ofrece el medio radiofónico^{27,30}.

Así mismo, el acceso permanente a los contenidos de los programas mediante la fórmula del podcast, facilita su uso como material de docente. Se pueden utilizar como ejemplos de divulgación, pero también para analizar aquellos aspectos que son mejorables o que deben ser corregidos. Se complementa, de esta forma, el interés formativo que ya ofrece el programa mediante la participación como se ha señalado de los alumnos que elaboran, redactan y locutan los correspondientes quesitos^{13,27}.

El uso de recursos radiofónicos como el de las fuentes literarias de naturaleza poética que abordan cuestiones relacionadas con la alimentación y la gastronomía, permite hacer más dinámica y atractiva la exposición de los contenidos del programa, sin renunciar por ello al rigor y la calidad de la información transmitida²⁶.

El ejemplo de *El Setrill* a través de los resultados obtenidos en materia de audiencia, pone de manifiesto el interés que ofrece el uso de las redes sociales en el momento de difundir los contenidos. Se trata de una estrategia comunicativa que han desarrollado la mayoría de las radios universitarias españolas¹⁹ y que muestra el dinamismo y la adaptación del medio radiofónico a las nuevas tendencias comunicativas³¹.

Al no tratarse de un programa informativo de actualidad, el uso de plataformas como iVoox, Facebook Live o el canal YouTube, ha permitido reforzar la condición de programa de divulgación científica en el ámbito de la gastronomía, la alimentación y la nutrición que cabe otorgar a *El Sestrill*². De ahí la importancia de mantener una sección dedicada al mismo en las webs de Radio UA, Gasterra y la Cátedra Carmencita, además de en las plataformas ya mencionadas. Todo ello permite fomentar el aumento de las visualizaciones y reproducciones a la vez que facilita la circulación del conocimiento generado por el programa.

Como se ha podido comprobar en los párrafos precedentes, entre las fortalezas del presente trabajo se encuentran la innovación didáctica al mejorar la formación comunicativa y divulgativa del alumnado. *El Sestrill* es el único programa relacionado con la gastronomía, la nutrición humana y la dietética de la parrilla de Radio UA, dando cobertura tanto al grado de NYHD como al grado de Gastronomía y Artes Culinarias que se implantó en la Universidad de Alicante en el curso 2018-2019 y cuyo alumnado también se ha convertido, más recientemente, en objetivo diana del programa. Otra de las aportaciones del programa es su contribución a la promoción de una alimentación y gastronomía saludables y sostenibles. También hay que destacar la interdisciplinariedad del equipo de *El Sestrill*, al contar con DN (entre ellas una exalumna de la UA que realizó su trabajo de fin de grado sobre un programa de radio), cocineros, gastrónomos, periodistas y otros profesionales de la salud. La mirada plural que aportan los discursos de los diferentes profesionales permite contrastar las valoraciones más gastronómicas, como ocurre con el sabor, la palatabilidad, la mezcla de textura, etc., con las consideraciones dietéticas que buscan corregir, por ejemplo, los excesos de principios inmediatos, calorías y otros nutrientes. El diálogo que se genera aporta argumentos para hacer compatibles el sabor y la salud. Por último, cabe subrayar la importancia de *El Sestrill* como instrumento divulgativo de las actividades del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia (Gasterra) y la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico y su contribución a la transferencia del conocimiento mediante una divulgación amena y accesible, pero rigurosa y de calidad, a través de la colaboración entre los profesionales de la comunicación y los expertos en materia de gastronomía, nutrición y dietética que colaboran con el programa.

Como principal debilidad cabría mencionar que es necesario conseguir una mayor participación de los y las alumnas de ambos grados en los programas. No obstante, programas como *El Sestrill* pueden ser una iniciativa a fomentar entre el alumnado. De hecho, para el curso 2020-2021 se ha planteado una actividad optativa en las asignaturas de Historia y Fundamentos de la Gastronomía del grado de Gastronomía y Artes Culinarias y la de Gastronomía, Tradiciones Culinarias y Salud del grado de NYHD en la que, a través del trabajo colaborativo, conformando equipo entre el alumnado de los dos grados, trabajarán la elaboración y grabación de un pro-

grama de radio siguiendo las directrices y el formato de *El Sestrill*.

Conclusiones

La experiencia de *El Sestrill* ha mostrado la utilidad y las posibilidades del medio radiofónico como instrumento de divulgación científica y en nuestro caso de una gastronomía saludable y sostenible basada en las tradiciones culinarias.

En un panorama mediático altamente competitivo con nuevos hábitos de consumo de medios, la radio continúa siendo un instrumento educativo que puede, además, aprovecharse de las nuevas posibilidades tecnológicas para atender más y mejor las necesidades de su audiencia, tal como ha ocurrido con el ejemplo analizado con las plataformas Facebook, iVoox y YouTube.

El programa ha servido como complemento formativo de los alumnos y alumnas de la asignatura de educación alimentaria y nutricional del grado NYHD. Además, ha permitido fomentar el diálogo entre cocineros/as y DN que tan necesario es en la consecución de una alimentación saludable, sabrosa y sostenible.

Agradecimientos

Este trabajo ha sido realizado en el marco de las actividades divulgativas de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, una de las cátedras institucionales de la Universidad de Alicante. Carlos Guillem Aldave, en calidad de coordinador de Radio UA ha facilitado los datos de alcance de las visualizaciones de la plataforma Facebook que se reciben en el perfil de la radio universitaria.

Referencias

1. Iglesias López MT, Pazos Villas I. Gastronomía y dieta mediterránea. Un marco conceptual. En: Martínez Álvarez JR, Villarino Marín A, editores. *Dieta Mediterránea. Avances en Alimentación, Nutrición y Dietética*. Madrid: Fundación alimentación saludable; 2014, pp. 189-200.
2. Silvestre Castelló D. Concepto y bases de la dieta mediterránea. En: Alonso Aperte E, Varela-Moreiras G, Silvestre Castelló D, editores. *¿Es posible la dieta mediterránea en el siglo XXI?* Madrid: Instituto Tomás Pascual Sanz; 2011, pp. 29-38.
3. Pérez Rodrigo C, Aranceta-Bartrina J. La dieta mediterránea en el marco de la nutrición comunitaria. Luces y sombras. En: Alonso Aperte E, Varela-Moreiras G, Silvestre Castelló D, editores. *¿Es posible la dieta mediterránea en el siglo XXI?*. Madrid: Instituto Tomás Pascual Sanz; 2011, pp. 147-62.
4. Aranceta-Bartrina J, et al. Prevalencia de obesidad general y obesidad abdominal en la población adulta española (25-64 años) 2014-2015: estudio ENPE. *Rev Esp Cardiol*. 2016; 69(6): 579-87. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.recsp.2016.02.010>.
5. Varela Moreiras G. Gastronomía, comunicación y salud. Influencia de la gastronomía en los hábitos alimentarios de la población. *Rev Esp Comun Salud*. 2016; (Supl. 1): S85-94. DOI: <http://dx.doi.org/10.20318/recs.2016.3125>.
6. Bellón Rodríguez A. La radio pública estatal en España como medio de empoderamiento de las personas a través de la alfabetización

- científica: "A hombros de gigantes y Entre probetas". *Rev Communication Papers*. 2016; 5(10): 39-57. DOI: http://dx.doi.org/10.33115/udg_bib/cp.v5i10.22035.
7. Bernabeu-Peiró A. La divulgación radiofónica de la alimentación y la nutrición. El ejemplo de Radio 5 Todo Noticias. *Rev Esp Comun Salud*. 2015; (5): 36-53. DOI: [https://doi.org/10.35669/revista-decomunicacionysalud.2015.5\(1\).37-54](https://doi.org/10.35669/revista-decomunicacionysalud.2015.5(1).37-54).
 8. Casajús L. Radios universitarias y redes sociales [Tesis doctoral]. Universitat Jaume I; 2014.
 9. Espino Narváez C, Contreras Pulido P. La radio universitaria como servicio público para una ciudadanía democrática. 1ª ed. Madrid: Netbiblo; 2011.
 10. Espino Narváez C, Martín Pena D. Las radios universitarias, más allá de la radio: las TIC como recursos de interacción radiofónica. 1ª ed. Madrid: EDIUOC; 2012.
 11. Trescastro-López EM, Bernabeu-Peiró À, López-Nomdedeu C, Bernabeu-Mestre J, Galiana-Sánchez ME. Comer saludablemente. La radio como medio de educación alimentaria. 1ª ed. Alicante: Publicacions Universitat d'Alacant; 2015.
 12. Trescastro López EM et al. La video-receta: una herramienta metodológica para promover la alimentación saludable y recuperar las tradiciones culinarias. En: Tortosa Ybáñez, MT. et al, editores. Nuevas estrategias organizativas y metodológicas en la formación universitaria para responder a las necesidades de adaptación y cambio. Alicante: Universitat d'Alacant/ ICE; 2015, pp.1527-39.
 13. Díaz Monsalvo MÁ. El papel transformador de la radio universitaria en materias teóricas ajenas a la comunicación. Ámbitos. *Rev Intern Com*. 2020; 47: 65-86. DOI: <http://dx.doi.org/10.12795/Ambitos.2020.i47.04>.
 14. Bernabeu-Mestre J, Galiana Sánchez ME, Trescastro López EM. La gastronomía ante los retos epidemiológico-nutricionales del siglo XXI. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. 2017; 21(3): 209-12. DOI: <http://dx.doi.org/10.14306/renhyd.21.3.438>
 15. Bernabeu-Mestre J. La cuina rural silvestre. Etnobotànica i Gastronomia en l'obra de Joan Pellicer Bataller (1947-2007). *Mètode*. 2017; 94: 8-15. Disponible en <https://metode.es/revistas-metode/article-revistes/cocina-rural-silvestre.html>.
 16. Catedracarmencita.ua.es [Internet]. Alicante: Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico; 2017 [citado el 20 de julio de 2020]. Disponible en: <https://www.catedracarmencita.ua.es/programas-radio/>.
 17. Gasterra.ua.es [Internet]. Alicante: Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia; 2018 [citado el 20 de julio de 2020]. Disponible en: <http://www.gasterra.ua.es/divulgacion/>.
 18. Vázquez Guerrero M. Hacer radio universitaria en la era de YouTube: uso de la plataforma de videos a demanda en el contexto mexicano. Ámbitos. *Rev Intern Com*. 2020; 47: 154-72. DOI: <http://dx.doi.org/10.12795/Ambitos.2020.i47.08>
 19. Casajús, L, Martín-Pena D. La presencia de las radios universitarias españolas en las redes sociales. *Comunicación y Hombre*. 2016; 12: 291-04.
 20. Radio.ua.es [Internet]. Alicante: Radio de la Universitat d'Alacant; 2020 [citado el 20 de julio de 2020]. Disponible en: <https://radio.ua.es/es/elsetrill/el-setrill.html>.
 21. Ascorbe Landa C. Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza? *Nutr Hosp*. 2018; 35 (N.º Extra. 4): 44-4. DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.2124>.
 22. Radio de la Universitat d'Alacant. El Setrill [Internet]. Gastronomía solidaria y sostenible. 2020 [citado el 10 de julio de 2020]. Disponible en: https://www.ivoox.com/ua-casa-12-29-04-20-el-setrill-audios-mp3_rf_50511604_1.html.
 23. Partearroyo T, Laja A, Varela-Moreiras G. Fortalezas y debilidades de la alimentación en la población española del siglo XXI. *Nutr Hosp*. 2019; 36 (N.º Extra 1): 3-6. DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.02685>.
 24. Radio de la Universitat d'Alacant. El Setrill [Internet]. Mercats. 2020 [citado el 10 de julio de 2020]. Disponible en: https://www.ivoox.com/setrill-16-09-12-2019-audios-mp3_rf_45227502_1.html.
 25. Trescastro-López EM, Bernabeu-Peiró À, López-Nomdedeu C, Bernabeu-Mestre J, Galiana-Sánchez ME. El diseño de una cápsula informativa como actividad didáctica para la formación de los futuros educadores sanitarios. En: Universitat d'Alacant, editora. Comer saludablemente. La radio como medio de educación alimentaria. Alacant: Publicacions Universitat d'Alacant; 2015, pp. 146-50.
 26. Trescastro-López EM, Bernabeu-Peiró À, López-Nomdedeu C, Bernabeu-Mestre J, Galiana-Sánchez ME. Cómo comunicar en la radio. En: Universitat d'Alacant, editora. Comer saludablemente. La radio como medio de educación alimentaria. Alacant: Publicacions Universitat d'Alacant; 2015, pp. 23-26.
 27. Martín-Pena D, Aguaded I. La radio universitaria en España: comunicación alternativa de servicio público para la formación. *Nueva Época*. 2016; 25: 237-365. <http://www.scielo.org.mx/pdf/comso/n25/n25a10.pdf>.
 28. Piña A, et al. Salud y recetas mediterráneas. Illes Balears: Conselleria de Salut, Direcció General de Salut Pública y Participació; 2018.
 29. Al-Ali N. Los elementos de efectividad de los programas de educación nutricional infantil: la educación nutricional culinaria y sus beneficios. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. 2016; 20(1): 61-68. DOI: <http://dx.doi.org/10.14306/renhyd.20.1.181>.
 30. Rendón López LM. Radio universitaria en Internet. Experiencias de formación de comunicadores radiofónicos [Tesis doctoral]. Universidad Complutense de Madrid; 2017.
 31. Zamarra-López M. Radios universitarias: Plurales, abiertas y participativas. *Med J Communication*. 2018; 9(1): 117-35. DOI: <https://www.doi.org/10.14198/MEDCOM2018.9.1.7>.
 32. Ponce López MC. La divulgación científica en la programación radiofónica. En: Trescastro-López EM, coord. Comunicar para el desarrollo: una propuesta de divulgación radiofónica en la lucha contra el hambre y la malnutrición en Nicaragua. 1ª ed. Alacant: Universitat d'Alacant y Nunut Nutrididáctica; 2016, pp. 50-4. Disponible en: https://fundacionfontilles.org/wp-content/uploads/2019/04/Comunicar-desarrollo_Fontilles_UA.pdf.