

TURISMO-GASTRONÓMICO: OFERTA ACADÉMICA Y DEMANDA LABORAL

AUTORES:

¹ **M. en A. Mónica del Valle Pérez** collegeacademy@hotmail.com

² **M.C.T y E. Gloria Georgina Icaza Castro** gloriaicaza2003@yahoo.com.mx

³ **Dr. en E.T Laura Peñaloza Suárez** laurapesua@gmail.com

^{1,2,3} **Profesoras Investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México.**

RESUMEN

A nivel mundial, el turismo es una de las fuentes de divisas más importantes y en nuestro país ocupa el tercer lugar en la generación de estas, así también es una de las actividades económicas más importantes en México, ya que genera empleos, mejora las condiciones de vida de la población local y fortalece la identidad de este.

En relación con la oferta académica de formación turístico- gastronómico se tienen contabilizadas más de 200 escuelas, tanto públicas como privadas que ofrecen la carrera a nivel técnico, licenciatura y posgrado

Para lograr una educación de calidad, se requiere que los planes y programas de estudio sean apropiados, por lo que resulta prioritario conciliar la oferta educativa con las necesidades sociales y los requerimientos del sector productivo. Además, frente a los retos que impone la globalización del conocimiento, es necesario fortalecer las políticas de internacionalización de la educación mediante un enfoque que considere la coherencia de los planes de estudio y la movilidad de estudiantes y académicos.

Adicionalmente, hoy en día los profesionales del turismo se ven ante la necesidad de contar con habilidades, aptitudes y una serie de cursos extras, que les permitan ser competitivos en el ámbito laboral.

Los empleadores de los profesionales en el área turístico - gastronómico, buscan más allá de los conocimientos teóricos.

En el apartado metodológico se aplicaron encuestas, test y entrevista a profundidad a los empresarios del sector turístico-gastronómico, lo que permitió acercarse a una realidad más específica, que es lo que busca un empleador, cuando contrata a un universitario.

En conclusión, debido al rápido ritmo de los cambios económicos y tecnológicos a nivel nacional y global, los estudiantes, los trabajadores y los educadores necesitan un mejor acceso a la información sobre las vacantes de trabajo y aquellos puestos que los empleadores son más propensos a crear.

Palabras clave: Oferta Académica, perfil del universitario, demanda laboral, educación de calidad, profesional turístico-gastronómico.

ABSTRACT:

At the global level, tourism is one of the most important sources of foreign exchange and in our country is the third place in the generation of these, and it is also one of the most important economic activities in Mexico, as it generates jobs, improves the conditions in the local population and strengthens the identity of this.

In relation to the academic offer of tourist and gastronomic training, there are more than 200 schools, both public and private, offering the technical, bachelor and postgraduate degree

To achieve a quality education, it is necessary that the plans and programs of study are appropriate, so it is a priority to reconcile the educational offer with the social needs and the requirements of the productive sector. In addition, faced with the challenges of globalization of knowledge, it is necessary to strengthen the internationalization policies of education through an approach that considers the coherence of curricula and the mobility of students and academics.

In addition, today, tourism professionals are faced with the need to have skills and a series of extra courses, which allow them to be competitive in the workplace.

Keywords: Academic Offer, university profile, labor demand, quality education, tourist-gastronomic professional.

INTRODUCCIÓN

El desarrollo del campo gastronómico ha adquirido relevancia, como lo demuestra el aumento del turismo gastronómico y el interés global por la gastronomía mexicana - respaldado por el reconocimiento de la cocina tradicional michoacana como patrimonio mundial intangible por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)-, igualmente los negocios de alimentos y bebidas en el país ocupan un lugar importante en términos de generación de ingresos y empleo.

Durante el 2015, la importancia de la gastronomía ha sido confirmada con la reciente aprobación de la llamada Política de Fomento a la Gastronomía 2014-2018, por parte del Gobierno Federal, la cual sitúa en el centro a la gastronomía nacional: también considera el fomento a los estudios, registros e inventarios de las cocinas patrimoniales y su fortalecimiento a través de la capacitación y formación profesional.

En México la matrícula de la carrera de Gastronomía para el ciclo escolar 2014-2015, ascendió a 53,194 estudiantes (SEP, 2014; López, Favila y Vázquez, 2015), considerando instituciones tanto del sector público como privado, lo que permite dar cuenta de un mercado potencial que puede demandar especialización, mejoramiento o ampliación de capacidades, habilidades y conocimientos. Lo anterior, resulta estratégico sobre todo para el caso de la región central del país pues, el número de egresados se concentra en los siguientes estados: Puebla, Distrito Federal –actualmente Ciudad de México- y Estado de México, éste último, concentrando el 12.7 por ciento de la matrícula.

En el caso del nivel posgrado, se puede decir que se ha mantenido constante en los últimos tres años alcanzando en promedio los 229,345 alumnos, los cuales se concentran principalmente en el Distrito Federal (39.2 por ciento), Jalisco (29.4 por ciento) y el Estado de México (16.7 por ciento). Para el caso de la gastronomía, se registra una matrícula de 574 alumnos a nivel nacional para el mismo ciclo escolar 2014-2015

Lo anterior, confirma la existencia de un mercado para la apertura de un Posgrado en Gastronomía puesto que, además de los recién egresados de la licenciatura, quienes se encuentran estudiando algún posgrado en dicha área, apenas representan el 12.2 por ciento de los 4,671 titulados de licenciatura para el año 2015. Es importante señalar que para la

región central del país, si bien dos estados concentran el 55.9 por ciento de la matrícula de posgrado en gastronomía (Distrito Federal y Estado de México), sólo 4 instituciones reportadas por la ANUIES, (Universidad Continental, Escuela Culinaria Internacional, Universidad Anáhuac y Universidad Panamericana), se encuentran atendiendo la demanda con una opción limitada en términos de orientación disciplinaria: básicamente se imparte administración o gestión para el manejo de unidades de alimentos y bebidas, como un conglomerado homogéneo sin poner atención a las especificidades y oportunidades que brinda la gastronomía tradicional.

También es relevante puntualizar que la oferta académica para realizar estudios de gastronomía está siendo cubierta de manera abrumadora por la iniciativa privada y, para el caso del nivel de posgrado, en su totalidad, lo cual significa: que sólo un determinado perfil socioeconómico y sociocultural puede acceder a estudios avanzados debido a los costos que representa -pago de colegiaturas, inscripciones y que las universidades públicas no han atendido esas necesidades de formación de alto nivel para distintos profesionales, con la necesidad o el deseo de capacitarse o profundizar en la gastronomía tradicional más allá de la producción o elaboración de alimentos (por ejemplo, periodistas gastronómicos, gestores del patrimonio o funcionarios públicos vinculados con programas de incentivo al turismo).

Es decir, recursos humanos cada vez más capacitados -disciplinaria y técnicamente-, pero también, en conocimientos más amplios vinculados con la historia, cultura y gestión para la producción e innovación de productos, así como en técnicas y metodologías para el aprovechamiento, identificación y revitalización de las diferentes cocinas de México.

Entre los aspectos que plantean la necesidad de formación, documentación, investigación y transmisión de saberes milenarios asociados a las cocinas locales se pueden mencionar los siguientes:

- La poca innovación de modelos de negocios con base en la gastronomía nacional, tradicional y popular que pueda apoyar a miles de pequeños negocios (formales e informales⁶), que ofrecen comida popular o para aquellos que desean dar el salto a negocios que den respuesta al interés por la alta cocina mexicana.

⁶ El sector informal de alimentos y bebidas participa con el 1.9 por ciento del PIB, tiene ventas por casi 119 millones de pesos al año, pero evade impuestos por IVA, ISR y seguridad social por 15,380 millones de pesos, igualmente, existen

- El predominio de unidades productivas carentes de estrategias para la creación de valores agregados o nuevos productos, respecto a la infinidad de ingredientes o platillos tradicionales existentes como consta en el *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* de Ricardo Zurita (2012) -el cual incluye más de 4 mil términos que comprenden platillos, ingredientes, utensilios, regiones y técnicas de la extensa geografía del país-, pero del cual comenta que todavía puede incrementarse.
- El escaso conocimiento de la cadena de valor de la gastronomía tradicional que puede alentar nuevos negocios recuperando los alimentos tradicionales (conservas, asesoría legal para la obtención de denominaciones o certificaciones considerando las especificidades de los alimentos locales).
- El poco conocimiento e información (histórica, cultural, propiedades) de los productos e ingredientes tradicionales que proporcionen valores agregados, usos alternativos o complementarios para su comercialización, pero también para su revitalización.
- La pérdida de tradiciones gastronómicas como resultado de la urbanización, cambio en los hábitos de consumo alimentario, homogeneización alimenticia, hegemonía de la comida industrial o *fast food*, migración y abandono de cultivos tradicionales o locales y, por supuesto,
- La necesidad de cubrir el vacío educativo para el conocimiento, el estudio, la investigación y la innovación para la revitalización de la gastronomía mexicana, habida cuenta que sólo existe un programa de maestría orientada a la gastronomía mexicana, pero en una institución privada ubicada en estado de Baja California Sur.

Para el caso de la educación pública, en el año 2000, la entonces Facultad de Turismo⁷ de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM) era la única que impartía la Licenciatura en Gastronomía a nivel nacional. Actualmente, se han contabilizado 15 escuelas de nivel superior públicas que ofrecen dicha carrera lo cual muestra su demanda y el interés por brindar acceso a los segmentos socioeconómicos de más bajos recursos.

225,000 puestos de ventas de bebidas y alimentos en la vía pública destacando los que ofrecen fritangas, taquerías, torterías, hamburgueserías, guisados y jugos y frutas (CESOP, 2005)

⁷ Actualmente Facultad de Turismo y Gastronomía

Cabe señalar la existencia de egresados de otras carreras vinculadas con el campo gastronómico para quienes también puede resultar atractivo realizar un posgrado como puede ser, en primer lugar, para los estudiantes de las licenciaturas en Turismo donde constituye uno de los cinco perfiles de egreso de acuerdo al Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET). Inclusive, de acuerdo al Observatorio Laboral de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, aproximadamente el 30 por ciento de los egresados de la carrera de Turismo se encuentra laborando en el sector restaurantero y de la hotelería. De la misma forma, se han identificado otras carreras que, si bien corresponden a las áreas químico-biológicas o tecnológicas, un posgrado en gastronomía puede resultar de interés de acuerdo a las necesidades de innovación y nuevas tendencias del campo de la alimentación. Entre las disciplinas que tienen una relación indirecta con la Gastronomía se encuentran: Nutrición, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Ingeniería en Alimentos/Alimentaria las cuales se imparten, por lo menos, en catorce universidades estatales.

Hay que enfatizar, como se mencionó líneas arriba, que la oferta registrada básicamente se orienta a la formación profesional en la áreas administrativas y técnico disciplinarias por lo cual se puede decir que existen muy pocas opciones que respondan a las nuevas tendencias y necesidades del campo gastronómico actual y, muy escasamente, a todo el segmento de la gastronomía patrimonial vinculada al turismo que en el Programa de Fomento a la Gastronomía Nacional, dado a conocer en agosto de 2015, la considera como un campo de política pública para el desarrollo.

Estudios recientes sobre demanda laboral registran que los estudiantes no están lo suficientemente preparados para enfrentar los retos que demandan los empleadores, porque existe una gran brecha entre lo académico y el mundo laboral, es por ello que se hace esta investigación incluyendo a todos los sectores vinculados, para poder hacer frente a un nuevo modelo académico que permita la inserción de los estudiantes a un mercado laboral competitivo en el área turístico – gastronómico.

METODOLOGÍA

Este apartado, tiene como base la realización de una encuesta a estudiantes de carreras vinculadas con el campo de la gastronomía de diferentes instituciones del Valle de Toluca. El objetivo principal consistió en conocer el interés que tienen en realizar estudios de posgrado, así como las líneas temáticas relevantes que contribuyan a delinear el contenido de un programa que dé respuesta a la demanda laboral actual.

A continuación, se presentan los resultados para cada una de las variables definidas:

La investigación realizada fue de corte cuanti-cualitativa ya que en virtud de no conocer el universo de egresados de la licenciatura en gastronomía en el Valle de Toluca y por considerar que es muy amplio se decidió considerar una muestra representativa de 150 individuos de diversas instituciones, de los cuales se presentan los siguientes resultados: 70% del total de la muestra responde que sí está dispuesto a estudiar una maestría en gastronomía, en tanto que un 30% no está interesado. Por otra parte, se obtuvieron datos sobre la modalidad de posgrado que les interesa cursar, los resultados para una maestría de investigación o profesionalizante son presentados de la siguiente manera; se observó que 55% está interesado en un posgrado profesionalizante, en tanto que un 45% muestra interés por uno en investigación; los resultados evidencian que los alumnos se orientan por una formación que les permita complementar su actividad profesional para insertarse al mundo laboral.

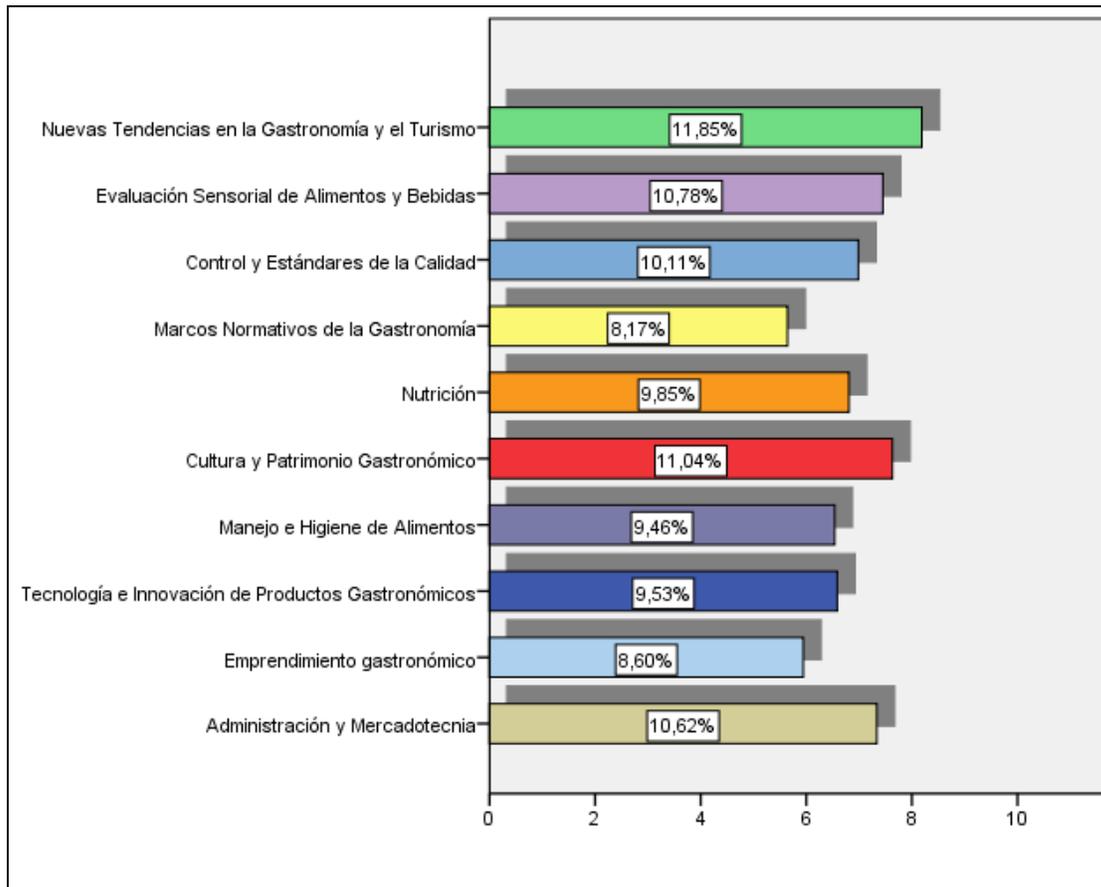
Otra de las variables abordadas en el análisis fue el tiempo que invertirán en cursar el posgrado. Los resultados indican que 50% de los encuestados están interesados en estudiar un posgrado con una duración de dos años, mientras que los de un año están representados por un 30%, finalmente el 20% lo presentan aquellos que sólo desean realizar sus estudios en seis meses. Respecto a los días de la semana para estudiarlo, 52% prefiere hacer de jueves a sábado, y 48% entre semana.

En relación a las modalidades para cursar la maestría en gastronomía los resultados fueron los siguientes; 40.37% eligieron la opción presencial, 33.46% la modalidad semi presencial y finalmente, 26.17% la opción a distancia, lo cual indica que la preferencia es la de estudiar la maestría de manera presencial.

Por otra parte, la información sobre cuanto estarían dispuestos a pagar por un ciclo lectivo de la maestría, los resultados se presentan de la siguiente manera: 24% de los encuestados respondió que está dispuesto a pagar entre 1,000 a 3,500 pesos, mientras que otro porcentaje igual puede pagar entre 3,501 a 6,500 pesos, seguido de un 26% que se ubica entre los \$6,501.00 a \$10,000.00 pesos, y finalmente otro 26% está dispuesto a pagar más de \$10,000.00 pesos por periodo escolar, la preferencia de pagar por uno y otro rango, va en función en que dicho pago es por semestre y no por mensualidad como lo harían en un colegio particular, de lo cual se desprende la oportunidad de tener una maestría en gastronomía con costos y recurso menores que en otras instituciones.

Las líneas de conocimiento (Gráfica 1), que arrojaron los resultados se distribuyen de la siguiente manera: 11.8% mostró interés por Nuevas Tendencias en la Gastronomía y el Turismo; 11% por Cultura y Patrimonio Gastronómico y, 10.7% y 10.6% por Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas, así como Administración y Mercadotecnia respectivamente. Estos resultados, permiten observar el interés por la innovación, la gestión tecnológica, y la evaluación sensorial, ya que en los últimos años la industria gastronómica ha crecido en forma sostenida, lanzando al mercado nuevas tendencias y combinaciones de sabores. Esto lo ha llevado a valorarse al momento de diseñar nuevos productos que consideran las necesidades y gustos de los consumidores, contribuyendo en la generación de nuevos o mejorados productos, procesos y servicios relacionados. Igualmente, el conocimiento del patrimonio gastronómico es una oportunidad para aprehender las manifestaciones y costumbres de los pueblos a través de los alimentos, proporcionando además placer entre los consumidores.

Gráfica 1. Diferentes líneas de especialización



Fuente: elaboración propia 2016

También se realizó una investigación de corte cualitativo, en ese sentido, fue necesario realizar un acercamiento con los empleadores del ramo, a fin de valorar el desempeño de los egresados universitarios y así proporcionar información para la mejora y actualización de los programas de estudio que puedan empatar con las necesidades del mundo real.

Para ello, se realizaron entrevistas a 10 empleadores (2 restauranteros, 2 hoteleros, 2 administradores de comedor industrial, un funcionario de gobierno, una propietaria de servicio de banquetes y 2 coordinadoras de licenciatura en gastronomía), cuyas opiniones permiten delinear necesidades de formación y capacitación que se pueden atender bajo una propuesta académica de nivel mayor como puede ser un posgrado.

Respecto a la disposición de la contratación para el campo gastronómico, la mayoría afirma que lo podrá hacer, siempre y cuando el egresado cuente con conocimientos de planeación,

organización, dirección en el área de alimentos y bebidas, pero, además, que su preparación sea integral, es decir, que le permita tomar decisiones, ser proactivo y solucionar problemas específicos.

Desde el punto de vista de los empleadores, los conocimientos se enumeraron de acuerdo a la importancia que debe tener una persona con posgrado en gastronomía:

- a) Administración y mercadotecnia
- b) Tecnología e innovación de productos gastronómicos
- c) Investigación
- d) Cultura y patrimonio gastronómico
- e) Manejo e higiene de los alimentos
- f) Cocina mexicana
- g) Cocina internacional
- h) Nutrición
- i) Vinos y maridaje
- j) Coctelería

En relación con las habilidades y actitudes que permitan coadyuvar a la implementación de nuevas técnicas y estrategias que mejoren la calidad de su ámbito laboral, los empleadores refirieron las siguientes:

Solución de problemas y toma de decisiones, Liderazgo, Manejo de personal, Trabajo en equipo, Creatividad, Trabajo bajo presión, Honesto, Comunicación, Empatía, Responsabilidad y compromiso

DESARROLLO

Mercado de trabajo y práctica profesional en México

En la primera década del siglo XXI, la formación en gastronomía ha sido de interés para diversos sectores: académico en el nivel técnico, educación superior y, actualmente, las exigencias profesionales y laborales han permitido que se pretenda también llevar a cabo estudios de posgrado, los cuales permiten tener conocimientos más profundos y especializados en cada una de las áreas.

Las instituciones de educación superior se enfrentan a nuevos retos ya que, constantemente, se presentan cambios tecnológicos, económicos, sociales y culturales. Uno de estos cambios es el impacto social que generan los profesionistas con estudios de posgrado en el campo laboral, por ello, es importante que las instituciones generen estrategias para conocer el impacto de su acción y, al mismo tiempo, identifiquen nuevas demandas formativas en cada una de las prácticas profesionales, todo ello con la finalidad de responder a las necesidades que la sociedad plantea.

La importancia de los estudios de posgrado se evidencia en la matrícula existente. El área de las ciencias sociales ocupa el primer sitio de estudiantes inscritos en el nivel de posgrado (101,428). En cuanto a las entidades federativas, el Distrito Federal tiene 28,407 estudiantes y, en tercer lugar, se encuentra el Estado de México donde se contabilizan 9,588 estudiantes. Este panorama plantea serios retos en términos de la atención educativa por parte de las instituciones -tanto públicas como privadas-, considerando que, aun cuando se alcanza una cifra importante de cobertura, representa un porcentaje muy bajo respecto a la población que está en posibilidades de estudiar ese nivel; en segundo lugar, porque existen pocos estudios de impacto y coherencia entre los perfiles y orientaciones de egreso y las demandas del mercado, empresas e instituciones donde se incorporan estos profesionistas altamente calificados.

Por otra parte, también se pueden leer positivamente estos datos, pues constituyen un avance en la formación de recursos humanos con estudios de posgrado en el país, lo que ha permitido fortalecer la fuerza laboral, y por consecuencia mejorar las condiciones de vida en los ámbitos profesional y personal que dan como resultado personas más competitivas para el desarrollo y fortalecimiento del país.

Al respecto, Jiménez (2011) menciona que los egresados de maestría en su generalidad transitan hacia puestos administrativos, disminuyendo la labor de investigación, empero, Cuamatzin (2008), da evidencia de que una vez concluidos los estudios de posgrado, los egresados cumplen con funciones de nivel directivo obteniendo un impacto en su ámbito laboral.

Otro estudio realizado por la Universidad Autónoma de Chihuahua (2012), reveló que 44% de los egresados de posgrado han tenido ascensos en su trabajo a partir de estos estudios. En

tanto 98% de los mismos se encuentran actualmente laborando, 86% trabaja en el sector público, lo que manifiesta un impacto social de los estudios de posgrado en este estado (3,190 en especialidades), (14,931 en maestrías) y (1,918 en doctorados).

Sin embargo, De Moura (2013) menciona que, de acuerdo con las necesidades del mercado de trabajo, los profesionales con estudios de posgrado son reclutados para los puestos públicos y privados de más alto rango, en detrimento de las áreas para las que fueron formados. Este fenómeno de la estructura ocupacional es muy claro en la disminución de las actividades de docencia de la mayoría de los egresados, como resultado del aumento de actividades directivas y administrativas.

Por parte de las instituciones privadas en el país, el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (2013), manifiesta un comportamiento diferente, al integrar 92% de sus egresados de posgrado en el ámbito laboral privado, 7% en el sector público y 1% en el sector social.

El emprendedurismo resulta ser uno de los elementos más consistentes que consolida a los egresados de estudios de posgrado de esta institución, manteniendo cada vez una mayor participación en la generación de negocios propios.

Esta comparación resulta importante porque se aprecian varias situaciones: primero, que los estudios de posgrado, de acuerdo a lo revisado, generalmente, mejoran la posición laboral de quien lo cursa en la estructura organizacional (puestos directivos); segundo, existe una diferencia en la incorporación al mercado laboral de acuerdo al tipo de institución de la cual se egresa (las instituciones públicas forman cuadros para el sector gubernamental, mientras que las instituciones privadas para el mismo sector con una orientación de emprendedurismo); tercero, en el caso de los egresados de gastronomía que cuentan con un posgrado, su desarrollo profesional está marcado por las características de la profesión y la orientación de la oferta educativa existente, de manera que su perfil es mayoritariamente administrativo y orientado ocupacionalmente a la iniciativa privada.

Brecha entre oferta y demanda laboral

A nivel mundial, el empleo formal en el sector industrial -y particularmente en el manufacturero- ha disminuido, mientras que el empleo en servicios ha aumentado, incluso

entre las economías manufactureras más poderosas, como Corea del Sur y Alemania, los empleos que se crean se están orientando hacia la investigación y el desarrollo, diseño e innovación de productos, gestión tecnológica y mercadotecnia. En los últimos años se ha dado un cambio estructural en la cantidad y calidad de los empleos que se demandan, mucho más inclinados hacia ocupaciones de alto valor agregado (OCDE, 2010).

Por lo tanto, en el ámbito internacional la demanda por competencias de alto nivel está creciendo desde hace ya varios años debido a los cambios en la estructura industrial y ocupacional del empleo, particularmente en los países más desarrollados, como Estados Unidos y algunos miembros de la Unión Europea (OCDE, 2010). Esto justifica que en las economías más avanzadas se observen tasas de desempleo elevadas aun cuando existe un número considerable de plazas sin cubrirse, ya que los empleadores no pueden encontrar el talento calificado que necesitan.

En 2018 se calcula que 40 millones de trabajadores de las economías avanzadas están desempleados. Con el aumento de la competencia global, el cambio demográfico y el rápido desarrollo tecnológico han intensificado el desajuste de competencias. Es decir, se necesitan cada vez mayores capacidades para satisfacer las necesidades de largo plazo del mercado de trabajo, para que profesionistas y empresas por igual se mantengan competentes e incluso se preparen para los cambios tecnológicos del presente siglo.

Un estudio de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE, 2012), revela que 42% de los empresarios consultados en México declararon no encontrar al personal con las competencias que requieren para ocupar las vacantes, pese a que existen más de 2.6 millones de personas buscando trabajo, de los cuáles, alrededor de 546 mil son personas de entre 20 y 29 años de edad con escolaridad media superior y superior.

Desde el punto de vista de la educación, así como desde el punto de vista social y económico, se ha encontrado una relación entre tener un buen nivel de vida, ser un ciudadano responsable y participar de forma productiva en la economía con la necesidad de adquirir conocimientos y desarrollar competencias; es decir, desde un enfoque de productividad y competitividad, para salir adelante es necesario saber cosas y saber hacer cosas, adaptarse a los cambios del mundo e incluso anticiparse a las necesidades. Hay muchos y muy graves problemas en

nuestro país; la educación es un factor que incide en la mayoría de ellos, ya sea como causa, agravante o posible solución.

No obstante, o precisamente por su relevancia, alrededor del tema educativo siempre ha habido mucha polémica y desacuerdos. Existen cuestionamientos sobre su poca estandarización o su falta de resultados tangibles, como también sobre el tipo de temas que deben enseñarse y las maneras de enseñar; sobre cómo debe ser la experiencia educativa y quiénes deben ser los encargados o responsables de la educación; sobre educación general o educación particular; sobre cuáles competencias son innatas y cuáles pueden desarrollarse; sobre cómo debe calificarse el desempeño de los alumnos y los maestros, o sobre el papel que deben tener las nuevas tecnologías en la enseñanza.

Más grave aún, una vez dentro de la empresa, el éxito y el ascenso jerárquico se explicarán más por el uso, desarrollo y aplicación de competencias sociales y técnicas. Contar con una educación superior tiene impacto a nivel micro, es decir, a nivel individuo, pero también tiene repercusiones importantes a nivel macro, es decir, para la economía y el desarrollo del país (OCDE, 2013), nivel individual, una educación superior va acompañada de beneficios salariales, pues aquellas personas que cuentan con un título universitario tienden a ganar más que las que no lo tienen. Pero contar con una educación superior también tiene un efecto positivo sobre otros beneficios no salariales. Por ejemplo, los profesionistas con educación superior gozan en promedio de una mejor salud y son menos propensos a sufrir de obesidad⁸. Ello presupone que aquellos países que no cuenten con el personal lo bastante preparados y certificados para desarrollar trabajos altamente calificados, y que son los que más crecimiento y productividad aportan al país, sufrirán rezagos (*A Skilled Workforce for Strong, Sustainable and Balanced Growth, 2011*).

Para lograr una educación de calidad, se requiere que los planes y programas de estudio sean apropiados, por lo que resulta prioritario conciliar la oferta educativa con las necesidades sociales y los requerimientos del sector productivo. Además, frente a los retos que impone la

⁸ De acuerdo con la OCDE, aun controlando por variables clave como ingreso, sexo y edad, aquellos individuos que poseen una educación superior son en promedio menos propensos a sufrir de sobrepeso. A nivel macro, el impacto del capital humano calificado es fundamental, pues define en gran medida el desempeño económico de un país o región. El crecimiento económico, así como el desarrollo de un país, están atados al potencial de su fuerza laboral.

globalización del conocimiento, es necesario fortalecer las políticas de internacionalización de la educación mediante un enfoque que considere la coherencia de los planes de estudio y la movilidad de estudiantes y académicos.

Adicionalmente, hoy en día existe un desequilibrio entre la demanda de los jóvenes por determinadas carreras y las necesidades del sector productivo. De las carreras con mayor número de profesionistas ocupados –Ciencias Administrativas 49.6%, Contaduría 67.7% y Derecho 68%-, sus egresados no desempeñan labores afines a su profesión. Este desequilibrio también se refleja en sus remuneraciones, ya que, en promedio, los egresados de ingeniería ganan 13% más que sus pares de las tres carreras mencionadas. Por lo anterior, es necesario desarrollar mecanismos que mejoren la orientación vocacional de los estudiantes.

Una realidad preocupante en nuestro país son los jóvenes que no estudian y no trabajan, esta situación con lleva un alto costo económico, social y humano, ya que se desaprovecha el recurso más importante del cual goza México hoy en día: una juventud que tienen el potencial de convertirse en el gran motor del desarrollo económico y social del país. En este sentido, el Plan de Desarrollo 2013-2018 reconoce que la vinculación de la educación con el mercado laboral debe atender esta realidad como una de sus estrategias más apremiantes. Una encuesta reciente del Centro de Investigación para el Desarrollo, A.C. (CIDAC, 2014) apunta:

En México, al igual que en el mundo, existe una brecha importante entre la oferta y la demanda de competencias. Dentro de las muchas causas que han producido y agrandado esta situación en los últimos años se encuentra que la velocidad a la que se desarrollan y aplican los avances tecnológicos no es la misma con la que las instituciones de educación superior (IES) ajustan sus programas, materias y recursos educativos. En otras palabras, la demanda por ciertas competencias supera la capacidad para desarrollarlas o fortalecerlas. Nuestro estudio encontró que a nivel nacional la brecha entre oferta y demanda de competencias es de 26%.

Los estudios antes mencionados muestran la desarticulación entre el mercado laboral, que se refleja por la diferencia entre la generación de empleos y la disponibilidad de la mano de obra; la información insuficiente sobre los empleos existentes; las asimetrías entre la

calificación de la mano de obra disponible y los perfiles requeridos para los empleos ofrecidos, lo que impacta negativamente la vinculación entre la oferta y la demanda.

Aunado a lo anterior, los insuficientes niveles de productividad laboral en los centros de trabajo se originan en el inadecuado desarrollo del capital humano, la falta de reconocimiento a las competencias laborales, la carencia de programas que las desarrollen, y la ausencia de esquemas que permitan aumentar la productividad.

Así mismo, la falta de capacitación para el trabajo es un factor que inhibe el incremento productivo. Únicamente el 35% de la población económicamente activa ha tomado algún curso de capacitación relacionado con su trabajo, esto principalmente en las áreas de servicios, administración, contabilidad, producción, comercialización, tecnologías de la información, comunicación, seguridad y desarrollo personal (INEGI 2014).

Por otra parte, se advierte que las estructuras educativa y laboral no han caminado a la par de los nuevos requerimientos de las empresas para contar con capital humano altamente calificado, capaz de aprender continuamente y adaptarse a su entorno.

El hecho de que los puestos de trabajo no se puedan cubrir por falta de candidatos con conocimientos y competencias, ocasiona un desajuste en la productividad laboral y, en consecuencia, en el desarrollo de las empresas, organizaciones y economía del país. Esto incumbe también a aquellos jóvenes que egresan de las IES sobre calificados, es decir, con mejores calificaciones que las que demanda el mercado o con competencias para las que no hay aplicación en las empresas. El problema de la brecha entre oferta y demanda puede darse en ambos sentidos. Esto permite argumentar la necesidad de colaboración entre instituciones de formación (gobierno, universidades, cámaras empresariales) para adecuar este desequilibrio entre oferta y demanda en los perfiles profesionales, adecuarlos en algunos casos a requerimientos específicos y una lectura más precisa de la evolución y desarrollo de los sectores productivos.

Por otra parte, también hay que considerar el tema de la sub-educación (cuando los niveles de cualificación de la mano de obra ni siquiera llegan a los niveles mínimos requeridos por las empresas) por su relación más directa con el desempleo y otros problemas sociales, económicos y políticos. Además de México, en países como Australia, Nueva Zelanda o Japón, también se reportan problemas para llenar vacantes a causa de la deficiencia en la adquisición de competencias. Además de las razones ofrecidas –incentivos e informaciones

distintas entre las empresas y las IES-, esto también es reflejo de que, en la medida en que más y más personas buscan obtener un título profesional y aunque han aumentado las opciones educativas no por ello necesariamente ha mejorado la calidad de la educación.

CONCLUSIONES

En conclusión, debido al rápido ritmo de los cambios económicos y tecnológicos a nivel nacional y global, los estudiantes, los trabajadores y los educadores necesitan un mejor acceso a la información sobre las vacantes de trabajo y aquellos puestos que los empleadores son más propensos a crear. Es cada vez mayor la necesidad de una fuente de datos confiable, capaz de mostrar los puestos de trabajo que se están demandando en todas las áreas funcionales de las empresas a nivel nacional, cuáles requieren ciertas credenciales académicas o experiencia y los salarios que se pagan por estas ocupaciones en diferentes regiones y ciudades. Con esta información los estudiantes y los trabajadores podrían tomar mejores decisiones e invertir más eficientemente en la obtención de competencias.

De igual forma, esto haría más probable que el sector privado encontrara el talento que requiere y que la productividad de la economía ascendiera en su totalidad. De acuerdo a *American Manpower Group* (2012), en su octava Encuesta Anual de Escasez de Talento, el 35 por ciento de los empleadores tienen dificultades para cubrir sus puestos. Señala que, así como los ciclos de negocios se han comprimido de igual manera sucede con los ciclos de habilidades. Encontrar a los candidatos adecuados se ha vuelto cada vez más difícil según reportaron 8 de cada 10 del continente americano.

Sumado a lo anterior, los trabajadores carecen de competencias que les permitan no sólo atender las necesidades del sector productivo en el que se desempeñan, sino mantener su empleo en condiciones dignas. Ante esto, destaca la importancia de establecer vínculos formales y eficientes entre los sectores productivo y educativo para articular orgánicamente las políticas de educación y capacitación; de inclusión laboral y empleo; así como de mejoramiento de la empleabilidad y la productividad.

En el campo laboral la gastronomía ha adquirido una gran importancia debido a su aporte social, cultural y económico, incluso, se puede considerar como un eje de desarrollo reflejado en el impulso gubernamental que lo ha elevado a una política de Estado. Esto implica la

necesidad de formar profesionistas que den respuesta a las demandas del contexto social. La Facultad de Turismo y Gastronomía ha participado en la capacitación de recursos humanos para el campo gastronómico desde hace 15 años, sin embargo, las nuevas tendencias demandan la formación con un sentido más especializado y aplicado, por ejemplo, en los últimos años, la consolidación de una nueva generación de consumidores preocupados no sólo por la alimentación en su aporte nutritivo sino como una experiencia que está demandando profesionales de la gastronomía que tengan, no sólo conocimientos disciplinarios, sino dominio en los aspectos culturales, estéticos, innovadores, sensoriales, éticos y de gestión (presentación, ambientación, responsabilidad social).

En relación con la formación y capacitación, existe un área de oportunidad para ofertar estudios de posgrado, ya que existe una serie de profesionistas vinculados con la gastronomía que han hecho de ésta un campo de estudio (gastrónomos, nutriólogos, periodistas, escritores, historiadores), demandando mayores conocimientos y actualización formativa; no obstante son escasas las instituciones que proporcionan mayor nivel de estudios que la licenciatura; la mayoría de los programas de posgrado existentes en gastronomía los imparten instituciones privadas con matrículas costosas y orientadas a los aspectos técnico-administrativos.

En el caso de los empleadores, aunque reconocen que contar con un personal altamente capacitado puede incidir en la competitividad de la empresa, la mayoría prefiere contar con profesionales más disciplinarios y técnico-operativos que está siendo cubierto, en buena medida, por la oferta educativa existente. En cambio, la formación de recursos humanos con conocimientos altamente diferenciados, capaces de atender a las novedosas tendencias gastronómicas y expectativas de consumidores más exigentes en términos de calidad, innovación, creatividad, liderazgo, así como con conciencia ética y cultural, sigue quedando pendiente. Por otra parte, quienes se encuentran desarrollando nuevos negocios y emprendimientos que pueden responder a las tendencias y dinámicas actuales del campo gastronómico, tampoco encuentran opciones educativas que los apoyen con conocimientos, habilidades y técnicas que le den mayor valor agregado a sus negocios.

Un campo promisorio para el desarrollo de la profesión gastronómica lo constituye el turismo dentro del cual se ha convertido en un producto atractivo, es decir, más allá de su papel secundario como generalmente se le ha ubicado. La gastronomía nacional, popular y local no ha desaparecido respecto a la competencia que implican otras tradiciones culinarias o como consecuencia del desarrollo urbano y sus nuevas formas de producción alimentaria (*fast food*, comida estandarizada, alimentos industrializados) sino, por el contrario, se ha comenzado a revalorar y reconocer como una cocina de interés global a partir del reconocimiento otorgado a la cocina michoacana como patrimonio cultural intangible por parte de la UNESCO.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- American Manpower Group (2015). Encuesta Anual de Escasez de Talento 2015, Consultado el 20 de septiembre de 2015 en <http://www.manpower.com.ar/2015-EscasezdeTalent.pdf>
- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior ANUIES (2000). *Educación Superior para el siglo XXI*. México: ANUIES.
- Centro de Investigación para el Desarrollo, A.C. (CIDAC) (2014). Encuesta de competencias profesionales 2014. En: <http://www.cidac.org>
- Cuamatzin, F. (2001). Estudio de egresados de la maestría en Educación. Campo: formación docente en el ámbito regional de la UPN. Unidad 211. Puebla. *Presentado en el V Encuentro Nacional de Investigación Educativa y Regional, "Investigar para resignificar la educación", Tepic, UPN, en línea: <http://www.upn25b.edu.mx/AE>*.
- De Moura Castro, C. (1989). El mercado de trabajo para los egresados de educación superior en Brasil. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 19(2), 55-69.
- García, P. (2012). *La Alimentación de los Mexicanos. Cambios sociales y Económicos, y su Impacto en los Hábitos Alimenticios*. México: Cámara Nacional de la Industria de Transformación.
- González, R. (2011). La incorporación de la Generación Y al mercado laboral. *Palermo Business Review*. 5: 67-93.
- INEGI (2010). Anuario estadístico y geográfico por entidad federativa. México: INEGI.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2013). Anuario estadístico y geográfico por entidad federativa. México: INEGI.

- Muñoz, I. M., Salcedo, A. L. T., & Heredia, C. H. (1970). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3).
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE, 2012),
PFGM-*Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana 2014-2018* (2015). México:
SECTUR
- Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018. Programa Sectorial de Turismo. Gobierno de la República. México.
- Ruiz, C. (1997). El Reto de la educación superior en la sociedad del conocimiento. México ANUIES.
- UNESCO (2015). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El Paradigma de Michoacán. Disponible en <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>
- UNESCO (s/f). Comprender las industrias creativas. Las estadísticas como apoyo a las políticas públicas, en http://portal.unesco.org/culture/es/files/30850/11467401723cultural_stat_es.pdf/cultural_stat_es.pdf