



Revista Electrónica "Actualidades
Investigativas en Educación"
E-ISSN: 1409-4703
revista@inie.ucr.ac.cr
Universidad de Costa Rica
Costa Rica

Muñoz Muñoz, Irma; Tamayo Salcedo, Ana Leticia; Hernández Heredia, César
FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS EN MÉXICO
Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación", vol. 12, núm. 3, septiembre-
noviembre, 2012, pp. 1-18
Universidad de Costa Rica
San Pedro de Montes de Oca, Costa Rica

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS EN MÉXICO

GASTRONOMIC PROFESSIONAL TRAINING IN MEXICO'S PUBLIC SCHOOLS

Volumen 12, Número 3
Setiembre-Diciembre
pp. 1-18

Este número se publicó el 30 de setiembre de 2012

Irma Muñoz Muñoz
Ana Leticia Tamayo Salcedo
César Hernández Heredia

Revista indizada en [REDALYC](#)

Revista distribuida en las bases de datos:

[CATÁLOGO DE LATINDEX](#), [IRESIE](#), [CLASE](#), [DIALNET](#), [DOAJ](#), [E-REVIST@S](#),

Revista registrada en los directorios:

[ULRICH'S](#), [REDIE](#), [RINACE](#), [OEI](#), [MAESTROTECA](#), [PREAL](#), [CLASCO](#)

Los contenidos de este artículo están bajo una licencia [Creative Commons](#)



FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS EN MÉXICO

GASTRONOMIC PROFESSIONAL TRAINING IN MEXICO'S PUBLIC SCHOOLS

Irma Muñoz Muñoz¹
Ana Leticia Tamayo Salcedo²
César Hernández Heredia³

Resumen: Este artículo es producto de una investigación realizada en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, a través de un estudio de educación comparada que se realizó con los 21 programas de formación profesional pública de gastronomía que se ofrecen en universidades estatales, universidades tecnológicas e institutos tecnológicos de México. Se analizaron las características del currículo formal, existiendo congruencia entre los distintos programas revisados y una orientación a la elaboración, de productos gastronómicos. Se concluye que hay claridad en la función del profesional en gastronomía y la oferta educativa obedece a la necesidad de personal especializado para la administración y operación de establecimientos de alimentos y bebidas.

Palabras clave: EDUCACIÓN SUPERIOR, FORMACIÓN ACADÉMICA, GASTRONOMÍA, MÉXICO.

Abstract: This article is the result of a research made at the Faculty of Tourism and Gastronomy of the México State Autonomous University, through a comparative education study which was made with the 21 college public schools programs offered in state universities, technological universities and technical institutes in Mexico. The formal curriculum guidelines were analyzed, resulting in congruent into the different programs analyzed and a direction to the gastronomic products elaboration. This shows a clear role for the professional in gastronomy because it is shown that the programs are based in the need of specialized personnel in the management and operation of food and beverage establishments.

Key words: HIGHER EDUCATION, UNIVERSITY TRAINING, GASTRONOMY, MEXICO.

¹ Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Maestra en Comunicación y Tecnologías Educativas. Representante del comité curricular en gastronomía. Miembro del cuerpo académico de Turismo y Educación. Consejero Técnico del Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía del CENEVAL. México. Dirección electrónica: mumisy@hotmail.com

² Profesora Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Adscrita al Centro de Investigación en Estudios Turísticos, en la Línea Educativa e integrante del cuerpo académico de Turismo y Educación. México. Doctora en Ciencias de la Educación. Dirección electrónica: alts2002@hotmail.com

³ Pasante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Becario dentro del proyecto de investigación "Diseño instruccional y contenidos de aprendizaje en las Licenciaturas de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx." México. Dirección electrónica: lga.cesarheredia@gmail.com

Artículo recibido: 18 de abril, 2012

Aprobado: 20 de setiembre, 2012

INTRODUCCIÓN

La educación superior se encuentra inmersa en esquemas globales que expresan una condición del mundo que, como bien lo señala José-Gimeno, tiene nuevos retos puesto que debe servir a un proyecto de ser humano y de sociedad, por lo que es determinante aprovechar sus posibilidades y afrontar los riesgos formando sujetos que la puedan reorientar, tomando en cuenta que “*educar para la vida es educar para un mundo en el que nada nos es ajeno*” (Gimeno, 2001, p. 23).

Ante lo anterior, las Instituciones de Educación Superior (IES) enfrentan el reto de preparar a sus alumnos de acuerdo con los requerimientos sociales, que permitan elevar la calidad de los productos y servicios que ella misma genera. De acuerdo con la Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI, se observa una demanda de educación superior sin precedentes, que exige diversificación, mayor toma de conciencia de su importancia como generadora del desarrollo sociocultural y económico, y para la construcción del futuro, con generaciones preparadas con nuevas competencias, conocimientos y valores.

Por lo anterior, y para competir en un mercado laboral cada vez más exigente, se han formulado diversas políticas de desarrollo a nivel nacional para el sector educativo superior, en las que se considera inminente consolidar modelos innovadores, que favorezcan una preparación sólida, pero que, a la vez, posibiliten la adquisición de nuevos aprendizajes, y una actualización constante (Universidad Autónoma del Estado de México, 2003).

Es así, que la educación en México afronta grandes desafíos sobre cómo elevar la calidad de los procesos educativos y mejorar los niveles de aprendizaje y, en el caso de la gastronomía de manera particular, que en los últimos años ha evolucionado generando progresos en la producción de alimentos y bebidas, las cuales requieren progresos educativos para favorecer la formación de los estudiantes para su inserción en el mercado laboral.

Hoy en día, en México se ve a la gastronomía como un conjunto de manifestaciones que motiva significativos desplazamientos de turistas y visitantes, implicando prestar un servicio de alimentos y bebidas con calidad, considerándose un asunto que merece atención particular, ya sea como un objeto de estudio, o bien, como un ejercicio profesional. En la última década esto ha generado el incremento de instituciones educativas (tanto públicas como privadas) dedicadas a formar recursos humanos con los conocimientos, habilidades,

actitudes y valores necesarios para atender las demandas sociales en esta área, fomentando, además en algunos casos la investigación, que permite la identificación de problemas, y la generación de propuestas que establezcan nuevos derroteros para la formación de cuadros especializados (Muñoz, 2007, p. 36).

Es importante referir que, en el caso del aprendizaje de la gastronomía, durante años la carrera de Chef fue suficiente para dar respuesta a las necesidades de la sociedad; sin embargo, el comensal requiere cada vez más de un servicio especializado, lo que ha implicado que el profesional de la gastronomía se prepare mejor, para que pueda incorporarse en organizaciones de servicios de alimentos y bebidas, en creciente especialización. Dichos establecimientos son, en su mayoría, negocios de carácter privado, que van desde un pequeño establecimiento independiente hasta cadenas internacionales de comida (Muñoz, 2007, p. 65).

Por tal motivo, esta investigación tiene como objetivo principal analizar los programas de formación profesional en gastronomía que constituyen la oferta académica de las instituciones de educación superior pública de México para identificar su congruencia.

Se parte de la identificación de la importancia de la gastronomía en el sector turístico para luego centrar los argumentos en el análisis de la oferta educativa, considerando aspectos generales de las instituciones y el estudio de su congruencia en la estructura curricular en relación con sus objetivos, perfiles de ingreso y egreso.

La importancia de la gastronomía en el turismo

El arte culinario ha alcanzado dimensiones insospechadas, esta actividad que no solo implica cocinar, sino que requiere creatividad y amor por la belleza y la perfección satisfaciendo el gusto, el olfato, el tacto y la vista, donde se hace una combinación de olores, sabores y texturas que deleitan no solo el cuerpo sino también el espíritu, definiendo entonces a la gastronomía como “*el arte del buen comer*” (Universidad Autónoma del Estado de México, 2000, p. 9).

La actividad gastronómica forma parte del sector de servicios, que están ubicados como actividad económica en México dentro del sector terciario, abarca específicamente lo relacionado con: comercio, servicios, y comunicaciones y transportes. El sector terciario es la parte final de la cadena dentro de la estructura económica nacional, es decir, del primario se obtiene la materia prima; el secundario la trabaja para hacer de ella un producto, y la

tarea fundamental del sector terciario, es comercializar los productos u ofrecer un servicio a partir de ellos.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), dentro del sector terciario trabajan el mayor número de personas en el país; casi la mitad de la población económicamente activa labora en alguna de sus actividades.

El turismo se ubica dentro de este rubro y se considera como una actividad prioritaria en el crecimiento económico del país. Como consecuencia de la gran importancia de este sector, el Estado se encarga de coordinar las actividades relacionadas con él, aportando el apoyo financiero necesario y desarrollando las infraestructuras requeridas a través de fideicomisos manejados por el Fondo Nacional para el Turismo (FONATUR).

Según Gastón Ramos San Millán, Director General de Desarrollo de Productos Turísticos de la Secretaría de Turismo (SECTUR), el número de turistas que visitaron México durante 2011 fue de 190 millones, lo que representa un incremento del 4% con relación a 2010 (Crónica, 2012). Con estas cifras, el turismo se consolida como el más importante del sector terciario, siendo responsable del 9% del PIB y del 17% del empleo total (El Universal, 2011).

Es importante destacar que la actividad turística se consideró durante mucho tiempo como turismo de masas, debido principalmente a que representaba grandes desplazamientos, reducción de costos en el transporte, modernización, así como el uso de nuevas tecnologías; sin embargo, las tendencias han marcado la necesidad de cambio, lo que generó “*un turismo segmentado, donde los viajeros, que ahora están mejor informados y son más exigentes, buscan vivir experiencias únicas, aventuras o viajes temáticos, que requieren una variedad de productos turísticos innovadores y de gran calidad*” (Sectur, 2006, p. 17).

En este sentido, la gastronomía está teniendo una creciente importancia en nuestro país, incluso la propia SECTUR está trabajando en programas que permitan fortalecerla. Un ejemplo de ello es la reciente presentación del programa “Rutas Gastronómicas de México”⁴, que comprenden 18 recorridos turísticos por los diferentes estados, diseñados para ofrecer una experiencia culinaria a través de los sabores del país, mostrando al mundo la gran

⁴ Se derivan de las Rutas de México y abarcan 155 destinos en 32 entidades del país, 31 pueblos mágicos, nueve ciudades Patrimonio de la Humanidad, 14 sitios naturales y culturales, 25 etnias y más de mil 500 platillos y bebidas típicas de los rincones del país.

riqueza de la gastronomía mexicana, declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO en 2010.

Se busca potenciar la oferta turística de nuestro país y detonar la gastronomía mexicana, tradicional y contemporánea, como un atractivo único y diferenciador, lo que origina la apertura de nuevos establecimientos culinarios que demandan la formación de personal especializado en su administración, operación y prestación de servicios de alimentos y bebidas de carácter comercial que, a su vez, propician el desarrollo de la industria restaurantera.

Los establecimientos de alimentos y bebidas se multiplican constantemente, lo que se traduce en una mayor necesidad de profesionales capaces de atender las demandas más sofisticadas de los clientes en este tipo de establecimientos.

Este profesional tiene un gran compromiso social, ya que la alimentación juega un papel de suma importancia en la vida de todo ser humano, debido a que responde tanto a necesidades físicas como sociales y culturales, porque dota de nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo de las actividades diarias, y socialmente permite sentarse a la mesa para poder convivir y, de manera cultural, la gastronomía aporta una identidad mediante la representación de su historia en el platillo que se consume.

Aunado a esto, el profesional debe tener un respeto profundo hacia la naturaleza, haciendo uso eficiente de los recursos naturales que tiene a su alcance, respetando sabores, olores y texturas de los alimentos.

Considerando las dimensiones que ha alcanzado la actividad gastronómica en el mundo como disciplina, se dirige al mejoramiento de los servicios de alimentos y bebidas relacionados principalmente con el turismo, el profesional en el campo de la gastronomía atiende los procesos de producción, administración y operación de los servicios alimenticios, tanto a nivel local, regional, como nacional e internacional, sin perder de vista el aprovechamiento de los recursos culinarios de la cultura que se trate. Conoce la relación que estos guardan con el turismo, y busca implementar innovaciones en las técnicas y productos gastronómicos que utiliza, para proponer de manera constante, prácticas culinarias tendientes al cambio y a la transformación social.

Metodología

Ante esta imperiosa necesidad de formar el recurso humano a nivel profesional para la actividad gastronómica, se realiza un análisis de la oferta educativa en el sector público existente en el país para determinar la congruencia en su propuesta curricular.

El estudio es de carácter descriptivo y documental, se inserta dentro de los estudios de educación comparada. Se utilizó como instrumento de análisis una matriz en formato Excel®, a través de la cual se pudo determinar las características de los 21 programas de estudio elegidos. Este instrumento consta de los siguientes apartados: por un lado, contiene los datos de las IES, de los programas estudiados, incluyendo el nombre del programa, año de fundación de la escuela, la modalidad, períodos, áreas terminales, dirección, así como las características del programa identificando los objetivos, el perfil de ingreso y el perfil de egreso y estructura curricular, para la cual se agruparon las asignaturas que conforman el plan de estudios de las diversas instituciones de educación superior para poder identificar la ponderación que se da a cada una de las áreas de formación tomando como base las áreas académicas en las que se organiza el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), las cuales son: administración, producción de alimentos y bebidas, tecnología, patrimonio, idiomas, metodología, turismo y servicios. Para ello, se tomó en cuenta el total de asignaturas de todos los programas agrupados por área para obtener el porcentaje que cada institución le da a las distintas áreas de formación. Esta información se analizó mediante estadística descriptiva a través de porcentajes.

Identificación de los programas educativos

Actualmente, en la República Mexicana se pueden encontrar más de 200 escuelas tanto públicas como privadas que ofrecen carreras de gastronomía ya sea a nivel técnico, de licenciatura, diplomado o posgrado, entre otras. Tan solo en el Estado de México y en el Distrito Federal se localizan por lo menos 97 de ellas, en las que cada año se inscribe un mayor número de alumnos, esto debido a la tendencia que se ha registrado en los últimos años y que ha ocasionado una demanda elevada por parte de la sociedad.

Aunque el mayor número de escuelas de gastronomía son privadas (90% aproximadamente), para efectos de esta investigación solo se están considerando las públicas que en los últimos años en México han tenido un notorio crecimiento, en el año

2000 solo la UAEM estaba registrada, hoy día se han identificado 21 Instituciones de Educación Superior (IES) públicas que ofertan la carrera de Gastronomía (CONAET, 2011), estas escuelas se encuentran ubicadas en 7 regiones del país: 3 en el noroeste, 4 en el occidente, 3 en el oriente, 3 en el Centro-Norte, 1 en el Centro-Sur, 6 en el sureste y 1 en el suroeste, abarcando 17 estados de la República Mexicana. De estas 21 instituciones, 10 son Universidades Tecnológicas (UT), 1 Instituto Tecnológico y 9 Universidades Públicas Estatales, además del Instituto Campechano.

De los 21 programas de formación profesional pública en gastronomía, que nos ocupan, se encuentran diferentes denominaciones sobre la orientación con la que se definen. Once (52%) se identifican como licenciatura en gastronomía, diez (48%) como técnicos, de los cuales 9 son técnico superior universitario en gastronomía y uno profesional asociado en gastronomía. Dentro de estas 10 escuelas 3 ofrecen la posibilidad de continuar los estudios de licenciatura en gastronomía.

Todos los programas se ofertan en la modalidad presencial. Acerca de los períodos cuando se cursa el plan de estudios, encontramos que el 48%, es decir, 10 programas están divididos en semestres, 43% de ellos en cuatrimestres y únicamente uno no especifica el periodo de formación (Ver tabla N.^o 1).

Otro de los criterios de investigación refiere a la presencia de áreas terminales, notando que 17 programas equivalente al 81% no cuentan con estas áreas en comparación con el 18% que si las tiene.

Cada escuela da respuesta a necesidades diferentes, por ejemplo las UT tienen una formación intensiva enfocada al análisis, interpretación y buen uso de la información (SEP, 2011), con una duración de 2 años, que les permite a los egresados incorporarse en muy corto tiempo al trabajo productivo, en comparación con las universidades estatales que desarrollan la generación y aplicación innovadora del conocimiento y que tienen una duración de entre 4 y 5 años de formación; asimismo, los Institutos Tecnológicos forman profesionales competentes y propician el desarrollo nacional a través de planes de estudio pertinentes a la realidad de cada región con una duración de 4 años.

Particularmente en las UT, cabe destacar que cuentan con el mismo plan de estudios y perfil de egreso, porque forman parte del mismo subsistema de educación; sin embargo, responden a diferentes necesidades sociales debido a la ubicación geográfica en la que se

encuentran ubicadas, ciudades como: Nuevo Vallarta, Hermosillo, León, Veracruz, Parrillas II, Cancún, Playa del Carmen y Manzanillo.

Tabla N.º 1

Instituciones de educación superior públicas que ofertan la carrera de gastronomía en México

INSTITUCIÓN	TIPO DE INSTITUCIÓN	CARRERA	DURACIÓN DE LA CARRERA	TENDENCIA DEL PLAN DE ESTUDIOS
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Administración
Benemérito Instituto Campechano (ICAMP)	Instituto	Profesional Asociado en Gastronomía	4 semestres	Producción en A y B
		Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Producción en A y B
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta (ITSPV)	Instituto Tecnológico	Licenciatura en Gastronomía	9 semestres	Administración
Universidad Autónoma del Estado de Baja California (UABC)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Producción en A y B
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	9 semestres	Producción en A y B
Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	10 semestres	Producción en A y B
Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Producción en A y B
Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Producción en A y B
Universidad de Colima (UCOL)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Producción en A y B
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Producción en A y B
Universidad del Caribe (UNICAR)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Administración
Universidad de Oriente (UO)	Universidad Estatal	Licenciatura en Gastronomía	9 cuatrimestres	Producción en A y B
Universidad Tecnológica (UT) ⁵	Universidad Tecnológica	Técnico Superior en Gastronomía	6 Cuatrimestres	Administración
		Licenciatura en Gastronomía	11 Cuatrimestres	Administración

Fuente: Elaboración propia con base en información disponible en las páginas web de las instituciones educativas, consultadas de noviembre de 2011 a enero de 2012.

Características curriculares de los programas educativos

De las 21 instituciones del sector público antes mencionadas que ofrecen la carrera de gastronomía, se realizó un análisis del objetivo de la carrera, el perfil de egreso, así como su estructura curricular con el propósito de identificar la tendencia en la formación académica.

En lo que se refiere al objetivo de la carrera a nivel de licenciatura, se pudo apreciar que en 8 instituciones predomina el interés por la administración y por la producción de

⁵ La Universidad Tecnológica cuenta con 9 campus, los cuales se encuentran ubicados en: Bahía de Banderas, Cancún, Ciudad del Carmen, Guanajuato, Hermosillo, León, Manzanillo, Parrilla II, Veracruz.

alimentos y bebidas; en 4 de ellas la producción y la gestión son prioritarias; para 3 el desarrollo sustentable y la organización de eventos; para 2 la innovación; y el aprovechamiento de recursos gastronómicos, la calidad, la cocina científica, la contabilidad, el desarrollo gastronómico y turístico, la difusión de la cultura gastronómica, las finanzas, el fortalecimiento del turismo, la investigación, las nuevas tecnologías, la responsabilidad social, el servicio de alimentos y bebidas, la visión estratégica, innovadora y la vocación de servicio, solo se mencionaron 1 vez.

Hay coincidencia en la mayoría de los programas sobre la importancia de la creatividad, del desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, del aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura gastronómica, así como de la aplicación de nuevas tecnologías.

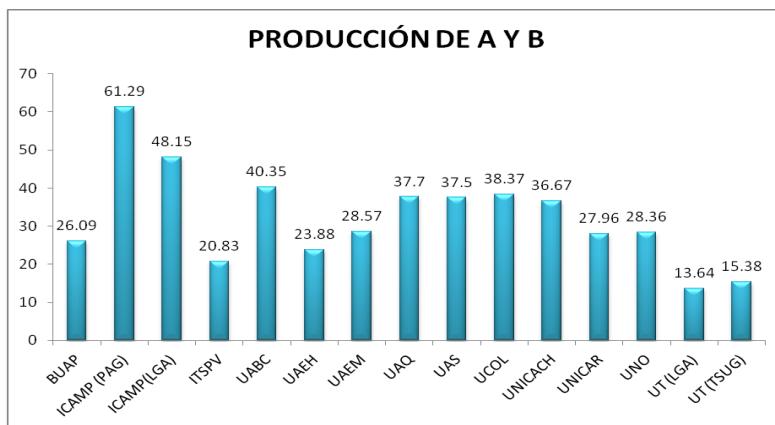
Por lo que se refiere al perfil de ingreso hay coincidencia en la necesidad de desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, a través del aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo y de la difusión de la cultura gastronómica, se considera la creatividad como elemento primordial para la innovación y difusión de productos gastronómicos, además de tener la facilidad para la comprensión y dominio de idiomas. Es importante resaltar que en los programas analizados es fundamental el conocimiento de la producción de alimentos y bebidas, así como de administración. Lo anterior se ve plenamente identificado en el perfil de egreso.

En cuanto al perfil de egreso la mayoría de las escuelas busca formar profesionistas con altos estándares de calidad, valores como la ética, la honestidad, la constancia, y sobre todo la responsabilidad social, donde el egresado asuma una actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio, en su desempeño en el ambiente organizacional, en el cuidado del medio ambiente y su repercusión en los ecosistemas, así como en su compromiso con la sociedad.

A través de este análisis se ha podido constatar que las instituciones públicas que ofrecen la carrera de gastronomía en México tienen coherencia entre el objetivo, el perfil de ingreso y el perfil de egreso puesto que en todas destaca la producción y el servicio de alimentos y bebidas, razón de ser del gastrónomo; la aplicación de las herramientas administrativas en el manejo de los establecimientos de restauración; además, se busca formar profesionistas éticos, con valores y con compromiso social.

Por lo que se refiere a los resultados obtenidos en la estructura curricular, en todas ellas el área de producción de alimentos y bebidas tiene la mayor carga académica, siendo el Instituto Campechano el de más porcentaje, 61.29% en la carrera de Profesional Asociado en Gastronomía y el 48.15% en la licenciatura, contrastando con la Universidad Tecnológica que solo tiene el 13.64% de asignaturas en esta área dentro de la licenciatura (Ver gráfica N.^o 1).

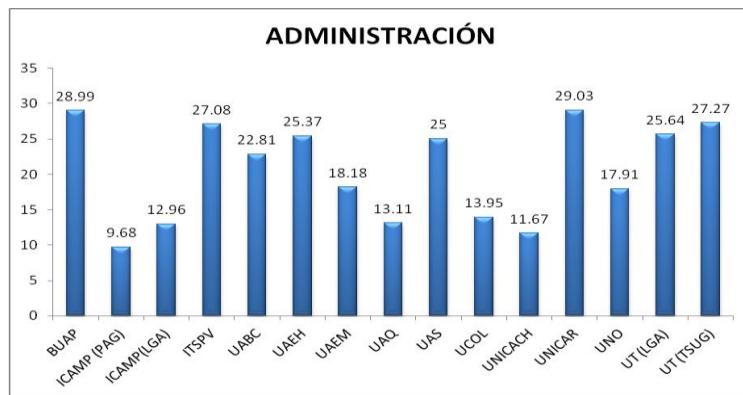
Gráfica N.^o 1
Tendencia porcentual de formación en producción de A y B



Fuente: Elaboración propia (2012).

En segundo lugar, el área de administración cuenta con una importante carga de asignaturas siendo la Universidad del Caribe la de mayor porcentaje (29%) y el Instituto Campechano el de menor porcentaje (9.68%) en su carrera de Profesional Asociado (Ver gráfica N.^o 2).

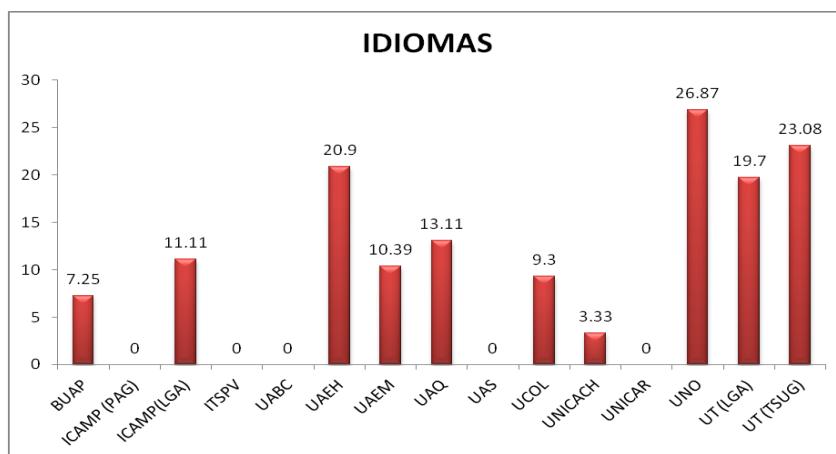
Gráfica No. 2
Tendencia porcentual de formación en administración



Fuente: Elaboración propia (2012).

Hay que considerar, de manera especial, el caso del área de idiomas, puesto que no podemos olvidar que para las instancias acreditadoras el aprendizaje de una lengua extranjera no debe ser responsabilidad de la institución educativa, sino requisito para poder ingresar, o bien, para titularse dependiendo de las políticas de cada una de ellas. Sin embargo, instituciones como la propia UAEM han considerado que es importante incluirlo en el currículum, siendo la Universidad de Oriente la que tiene 26.87% de carga académica en ese rubro en contraposición del Profesional Asociado del Instituto Campechano, el Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, La Universidad Autónoma de Sinaloa y la Universidad del Caribe no consideran el idioma en su oferta académica (Ver gráfica N.^o 3).

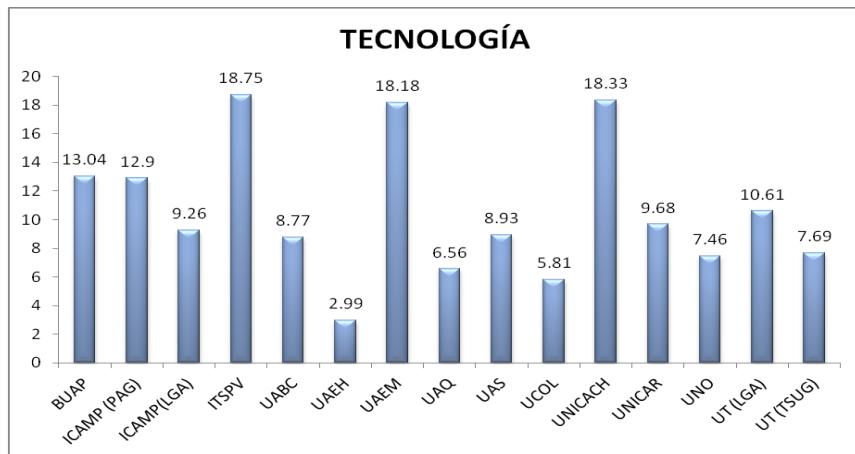
Gráfica N.^o 3
Tendencia porcentual de formación en idiomas



Fuente: Elaboración propia (2012).

El área de tecnología también tiene una importante carga académica siendo el Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta el más representativo con un 18.75%, mientras que la Universidad de Colima solo tiene el 5.81% (Ver gráfica N.^o 4).

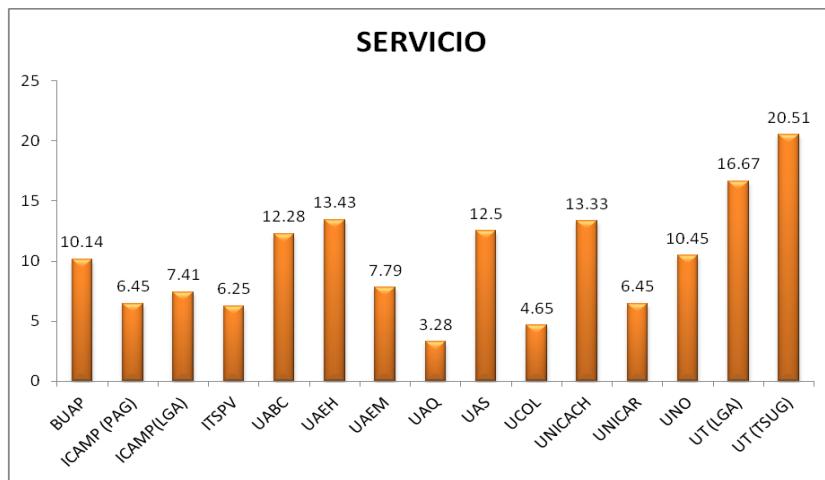
Gráfica N.º 4
Tendencia porcentual de formación en tecnología



Fuente: Elaboración propia (2012).

Por lo que se refiere al área de servicio, la carrera de TSUG de las Universidades Tecnológicas es la que tiene el 20.51% de su oferta educativa en este rubro, mientras que la Universidad Autónoma de Querétaro solo el 3.28% (Ver gráfica N.º 5).

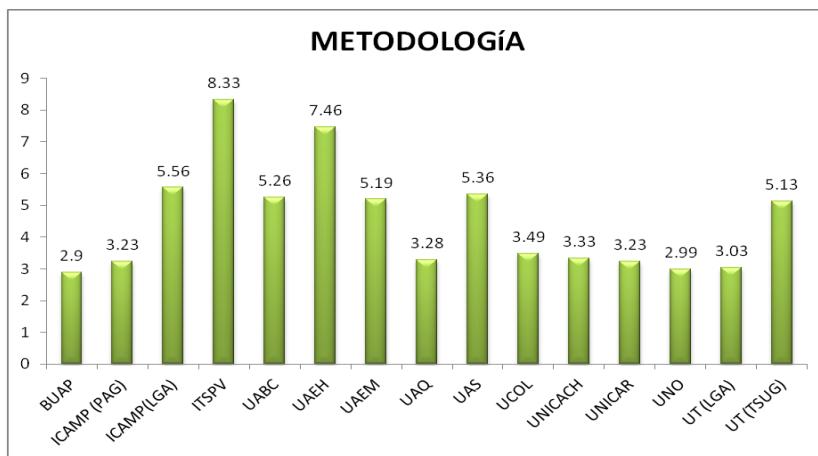
Gráfica N.º 5
Tendencia porcentual de formación en servicio



Fuente: Elaboración propia (2012).

Metodología es un área que no tiene una carga muy fuerte, pero que está presente en todas las carreras con un 8.33% en el Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta como el más alto y un 2.9% en la BUAP como el más bajo (Ver gráfica N.º 6).

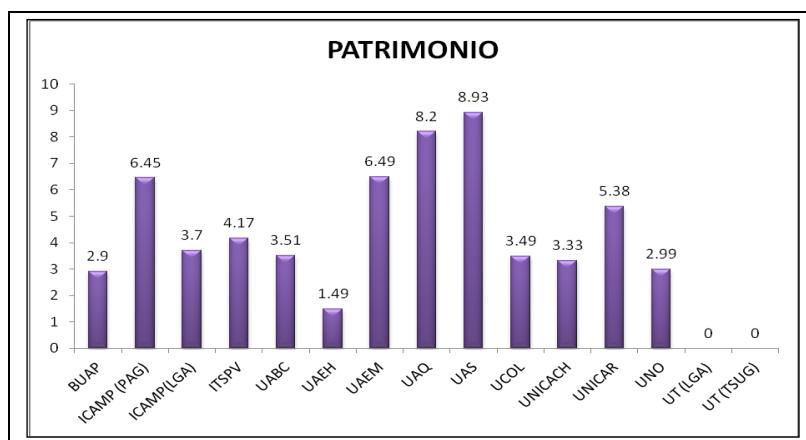
Gráfica N.º 6
Tendencia porcentual de formación en metodología



Fuente: Elaboración propia (2012).

El área de patrimonio representa el 8.93% como cifra más alta en la Universidad Autónoma de Sinaloa mientras que en las Universidades Tecnológicas no está considerado en ninguna de sus carreras, es decir, ni en el nivel de licenciatura ni en el de TSUG (Ver gráfica N.º 7).

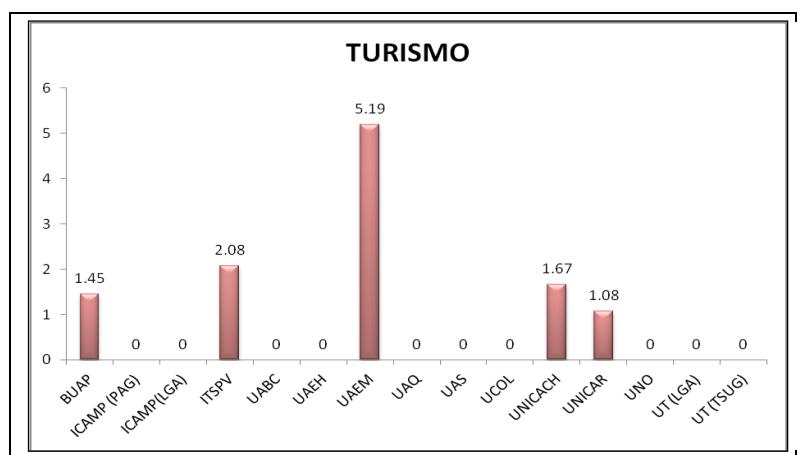
Gráfica N.º 7
Tendencia porcentual de formación en patrimonio



Fuente: Elaboración propia (2012).

Asignaturas de turismo solo son consideradas en 5 IES con porcentajes muy pequeños como es el caso de la UAEH que tiene el 5.19% (Ver gráfica N.^o 8). Lo anterior refleja la poca relación que se establece entre el turismo y la gastronomía, es decir, se aborda el estudio de esta última como un objeto de estudio independiente del turismo, cuando las 5 instituciones estudian al turismo ven a la gastronomía como parte de la estructura turística, donde se satisface una de las necesidades básicas del turista que es la alimentación, por lo tanto, ofrece a los profesionales una oportunidad de conocer los elementos que integran al turismo e identificar a la gastronomía no solamente como una prestación de servicio, sino como un patrimonio turístico que genera corrientes en cuyas motivaciones se pueden incluir el deleite de la producción alimenticia de los pueblos que las producen a través del recorrido de rutas gastronómicas.

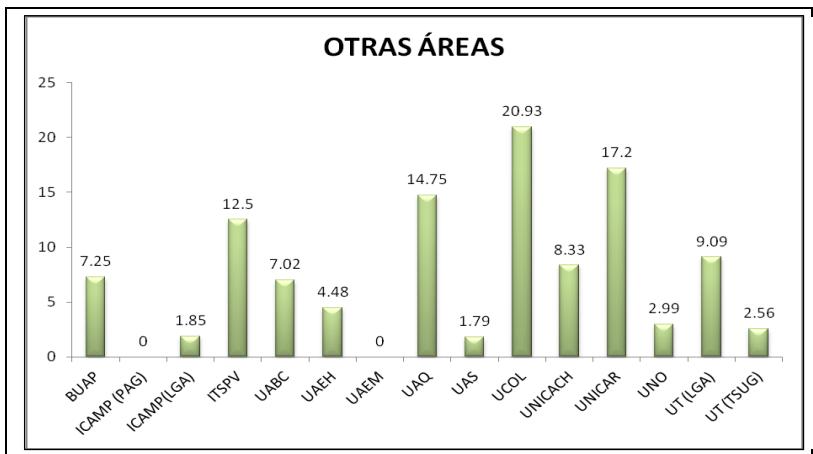
Gráfica N.^o 8
Tendencia porcentual de formación en turismo



Fuente: Elaboración propia (2012).

Asimismo, se estableció una agrupación más para incluir asignaturas que no entraban en ninguna de las áreas antes mencionadas como es el caso de las optativas, materias que no especifican ni su nombre, ni sus objetivos, las estancias, las prácticas y el servicio social que en algunos casos esta dentro de los curricula, siendo la Universidad de Colima la que mayor porcentaje tiene (20.93%) (Ver gráfica N.^o 9).

Gráfica N.º 9
Tendencia porcentual de formación en otras áreas



Fuente: Elaboración propia (2012).

En términos generales, los profesionistas de la gastronomía deberán resolver las problemáticas más comunes como pueden ser: la inadecuada administración en establecimientos de alimentos y bebidas, la falta de divulgación y promoción de la cultura gastronómica, el desaprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, la incipiente investigación en el área de la gastronomía, el desconocimiento de las nuevas tecnologías y tendencias, entre otras.

Conclusiones

El aumento de la actividad turística en México ha propiciado que el número de instituciones que ofertan la carrera de gastronomía se haya incrementado enormemente, debido a la demanda de personal capacitado por parte del sector de restauración que se requiere para satisfacer las necesidades de los turistas.

Los programas formativos en gastronomía, en el sector público, se fortalecen con el diseño de áreas multidisciplinarias que le dan al profesional enfoques diversos para su ejercicio profesional.

Además, se observa congruencia entre los distintos programas analizados, ya que la propuesta curricular tiene coherencia entre el objetivo y el perfil de egreso en cada institución y entre los diferentes organismos académicos estudiados. Esto demuestra que hay claridad

en la función del profesional en gastronomía y los esfuerzos formativos están orientados a la producción, servicio y administración de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Con relación a la pertinencia de los programas, estos satisfacen las necesidades del sector social y denotan un interés por formar al recurso humano que va a satisfacer esos requerimientos del entorno.

Lo anterior indica que las instituciones educativas del sector público están comprometidas con su misión de contribuir con la generación y aplicación del conocimiento a la sociedad, dependiendo del sistema educativo del sector público, ya sea tecnológico orientado a la formación intensiva para incorporarse en el ámbito laboral en el corto tiempo y el sistema universitario que atiende la generación de conocimiento en la disciplina de la gastronomía.

El estudio realizado revela la congruencia y la pertinencia de la formación de profesionales en la gastronomía para la satisfacción de las necesidades sociales.

Es importante concluir que las instituciones educativas tienen la necesidad de actualizar sus planes de estudio para su fortalecimiento, previas revisiones periódicas que reflejen lo avanzado de la disciplina para asegurar una formación profesional sólida.

Referencias

- Agencia de Noticias del Estado Mexicano (Notimex). (7 de marzo, 2012). **Aumento de turistas refleja confianza en México: Sectur.** Recuperado de <http://eleconomista.com.mx/industrias/2012/03/07/aumento-turistas-refleja-confianza-mexico-sector>
- Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. (www.buap.mx)
- Destacan Importancia de los restaurantes en el sector turístico. (26 de diciembre, 2007). **Crónica.** Recuperado de http://www.cronica.com.mx/nota.php?id_nota=339452
- Gimeno Sacristán, José *et. al.* (2001). **Los retos de la enseñanza pública.** Madrid, España: Ediciones Akal.
- El turismo genera nueve por ciento del PIB en México: Sectur. (Julio, 2011). **El Informador.** Recuperado de: <http://www.informador.com.mx/economia/2011/306098/6/el-turismo-genera-nueve-por-ciento-del-pib-en-mexico-sector.htm>
- Instituto Campechano. (www.icenlinea.com)
- Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta. (www.tecvallarta.edu.mx)

Méndez, Julio. (2003). **La administración, la calidad personal y la calidad en el servicio al cliente.** Recuperado de: <http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/ger/admcalpcs.htm>

México, Consejo Nacional para la Educación Turística A.C. (2011). **Universo de Trabajo.** Recuperado de: <http://www.conaet.net/acreditacion/universo-de-trabajo/>

México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2011). **Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo.** Recuperado de: <http://www.inegi.org.mx/sistemas/tabuladosbasicos2/tabtema.aspx?s=est&c=28822>

México, Secretaría de Turismo. (2006). **Comportamiento, avances y perspectivas del turismo en México.** México: Fondo de cultura económica.

México. Secretaría de Turismo. (10 de enero, 2012). **Guía de escuelas de turismo.** Recuperado de: http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Guia_de_Escuelas_de_Turismo

Muñoz, Irma. (2007). **La enseñanza de la gastronomía a distancia por etapas de desarrollo para la Universidad Autónoma del Estado de México.** Tesis para optar por el grado de Maestra en Comunicaciones y Tecnologías Educativas. Instituto Latinoamericano de la Comunicación Educativa. México.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. UNESCO, (1998). **Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI. Marco de Acción Prioritaria para el Cambio y el Desarrollo de la Educación Superior.** París Francia: Conferencia Mundial sobre la Educación Superior.

Sectur presenta las Rutas Gastronómicas de México. (28 de febrero, 2012). **El Universal.** Recuperado de: <http://www.eluniversal.com.mx/notas/833087.html>

Tamayo Salcedo, Ana Leticia, et. al. (Septiembre 2011). **Hacia un modelo de diseño instruccional “blended” para las licenciaturas de turismo y gastronomía de la UAEMéx.** Trabajo presentado en el 1er Coloquio Internacional. Aplicaciones educativas de las Tecnologías de la Información y la Comunicación: relato de experiencias. Realizado en la Facultad de Ciencias de la Conducta de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.

Universidad Autónoma de Baja California. (<http://eeq.ens.uabc.mx/index.php/es/>)

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (www.uaeh.edu.mx)

Universidad Autónoma de Querétaro. (www.uaq.mx)

Universidad Autónoma de Sinaloa. (www.uasnet.mx)

Universidad Autónoma del Estado de México. (2000). **Curriculum de la Licenciatura en Gastronomía.** Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Universidad Autónoma del Estado de México. (2003). **Curriculum de la Licenciatura en Gastronomía.** Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. (www.unicach.edu.mx)

Universidad de Colima. (www.ucol.mx)

Universidad de Oriente. (www.uno.edu.mx/)

Universidad del Caribe. (www.unicaribe.edu.mx)

Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. (www.utbb.edu.mx/)

Universidad Tecnológica de Cancún. (<http://www.utcancun.edu.mx/>)

Universidad Tecnológica de Hermosillo. (<http://www.uthermosillo.edu.mx>)

Universidad Tecnológica de León. (www.utleon.edu.mx)

Universidad Tecnológica de Manzanillo. (<http://www.utmanzanillo.net/>)

Universidad Tecnológica de Tabasco. (www.uttab.edu.mx)

Universidad Tecnológica de la Riviera Maya. (www.utrivoramaya.edu.mx)

Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz. (www.utcv.edu.mx/)

Universidad Tecnológica del Norte de Guanajuato. (www.utng.edu.mx)

Valdés, Alfonso. (2011). **Guía de escuelas chefs & sommeliers.** México: EG México.