



*Aseorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada. Toluca, Estado de México. 7223898475*

RFC: ATII20618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/>

Año: VI

Número: Edición Especial.

Artículo no.:88

Período: Junio, 2019.

TÍTULO: La gastronomía como parte de la formación técnica y tecnológica.

AUTORES:

1. Máster. Alex Francisco Vallejos Cazar.
2. Máster. Zaira Rocío Cerón Osejos.
3. Máster. Luis Pacífico Fichamba Lema.

RESUMEN: El estudio analiza la oferta académica de las universidades e institutos tecnológicos superiores en donde el campo amplio sea “Servicios” como parte de la formación técnica y tecnológica. Esta investigación examina la oferta académica de la carrera de gastronomía y panadería, la mano de obra calificada, oferta, demanda y la brecha laboral en la provincia de Imbabura, mediante la integración de saberes, contextos y culturas en las diferentes mallas curriculares que se ofertan en el país. Para este artículo fue necesario realizar un cuadro estadístico y un análisis de la oferta académica actual, como mecanismo de acercamiento y confianza la finalidad es determinar la demanda existente logrando una educación integral, con visión intercultural acorde con la diversidad geográfica y lingüística.

PALABRAS CLAVES: educación integral, oferta académica, integración de saberes.

TITLE: Gastronomy as part of technical and technological training.

AUTHORS:

1. Máster. Alex Francisco Vallejos Cazar.
2. Máster. Zaira Roció Cerón Osejos.
3. Máster. Luis Pacífico Fichamba Lema.

ABSTRACT: The study analyzes the academic offer of universities and higher technological institutes where the broad field is "Services" as part of technical and technological training. This research examines the academic offer of the gastronomy and bakery career, skilled labor, supply, demand and the labor gap in the province of Imbabura, through the integration of knowledge, contexts and cultures in the different curricular meshes that are offered in the country. For this article, it was necessary to make a statistical table and an analysis of the current academic offer, as a mechanism of approach and confidence; the purpose is to determine the existing demand, achieving an integral education, with an intercultural vision in accordance with geographic and linguistic diversity.

KEY WORDS: integral education, academic offer, integration of knowledge.

INTRODUCCIÓN.

Aceptar el desafío de impulsar y consolidar a la educación técnica y tecnológica del país, hace que el presente estudio sea competitivo y productivo. El desconocimiento en las nuevas generaciones sobre la importancia de la cultura alimentaria ecuatoriana, establecer vínculos e impulso entre el sector privado y educativo, el mantener vivo las manifestaciones culturales en relación a la alimentación, es uno los retos; para ello se determinará que la demanda actual de la educación técnica y tecnología no cubre a la oferta, explicada de acuerdo a la inserción laboral en el área de servicios. Las herramientas de flexibilidad, como mallas curriculares y asignaturas no son pertinentes y competitivas teniendo falencias en el aseguramiento de la calidad de la Educación Superior del Ecuador.

DESARROLLO.

Las tendencias en el desarrollo científico y tecnológico en el campo o los campos del conocimiento de las carreras tecnológicas ligadas al área de servicios son amplios, el presente estudio permite revalorizar gastronomía y el patrimonio alimentario del Ecuador. En la actualidad el turismo gastronómico representa una actividad económica, que genera emprendimientos y fortalece la identidad cultural de un pueblo.

Diversificar la oferta turística existente, generar flujo de visitas e incrementar la oferta gastronómica es el principal objetivo de las carreras tecnológicas del país. Se considera oportuno generar nuevas tecnologías, vinculadas al desarrollo de la matriz productiva, innovando mediante la oferta académica la formación técnica y tecnológica, líderes que emprendan y desarrollen negocios aplicados al campo alimentario; por esta razón, la cultura culinaria, se convierte en un recurso para actividades turísticas y agrega valor a las mismas al representar la identidad y lo característico del país. Según la OMT, en los últimos años, “el Turismo Gastronómico ha experimentado un crecimiento considerable y se ha convertido en uno de los segmentos del turismo más dinámico y creativo”.

En sus inicios, la alimentación fue el pilar fundamental de sociedad, desde la aparición del fuego, al respecto Martínez (2011) manifiesta que “alrededor 1.600.000 años, en África *el homo erectus* vivió durante la época de las glaciaciones, por lo que debió protegerse del frío” (p. 11). Los cambios en la formación del cráneo dan cuenta del proceso de evolución del hombre y la alimentación fue la parte fundamental del mismo.

El patrimonio alimentario se ve reflejado en el vivir cotidiano de su gente, la sabiduría alimentaria puesta en valor la cual busca ser revalorizada y vista desde un punto de vista de conservación alimentaria. A su vez, el Ministerio de Cultura y Patrimonio asume que: “el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva; es decir, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en

las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su vigencia y sentido” (Instituto Nacional Patrimonio Cultural, 2013).

Estos conceptos determinan la importancia de la alimentación en una sociedad, desde los inicios la alimentación y aparición del fuego, pasando por prácticas agrícolas culinarias propias de su gente hasta la actualidad, de ahí; la trascendencia e importancia que tiene patrimonio alimentario, mediante la salvaguardia de los productos, conocimientos y técnicas en la preparación de recetas.

El patrimonio alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, nutricional, cultural e identitaria. Buitrón (2012) señala que la cultura siempre ha sido muchísimo más que solo las manifestaciones artísticas (...) la gastronomía es parte fundamental. Por ello, son importantes las iniciativas que buscan poner en valor este elemento de la cultura y la identidad” (p.5). La dirección de Salud Pública de Imbabura [DSPI] (2009) manifiesta “la cultura alimentaria de los pueblos se basa en los productos que cultivaban los antepasados para alimentarse, (...) consistían generalmente en la mezcla de cereales, tubérculos o raíces, leguminosas, verduras y condimentos” (p.13).

De igual forma, el Ministerio Coordinador de Patrimonio [MCP] (2012) plantea que “el patrimonio alimentario significa todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identidad respecto de un país o un territorio (...) porque encierra en sí misma una serie de prácticas, saberes y conocimientos” (p.11). Estas entidades del estado mediante políticas públicas otorgan especial importancia al patrimonio alimentario, he ahí la importancia del presente estudio el cual busca promover, revalorizar, salvaguardar las diferentes manifestaciones culturales y alimentarias mediante la inclusión de asignatura como tal (Instituto Nacional Patrimonio Cultural, 2011).

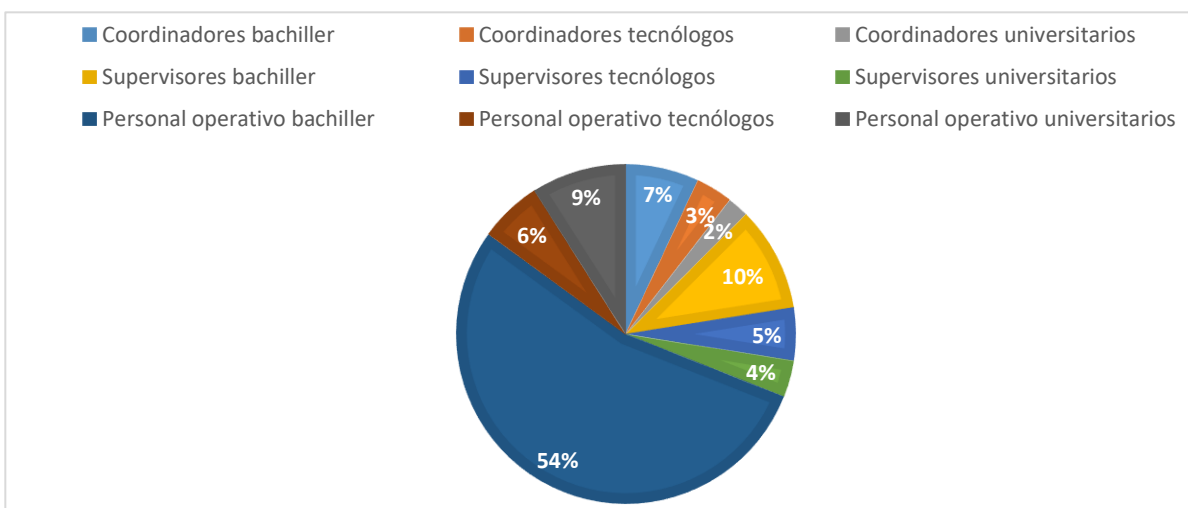
En relación con la problemática o las tensiones actuales que tienen las carreras técnicas y tecnológicas, es oportuno considerar que la mayoría de la población no se encuentra profesionalizada ni capacitada dentro del sector hotelero y gastronómico, además; no se existen productos turísticos innovadores que permitan diversificar la oferta turística actual.

Para elaborar este estudio, se planteó realizar encuestas a los establecimientos que brindan el servicio de alimentos y bebidas, también se recogió información relevante de hoteles, hostales y bares de la provincia Imbabura. El objetivo de este estudio es conocer a los potenciales aspirantes para las carreras Tecnologías del área de servicios. Para la realización de la encuesta, se utilizó como instrumento el formato facilitado por la SENESCYT, donde se aplicó encuestas a un universo de 708 establecimientos registrados en el catastro del Ministerio de Turismo de Ibarra. De esta manera, se tomó una muestra de 347 encuestas a los propietarios de dichos establecimientos.

Según los reportes de la SENESCYT, a nivel nacional existen cuatro institutos públicos que ofertan la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía; por tal razón, se considera importante la permanencia de carreras técnicas alineadas al área de servicio, obviamente se debería conocer las potenciales ciudades del Ecuador donde el sector turístico tiene mayor connotación y el mercado de alimentos y bebidas es consecuente. En la actualidad la falta de mano de obra calificada y capacitada es un limitante es así que se les preguntó a los propietarios de hoteles, restaurantes lo siguiente.

¿Cuál es el número de personas que se encuentran laborando en su empresa o compañía por departamento? (Primer semestre 2017).

Gráfico 1. Porcentaje de personas que trabajan en la empresa por departamento.



El 7% pertenece a coordinadores bachiller, el 3.5% a coordinadores tecnólogos y el 2% a coordinadores universitarios. En lo referente a supervisores el 10% son bachiller, el 5% tecnólogos y el 3.5% universitarios. En cuanto al personal operativo, el 54% son bachiller, el 6% tecnólogos y el 9% son universitarios. La brecha laboral en relación al área profesionalízate es minoritaria, las personas que se encuentran laborando en un número mayoritario son bachilleres esto quiere decir que tienen experiencia realizando sus actividades, pero no tienen un título siendo una de las prioridades al momento de sugerir la inclusión de una carrera.

Según el catálogo de carreras de nivel técnico o tecnológico que ofertan los Institutos Superiores Tecnológicos Públicos; marque con “X” las carreras que desearía que se forme el personal que contrataría a futuro.

Carrera	Frecuencia	Porcentaje
Diseño Gráfico con nivel equivalente a Tecnología Superior.	2	2.08%
Técnico Superior en Atención Primaria en Salud (TAPS).	2	2.08%
Tecnología Superior en Administración	2	2.08%
Tecnología Superior en Administración Financiera	13	13.52%
Tecnología Superior en Contabilidad	11	11,44%
Tecnología Superior en Desarrollo de Aplicaciones Web	7	7.28%
Tecnología Superior en Desarrollo de Software	8	8.32%
Tecnología Superior en Electromecánica	9	9,35%
Tecnología Superior en Floricultura	2	2.08%
Tecnología Superior en Gastronomía	14	14.56%
Tecnología Superior en Panadería y Pastelería	7	7.28%
Tecnología Superior en Logística Multimodal	3	3.12%
Tecnología Superior en Mantenimiento Eléctrico y Control Industrial	6	6.24%
Tecnología Superior en Mantenimiento y Reparación de Motores a Diésel y Gasolina.	5	5.2%
Tecnología Superior en Marketing	5	5.2%
Tecnología Superior en Procesamiento de Alimentos	4	4,16%
Tecnología Superior en Seguridad e Higiene del Trabajo	4	4,16%
Total	104	100,00%

Tabla 1. Oferta y carreras tecnológicas.

De acuerdo con la pregunta formulada, las carreras de gastronomía y panadería tiene un porcentaje alto de aceptación, el cual es importante, ya que con esta información se contrasta la necesidad de

tener profesionales tecnólogos en el área gastronómica, encargada del manejo de alimentos, preparación y presentación. El aumento del turismo y el posicionamiento del país como lugar turístico hacen de esta carrera prioritaria en la provincia de Imbabura. A continuación, se analiza la oferta y demanda que actualmente tiene las carreras relacionadas al área de servicios en Imbabura.

CARGOS	F	%
Coordinadores bachiller	170	7%
Coordinadores tecnólogos	82	4%
Coordinadores universitarios	54	2%
Supervisores bachiller	231	10%
Supervisores tecnólogos	123	5%
Supervisores universitarios	82	4%
Personal operativo bachiller	1259	54%
Personal operativo tecnólogos	143	6%
Personal operativo universitarios	177	8%
TOTAL	2321	100%

Tabla 2. Representación de la oferta de la carrera de Gastronomía.

En cuanto a la demanda, se tomó en cuenta el número promedio de personas del nivel operativo e investigativo que las empresas encuestadas han previsto contratar para los próximos 5 años, dando un total de 742 nuevos profesionales por formar en la carrera de Gastronomía.

Recurso Humano	2017		2018		2019		2020		2021		Promedio
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F
Área directiva 2017	20	4	11	2	13	3	4	1	4	1	136
Área administrativa 2017	25	5	21	4	17	3	14	3	16	3	170
Área operativa 2017	101	21	91	18	88	18	25	5	34	7	688
Área investigativa 2017	8	2	0	0	0	0	0	0	0	0	54
Total por año	154	32%	123	24%	118	24%	43	9%	54	11%	1048
Total General	492										3349
Total en Porcentajes	100%										

Tabla 3. Representación de la demanda de la carrera de Gastronomía.

Análisis de las brechas laborales.

Una vez analizada la oferta y demanda, se puede llevar a cabo el análisis de las brechas laborales, donde la brecha sería igual al resultado de la demanda (742) nuevos profesionales menos la oferta laboral (348), dándonos una brecha positiva de 394 nuevos profesionales. De acuerdo a la cantidad requerida de profesionales según el nivel de educación, se preferiría que el 54,55% tengan nivel tecnológico; por lo tanto se estima que se tendría que formar a 215 nuevos profesionales en este nivel de educación para que realicen sus actividades en la parte operativa e investigativa en la industria, dentro de los cuales se generarían **143** nuevos puestos de trabajo para los futuros profesionales en gastronomía.

Resultados.

El Gobierno Nacional tiene como principio fundamental el construir una identidad nacional respetuosa de la diversidad y de la plurinacionalidad, es por esto que se han creado espacios donde se busca como deber principal el fomento y reconocimiento de las culturas. Las mallas curriculares de los institutos técnicos puede ser una solución. El artículo 343 de la Constitución de la República del Ecuador (2008); menciona que “El sistema nacional de educación integrará una visión intercultural acorde con la diversidad geográfica, cultural y lingüística del país, y el respeto a los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades”, en este sentido, la presente propuesta es incluir al Patrimonio Alimentario del Ecuador dentro de las carreras técnicas y tecnológicas ligadas al campo de servicios.

MALLA CURRICULAR - TECNOLOGÍA SUPERIOR EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA																															
PERIODO ACADÉMICO	UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	FUNDAMENTOS TEÓRICOS					ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA					COMUNICACIÓN Y LENGUAJES					INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURAS					Prácticas Pre-Profesionales					TOTAL				
		ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónoma	Total	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónoma	Total	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónoma	Total	ASIGNATURA	Docencia	Práctica	Autónoma	Total	Vinculación en la sociedad	Prácticas Pre-Prof.	Total	Total componente docente	Total componente práctico	Total Componente Autónomo	Horas del Trabajo de Titulación	Total periodo académico		
1	BÁSICA	MATEMÁTICA BÁSICA	54	0	55	109	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	72	45	55	172	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	54	0	55	109	PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO	54	0	50	104		32	48	80	360	135	325		900	
							TÉCNICAS CULINARIAS	72	45	55	172	INFORMÁTICA	54	45	55	154															
2	PROFESIONAL	COSTOS Y PRESUPUESTOS	54	36	48	138	INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA	72	54	50	176	REDACCIÓN ACADÉMICA	36	0	50	86	GASTRONOMÍA Y SOCIEDAD	36	0	50	86		32	48	80	342	180	298		900	
		NUTRICIÓN	72	36	50	158	INTRODUCCIÓN AL USO DE EQUIPOS Y UTENSILLOS	72	54	50	176																				
3	PROFESIONAL	ETIQUETA Y PROTOCOLO	54	54	49	157	TÉCNICAS DE PANADERÍA BÁSICA	72	54	50	176																				
		ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	54	36	45	135	TÉCNICAS DE REPOSTERÍA BÁSICA	72	54	50	176											32	48	80	324	252	244		900		
							PANADERÍA Y REPOSTERÍA ECUATORIANA I	72	54	50	176																				
4	PROFESIONAL	DISEÑO DE RECETAS	54	36	50	140	TÉCNICAS DE PANADERÍA AVANZADAS	72	54	55	181																				
							TÉCNICAS DE REPOSTERÍA AVANZADAS	72	54	55	181																				
							PANADERÍA Y REPOSTERÍA ECUATORIANA II	72	54	52	178																				
							INVESTIGACIÓN CULINARIA	54	36	50	140																				
5	TITULACIÓN	MARKETING GASTRONÓMICO	36	26	40	102	HELADERÍA	54	54	43	151																				
		TURISMO GASTRONÓMICO	36	36	35	107	CHOCOLATERÍA	36	37	35	108																				
							CREACIÓN DE RECETAS INNOVADORAS	54	36	22	112																				
							Trabajo de Titulación	Opción de Titulación			240																				
TOTAL HORAS CURRÍCULO			378	224	337	939		720	541	543	1.804		144	45	160	349		36	0	50	86	160	240	400	1.566	990	1.304	240	4.500		

CONCLUSIONES.

A continuación, se presenta las conclusiones de acuerdo a los resultados obtenidos en esta investigación.

1. Profesionalizar al personal operativo, que trabaja en hoteles y restaurantes, ya que actualmente el 54% son bachilleres; esto significa, que las personas que se encuentran trabajando en el sector hotelero tienen experiencia, pero no tienen un título que les acredite su profesionalismo.
2. La aceptación de acuerdo a los porcentajes obtenidos del levantamiento de información, 14.56% y 7.28% hacen de las carreras de gastronomía y panadería una prioridad para la provincia de Imbabura, aumentando el área de conocimiento y el posicionamiento como lugar turístico.
3. La asignatura de patrimonio alimentario del Ecuador en las mallas curriculares de los Institutos Técnicos y Tecnológicos tiene como principio construir una identidad nacional, respetuosa de la diversidad y de la plurinacionalidad, la inclusión de puede ser una solución.
4. La oferta y demanda, donde la brecha sería igual al resultado de la demanda, determina a 742 nuevos profesionales en los próximos 5 años necesita la provincia de Imbabura; a esto se resta la oferta laboral de 348, y da una brecha positiva de 394 nuevos profesionales que se incluirían en el área hotelera.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Buitrón P. (2012) Revista Nuestros Patrimonio, Patrimonio Alimentario Editorial el Comercio (p. 35-45).
2. Constitución de la República del Ecuador (2008), Publicada en el Registro Oficial No. 449 20 de octubre.
3. Instituto Nacional Patrimonio Cultural (2011). Manual de uso para el manejo del Sistema de Información Patrimonial (ABACO) Quito, editorial Flores.
4. Instituto Nacional Patrimonio Cultural (2013). Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en I. N. Cultural, Serie de Normativas y Directrices. Quito.

5. Martínez, J. (2011) Gastronomía y nutrición editorial Síntesis S.A España.
6. Ministerio Coordinación De Patrimonio, (2012), El patrimonio Alimentario en la revista Nuestro Patrimonio, 34 (11).
7. Ministerio de Salud Pública, Dirección Provincial Imbabura (2009) Libro de comidas de los kichwas de Imbabura. 2da Edic. Imbabura-Ecuador.

BIBLIOGRAFÍA.

1. UNESCO, Directrices Prácticas para la aplicación de la convención del Patrimonio Mundial.
<http://es.unesco.org/>

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Vallejos Cazar Alex Francisco.** Administrador Gastronómico y Máster en Ecoturismo y Áreas Protegidas. Docente investigador de la Universidad Autónoma Regional de los Andes, extensión Ibarra. Correo electrónico: alexvallejos.cazar@gmail.com
2. **Cerón Osejos Zaira Rocío.** Licenciada en Eco-turismo y Máster en Ecoturismo en Áreas Protegidas. Docente investigador de la Universidad Autónoma Regional de los Andes, extensión Ibarra. Correo electrónico: xeronzaira@gmail.com
3. **Fichamba Lema Luis Pacífico.** Licenciado en Ecología y Medio Ambiente y Máster en Ecoturismo en Áreas Protegidas. Docente investigador de la Universidad Autónoma Regional de los Andes, extensión Ibarra. Correo electrónico: luisfichamba@uniandes.edu.ec

RECIBIDO: 3 de mayo del 2019.

APROBADO: 14 de mayo del 2019.