

esta manera la formación profesional debe adecuarse tanto al periodo de vida del estudiante universitario, como también debe extenderse y adaptarse al tiempo en mundo globalizado. Permitiendo así una conexión entre las experiencias y actividades de la vida cotidiana y el contexto exterior así la gastronomía local tiene la capacidad de convertirse en global.

Palabras Clave: gastronomía, formación profesional, competencias profesionales, inserción laboral, mundo globalizado.

ABSTRACT:

The food not only satisfies a primary need but also the cultural heritage of each nation featured in the customs and social roots that often become the tourist attraction or emblem of any community or region, therefore there is a close relationship between gastronomy and tourism, providing an important source of employment for professionals in the foodservice industry, forcing the hotel sector to recruit staff capable of mastering techniques in the management, manipulation and production of food through the knowledge of culinary trends during the acquired professional training and professional skills within the formal education plays an important role for the job because his professional dimension not only adapts to the individual conditions of work, but it allows tools to meet changing work situations. In this way, the training should bring both the lifetime of the subject as an academic, but also expand and adapt all the time the globalized world.

Keywords: gastronomy, vocational training, vocational skills, employability, globalized world.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad existen diversas tendencias gastronómicas, podemos degustar en todo el mundo estilos gastronómicos muy variados encontrándonos con una tendencia mundial basada en la exploración, el acercamiento y el conocimiento de los distintos estilos de cocina de cada país, formato parte de los nuevos cambios alimentarios explorando todo tipo de técnicas culinarias creando una gastronomía global.

Las competencias profesionales están vinculadas a las competencias laborales por ello se debe considerar las necesidades del mercado laboral con el fin de desarrollarlas en el contexto gastronómico y realizar una actualización educativa en las instituciones universitarias de manera que se garantice la profesionalización de los egresados de la licenciatura en gastronomía.

La gastronomía se manifiesta a través de tendencias (*Slow food, fast Food, Good food e I+D o cocina molecular*), mismas que surgen a causa de las necesidades culinarias o bien debido a algún suceso social como la moda. Donde su expresión se palpa mediante el consumo de alimentos a nivel sensorial, convirtiéndose en un recurso significativo para la globalización gastronómica contemporánea.

De ahí que la transformación de los modelos curriculares en los que se han fundamentado la formación profesional de enseñanza en los sistemas tradicionales y flexibles justifique estudios que den cuenta de las necesidades de la articulación entre los el ejercicio profesional (empleadores) y las competencias inherentes a las tendencias y estilos gastronómicos.

En el ámbito educativo la enseñanza de la gastronomía es un aspecto de actualidad dado la demanda social. Por ello, es necesario hacer eficiente el proceso de enseñanza-aprendizaje a través de las áreas de estudio y materias considerando el surgimiento de nuevas técnicas culinarias y tendencias gastronómicas, lo que exige especialistas capaces de ofrecer productos de alta calidad que estén a la vanguardia.

En este sentido los distintos mercados en cada país cada vez son más exigentes por ello las universidades buscan mantenerse al frente educativo-gastronómico otorgando a sus estudiantes conocimientos que cubran las expectativas de la demanda laboral. Lo cual se sintetiza como la articulación de las competencias profesionales, las demandas laborales y la profesionalización de cocinas a través de la formación de los licenciados en gastronomía.

Por último en el mundo moderno no podemos dejar de lado la globalización, ya que este aspecto importante encierra conexiones polivalentes que unen costumbres, experiencias, destinos político-económicos, problemas ambientales, aspectos culturales y desde luego gastronómicos, implicación de que el mundo se está convirtiendo en un solo escenario sociocultural. Como ejemplo, la gastronomía ya que tiene una interconexión culinaria omniabarcadora a nivel mundial deconstruyendo y reinventando platillos en su forma y combinación de sabores.

JUSTIFICACION

El presente estudio describe algunas de las características del mercado laboral de profesionistas en gastronomía egresados de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Para ello se exploraron aspectos en lo que especialmente se analizaron factores que condicionan e impactan el mercado laboral de dichos profesionistas.

Las generaciones seleccionadas fueron: 2000-2005, 2001-2006 y la 2002-2007 del plan de estudios rígido 01. Los elementos y factores que se estudian son los relativos a la naturaleza del empleo, las tendencias y las características de los egresados y el

dinamismo del empleo desde la perspectiva gastronómica.

El estudio precisó de un esquema conceptual fundamentado en consideraciones gastronómicas, laborales y éticas que constituyen el contexto operativo-laboral del mercado profesional.

DESARROLLO METODOLOGICO

El fundamento metodológico de la presente investigación tiene como referente un estudio explicativo sobre: las capacidades, conocimientos, destrezas y habilidades adquiridas en la formación profesional de los egresados generaciones 2000-2005, 2001-2006 y 2002-2007 de la Facultad de Turismo y gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

El método de investigación que tomó inductivo ya que se empleo a partir de la observación de hechos particulares, tratando planteamientos generales para explicar y exponer hechos particulares.

La investigación de campo se realizará a través de la técnica de cuestionario de respuesta directa; utilizando instrumentos de recolección de datos: uno para empleadores, uno para alumnos y uno para expertos; los cuales se estructuraran en dos apartados: uno como identificación general y otro con preguntas cerradas y precodificadas. También se aplicarán entrevistas por medio de guiones.

La recolección de información se hizo para una población finita, posteriormente se tabularán los datos por categorías de análisis en frecuencias y porcentajes haciendo uso de métodos estadísticos con apoyo del paquete SPSS.

ANALISIS DE RESULTADOS

Se aplico una encuesta a los egresados de las generaciones 2000-2005, 2001-2006 y la 2002-2007 de la Facultad de Turismo y Gastronomía con relación a las tendencias gastronómicas con mayor auge es decir *Fast Food*, *Slow Food* y *ID* ya que eran las principales; así que se analizaron estas tendencias y la necesaria renovación para mantenerse a la vanguardia culinaria. La consideración "totalmente importante" en la "renovación de las tendencias gastronómicas" para la tercera generación muestra el 52% para la "cocina I+D" mientras que "medianamente importante" e "importante" muestran los mayores valores el 22% (por igual) en el primer caso y el 29% en en el segundo, aunque de este porcentaje hay que distinguir que el 37% que pertenece a la primera generación (de la que el 29% entiende como "importante" la "cocina I+D") y el 26% de la segunda (Cuadro 3).

De igual forma el 29% de los egresados de la primera generación definen como "medianamente importante" la "renovación de las tendencias gastronómicas" e

“importante” ya que el 37% consideran “muy importante” la “fast food” (Cuadro 1) y es el 34% “importante” la “slow food” (Cuadro 2).

En la “renovación de las tendencias gastronómicas” las “tendencias mayor auge” para los egresados es la cocina “fast food” como “muy importante” (Cuadros 1) y en menor medida las cocinas “slow food” y cocina “I+D” como “importante” y “medianamente importante” (sin alcanzar estos datos la valoración de “muy importantes”) ver cuadros 2 y 3).

La primera generación es la que muestra un mayor interés dentro de la renovación gastronómica las tendencias mayor auge, seguida de la segunda generación y con diferencia la tercera generación que no se muestra muy interesada, e incluso se puede apuntar el dato que la primera generación presenta mayores valoraciones por la renovación gastronómica (Cuadros, 1, 2 y 3).

CUADROS DE RESULTADOS

CUADRO 1. TENDENCIA MAYOR AUGE COCINA FAST FOOD

	N o Sé	No es important e	Medianament e importante	Importante	Muy important e	TOTA L
GENERACION						
2000-2005	0	2	2	7	19	30
2001-2006	0	1	1	8	18	28
2002-2007	1	0	2	3	5	11
TOTAL	1	3	4	18	42	

FUENTE: ENCUESTA APLICADA A LOS EGRESADOS DE LA LIC. EN GASTRONOMÍA DE LA UAEM GENERACIONES 2000-2005, 2001-2006 y 2002-2007

CUADRO 2. TENDENCIA MAYOR AUGE COCINA SLOW FOOD

	N o Sé	No es important e	Medianament e importante	Importante	Muy important e	TOTA L
GENERACION						
2000-2005	1	5	4	15	5	30
2001-2006	1	2	10	10	5	28
2002-2007	0	1	3	4	3	11
TOTAL	2	8	17	29	13	

FUENTE: ENCUESTA APLICADA A LOS EGRESADOS DE LA LIC. EN GASTRONOMÍA DE LA UAEM GENERACIONES 2000-2005, 2001-2006 y 2002-2007

CUADRO 3. TENDENCIA MAYOR AUGE COCINA ID

	No Sé	No es importante	Medianamente importante	Importante	Muy importante	TOTAL
GENERACION						
2000-2005	3	3	7	13	4	30
2001-2006	6	2	7	11	2	28
2002-2007	1	2	2	8	3	16
TOTAL	10	7	16	32	9	

FUENTE: ENCUESTA APLICADA A LOS EGRESADOS DE LA LIC. EN GASTRONOMÍA DE LA UAEM GENERACIONES 2000-2005, 2001-2006 y 2002-2007

GRAFICO 4. TENDENCIA MAYOR AUGE COCINA FAST FOOD

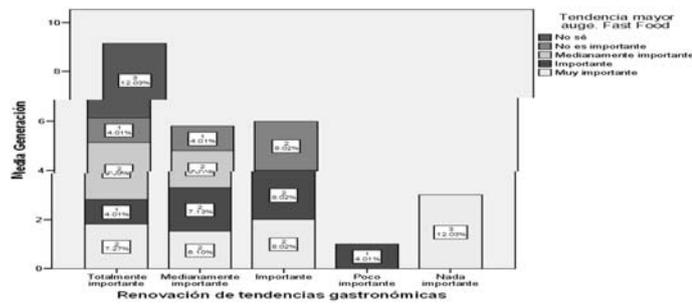


GRAFICO 5. TENDENCIA MAYOR AUGE COCINA SLOW FOOD

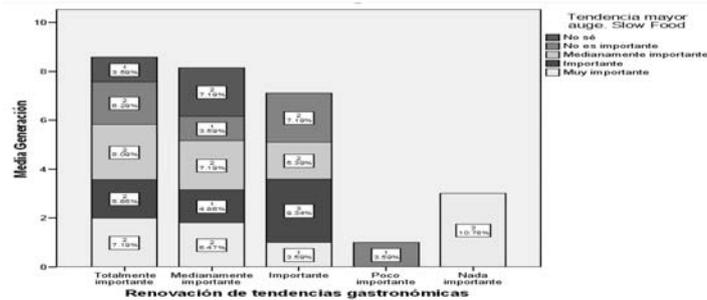
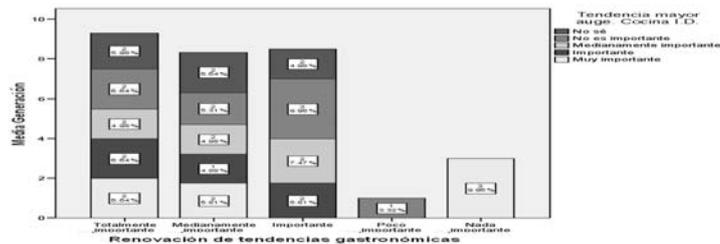


GRAFICO 6. TENDENCIA MAYOR AUGE COCINA ID



CONCLUSIONES

El aprendizaje continuo significa una capacidad y ventaja competitiva frente a otros individuos, en el campo de la gastronomía no sólo el conocimiento de las técnicas básicas y la manipulación de materias primas serán suficientes para insertarse en el mercado de trabajo, sino la capacidad de aprender constantemente aún en la vida laboral hará que el individuo esté actualizado y productivo frente a las situaciones nuevas que proponga el mercado global.

La formación del licenciado en gastronomía responde a las necesidades del espacio laboral formando profesionales capaces de elaborar e innovar productos gastronómicos, de realizar operaciones administrativas dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas, tomando en cuenta la toma de decisiones, la resolución de problemas y el liderazgo.

Las competencias profesionales adquiridas orientan al universitario a tener una perspectiva de la gastronomía, permite desarrollar las habilidades en restaurantes, cafeterías, bares, medios de transporte (marítimo, aéreo y terrestre), comedores industriales, centros recreativos turísticos y hoteles de una manera creativa encontrando día a día nuevas propiedades y uso de los productos (materia prima) ya existentes.

Los licenciados en gastronomía deben reafirmar aquellos rasgos identitarios que les permita enfrentar las múltiples tendencias en materia gastronómica, promoviendo y conservando el patrimonio culinario enfrentando situaciones reales del mercado laboral local, regional, nacional e internacional.

BIBLIOGRAFÍA

- García M., et. al. (2005) *Los jóvenes y el mercado de trabajo en la España urbana: Resultados del observatorio de inserción laboral 2005* Instituto Valenciano de investigaciones económicas, Madrid.

- Heras L. "Internacionalización de las Universidades: El caso de la UAEM", UAEM, 2002 Col. Universitas, cuadernos No.28, 2002. Toluca, México, 34p.p.
- Mercado Laboral de Profesionistas en México www.anuies.mx/e_proyectos/html/ciesa.htm. 30 de abril de 2007.
- Neirinck E. (2001) *Historia de la Cocina y de los Cocineros*. Ed. Zendera Zariquiey. España.
- Pedroza, F. Rene (2006) (Comp.) *Flexibilidad y Competencias Profesionales en las Universidades Iberoamericanas*, Ed. Pomares UAEM, México.
- Pedroza, F. R. et. al. (2004) *Inserción laboral y trayectorias vitales del egresado de Psicología: competencias adquiridas y las requeridas por el trabajo*, Ed. UDUAL México.
- Perrenoud P. (2002) *Construir competencias desde la escuela*. Lorca, Marcela (Traducción). DOLMEN Ediciones. Caracas, Montevideo, Santiago de Chile.
- Reyes, A. S. (2007). La UAEM desarrollo del capital humano". *FUTURO*, No. 23:1-62.
- Royo, K: *Definiciones y acercamiento a conceptos sobre tendencias y estilos gastronómicos*.<http://www.afuegolento.com>. 19 de junio de 2007.
- Schlosser E. (2002) *Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida*. ED. Grijalbo, Barcelona
- Tomlinson John. (2001). *Globalización y Cultura*. Editorial Oxford University Press, México.
- Universidad Autónoma del Estado de México (2000). *Currículo de la Licenciatura en Gastronomía plan de estudios 01 Facultad de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México*, Toluca, México.
- Vidal, Javier. (2003) *Métodos de Análisis de la Inserción Laboral de los Universitarios*. KADMOS, Salamanca, España.



RENÉ PEDROZA FLORES

Es profesor de tiempo completo del Centro de Estudios de la Universidad (CEU), Universidad Autónoma del Estado de México. Es licenciado en Sociología por la UNAM y realizó su maestría en Sociología en la misma casa de estudios. Ha estado en Estancia Posdoctoral, Cátedra UNESCO de Gestión y Política Universitaria, de la Universidad Politécnica de Madrid, durante el periodo comprendido de septiembre de 2001 a agosto de 2002, 9 de octubre de 2002. Es Doctor en Ciencias Sociales por la Universidad Autónoma Metropolitana.

IRMA EUGENIA GARCIA LÓPEZ

Realizó sus estudios profesionales en la Facultad de Química de la U.A.E.M. obteniendo el título en Química. Ha cursado diplomados en: profesor en educación superior, software de aplicación y tutoría académica. Posee una maestría en Administración Pública por la Facultad de Ciencias Políticas y Administración Pública obteniendo el Certificado de Doctora en Humanidades: Ética. Actualmente trabaja en la Universidad Autónoma del Estado de México.

ANA MARÍA HINOJOSA GUADARRAMA

Es egresada de la primera generación de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, becaria del proyecto Inserción laboral de los egresados de Gastronomía y Químico en alimentos de la facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México generaciones 2000- 2005, 2001- 2006 Y2002-2007, analizando las Tendencias Gastronómicas actuales más representativas y su importancia como competencias profesionales.