



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), enero-febrero 2025,
Volumen 9, Número 1.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1

**EVALUACIÓN DEL APROVECHAMIENTO
PROFESIONAL DE LICENCIADOS EN
GASTRONOMÍA EN EL SECTOR
RESTAURANTERO DE QUINTANA ROO:
DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES PARA SU
DESARROLLO ESTRATÉGICO**

**IMPACT OF DISPLACEMENT DUE TO MINING ACTION
AND ENVIRONMENTAL CARE**

Br. Blanca Elena García Chan
Universidad Vizcaya de las Américas Campus Chetumal

Evaluación del Aprovechamiento Profesional de Licenciados en Gastronomía en el Sector Restaurantero de Quintana Roo: Desafíos y Oportunidades para su Desarrollo Estratégico

Br. Blanca Elena García Chan¹

chanb2785@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-5428-6178>

Universidad Vizcaya de las Américas Campus Chetumal
Chetumal, Quintana Roo. México

RESUMEN

La presente investigación se centra en evaluar el impacto de la subutilización de los egresados de la carrera de Gastronomía en su desempeño laboral y desarrollo profesional en el sector restaurantero de Quintana Roo. A pesar de que estos profesionales poseen una formación integral que abarca desde habilidades culinarias hasta competencias en gestión y liderazgo, las empresas del sector los perciben mayormente como cocineros, subestimando su capacidad para asumir roles estratégicos y de liderazgo. Este estudio se llevó a cabo a través de un enfoque cualitativo, utilizando entrevistas semiestructuradas con egresados, empleadores y profesores, así como análisis documental. Los resultados revelan una brecha significativa entre la formación académica de los egresados y las funciones que desempeñan en la práctica, lo que se traduce en una baja satisfacción profesional y limitadas oportunidades de desarrollo. Se identificaron barreras como la falta de reconocimiento de las competencias multidisciplinarias de los licenciados y la carencia de programas de mentoría y desarrollo profesional dentro de las empresas. La investigación concluye que es esencial revisar y adaptar los programas educativos para alinearlos con las demandas del mercado laboral y fomentar una mayor interacción entre estudiantes, universidades y empleadores. Se propone también fortalecer la formación en habilidades de liderazgo y gestión para asegurar que los egresados puedan desempeñar roles estratégicos y contribuir de manera efectiva al desarrollo del sector gastronómico. Este enfoque colaborativo y multidisciplinario es clave para maximizar el potencial de los licenciados en Gastronomía, beneficiando tanto a los profesionales como a la industria y la sociedad en su conjunto.

Palabras clave: subutilización profesional, egresados de gastronomía, sector restaurantero, desarrollo profesional, liderazgo

¹ Autor principal

Correspondencia: chanb2785@gmail.com

Evaluation of the Professional Utilization of Gastronomy Graduates in the Restaurant Sector of Quintana Roo: Challenges and Opportunities for Their Strategic Development"

ABSTRACT

This research focuses on evaluating the impact of the underutilization of graduates from the Gastronomy program on their job performance and professional development in the restaurant sector of Quintana Roo. Despite the fact that these professionals possess a comprehensive education that includes culinary skills as well as competencies in management and leadership, they are mostly perceived by the industry as cooks, underestimating their ability to assume strategic and leadership roles. This study was conducted through a qualitative approach, using semi-structured interviews with graduates, employers, and professors, as well as documentary analysis. The results reveal a significant gap between the academic training of the graduates and the roles they perform in practice, leading to low job satisfaction and limited development opportunities. Barriers such as the lack of recognition of the multidisciplinary competencies of the graduates and the absence of mentoring and professional development programs within companies were identified. The research concludes that it is essential to review and adapt educational programs to align them with labor market demands and to promote greater interaction between students, universities, and employers. It is also proposed to strengthen training in leadership and management skills to ensure that graduates can assume strategic roles and effectively contribute to the development of the gastronomic sector. This collaborative and multidisciplinary approach is key to maximizing the potential of Gastronomy graduates, benefiting both professionals and the industry and society as a whole.

Keywords: professional underutilization, gastronomy graduates, restaurant sector, professional development, leadership

Artículo recibido 22 enero 2025

Aceptado para publicación: 28 febrero 2025



INTRODUCCIÓN

En el panorama actual de la industria gastronómica, los egresados de la carrera de gastronomía enfrentan una situación paradójica: a pesar de haber sido formados con una amplia gama de conocimientos y habilidades, incluyendo administración, nutrición, gestión de servicios y cocina, su potencial no está siendo plenamente aprovechado. En el estado de Quintana Roo, conocido por su vibrante industria restaurantera y turística, esta problemática se manifiesta de manera aguda.

Los egresados de gastronomía a menudo son percibidos por las empresas restauranteras únicamente como cocineros, subestimando así sus capacidades para desempeñar roles más diversificados y estratégicos. Esta percepción limitada resulta en que estos profesionales sean contratados mayormente para funciones operativas en la cocina, mientras que sus competencias en áreas como la gestión, la innovación culinaria y la dirección de equipos no son suficientemente reconocidas ni explotadas.

A pesar de que los programas de estudio en gastronomía están diseñados para ofrecer una formación integral que abarca desde la teoría culinaria hasta la administración de establecimientos gastronómicos, las prácticas empresariales prevalecientes no reflejan este enfoque integral. Los empleadores tienden a ofrecer sueldos mínimos, lo que refuerza la percepción de que los egresados no pueden aportar más allá de las tareas básicas de cocina. Esta situación no solo limita el desarrollo profesional de los egresados, sino que también representa una pérdida significativa de talento y potencial para las empresas y la industria en su conjunto.

Es crucial abordar esta problemática para maximizar el aprovechamiento del capital humano formado en las universidades y para mejorar la competitividad y calidad del sector gastronómico en Quintana Roo. Evaluar y entender las causas y consecuencias de esta subutilización permitirá diseñar estrategias efectivas para promover un reconocimiento más justo y amplio de las capacidades de los egresados de gastronomía.

El desperdicio del potencial de estos profesionales no solo afecta su crecimiento y satisfacción laboral, sino que también impacta negativamente en la innovación y eficiencia de los establecimientos gastronómicos. Al no aprovechar completamente las habilidades de los egresados, las empresas pierden la oportunidad de mejorar su gestión, diversificar su oferta y aumentar su competitividad.

La presente investigación tiene como objetivo general evaluar el impacto de la subutilización de los egresados de la carrera de gastronomía en su desempeño laboral y desarrollo profesional en el sector

restaurantero de Quintana Roo. Los objetivos específicos son: a) Identificar las percepciones y expectativas de los empleadores del sector restaurantero sobre los egresados de gastronomía; b) analizar las discrepancias entre la formación académica de los egresados y las funciones laborales que desempeñan; c) Evaluar las oportunidades de desarrollo profesional y movilidad laboral dentro del sector gastronómico para los egresados; d) proponer estrategias para mejorar el reconocimiento y aprovechamiento de las habilidades de los egresados de gastronomía en el sector restaurantero.

La pregunta de investigación es ¿Cuáles son las percepciones y expectativas de los empleadores sobre los egresados de gastronomía, así como las barreras que enfrentan los egresados para acceder a roles diversificados y de mayor responsabilidad en el sector restaurantero en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo?

La subutilización de los egresados de gastronomía es un problema crítico que requiere atención inmediata para maximizar el potencial de estos profesionales y mejorar la competitividad del sector restaurantero en Quintana Roo. Esta investigación busca proporcionar una comprensión profunda del problema y ofrecer soluciones prácticas que beneficien tanto a los egresados como a las empresas, promoviendo un desarrollo profesional equitativo y aprovechando al máximo las capacidades de los profesionales de la gastronomía.

La investigación titulada “Identidad profesional del alumno de la Licenciatura en Gastronomía: sus percepciones y creencias” de Cecilia Francisca Hernández Ramírez, aborda la problemática de la falta de una identidad profesional clara entre los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). A través de un enfoque cualitativo y un método de estudio de caso, la investigación busca identificar las percepciones y creencias de los estudiantes sobre su identidad profesional.

En primer lugar, la investigación resalta que muchos estudiantes ingresan a la licenciatura con percepciones vagas o equivocadas sobre lo que implica ser un profesional en gastronomía. Frecuentemente, la sociedad asocia a estos profesionales únicamente con roles como cocineros o chefs, sin considerar la amplia gama de competencias y conocimientos que abarcan la producción, administración, divulgación cultural, investigación e innovación en el campo gastronómico.

El estudio revela que las influencias principales que moldean la identidad profesional de los estudiantes son los profesores y el entorno académico. Los profesores no solo imparten conocimientos técnicos, sino que también influyen significativamente en la formación de las creencias y valores profesionales de los estudiantes. Además, las experiencias compartidas, como las prácticas grupales y las actividades en clase, contribuyen a una comprensión común de la profesión.

Sin embargo, uno de los problemas identificados es la falta de cohesión y claridad en la identidad profesional de los estudiantes a lo largo de su formación. La diversificación de la carrera en áreas específicas como gastrotecnología, cocina internacional e innovación en la gastronomía, aunque enriquecedora, también puede generar confusión sobre el rol y las expectativas profesionales.

Concluye que es fundamental fortalecer la identidad profesional de los estudiantes desde el inicio de la carrera. Esto implica no solo mejorar la claridad sobre los objetivos y alcances de la formación en gastronomía, sino también promover la pertenencia a asociaciones profesionales y fomentar una cultura de trabajo colaborativa y enriquecedora. De esta manera, se busca que los egresados no solo se identifiquen como profesionales competentes en técnicas culinarias, sino como actores integrales en el ámbito cultural y social de la gastronomía.

La dignificación de un licenciado en gastronomía pasa por reconocer y potenciar su rol multifacético, más allá de las funciones prácticas en la cocina, hacia un enfoque más amplio que incluye la gestión, innovación y promoción cultural, con una sólida identidad profesional compartida y reconocida tanto por la academia como por la sociedad en general.

La investigación titulada "Resultados del Estudio de Egresados de la Licenciatura en Gastronomía" de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH) proporciona un análisis exhaustivo sobre la situación laboral y profesional de los egresados de dicha licenciatura. Con base en este análisis, se puede realizar una reflexión sobre la dignificación del licenciado en gastronomía.

La dignificación de un licenciado en gastronomía se basa en la percepción y realidad de sus oportunidades laborales, la calidad de su formación y su reconocimiento en el mercado laboral. El documento revela que un porcentaje significativo de los egresados encuentra empleo en el sector privado (64%) y un menor porcentaje en el sector público (28%), lo cual indica una demanda laboral considerable

para estos profesionales. Sin embargo, el nivel de ingresos y las condiciones laborales varían, siendo crucial mejorar estas áreas para una mayor dignificación.

El estudio también destaca que muchos egresados laboran en pequeñas y medianas empresas, y una minoría en grandes corporaciones. Este panorama sugiere que, aunque hay oportunidades, los egresados podrían beneficiarse de una mayor inserción en empresas de mayor envergadura y con mejores condiciones laborales. Además, la formación continua y la especialización son aspectos que los egresados consideran necesarios, indicando una necesidad de actualización y perfeccionamiento de los programas académicos para responder mejor a las exigencias del mercado.

Un aspecto fundamental en la dignificación profesional es la coincidencia entre los estudios y el empleo. El documento señala que para el 60% de los egresados, sus actividades laborales coinciden totalmente con su formación académica, lo cual es positivo. Sin embargo, un 28% no trabaja en áreas relacionadas directamente con su licenciatura, lo que evidencia un área de mejora en la orientación vocacional y la adaptación del currículo a las necesidades del mercado laboral.

Para mejorar la dignificación del licenciado en gastronomía, es esencial que la UAEH y otras instituciones educativas continúen fortaleciendo sus programas de seguimiento de egresados y ajusten sus planes de estudio para alinear mejor las competencias adquiridas con las demandas del sector. Además, la promoción de una mayor inserción en roles de liderazgo y administración dentro de la industria gastronómica, así como el apoyo a iniciativas emprendedoras, puede elevar el estatus y reconocimiento de estos profesionales. La dignificación del licenciado en gastronomía depende de una formación académica robusta y actualizada, oportunidades laborales adecuadas y el reconocimiento del valor multifacético de estos profesionales en el ámbito cultural, social y económico.

En la investigación "Desarrollo de Liderazgo del Licenciado en Gastronomía en el Área Directiva de Alimentos y Bebidas del Sector Hotelero" elaborado por P.L.G. Monserrat Rueda Arroyo se enfoca en la importancia del liderazgo en la gestión de establecimientos de alimentos y bebidas en el sector hotelero. A partir de este análisis, se pueden identificar varias consideraciones clave para la dignificación de un licenciado en gastronomía.

La investigación resalta que la competitividad de los restaurantes en el sector hotelero depende significativamente del liderazgo ejercido por los directivos, en este caso, los licenciados en gastronomía.



El liderazgo efectivo no solo optimiza la gestión del personal, sino que también influye en la calidad del servicio y la satisfacción del cliente, elementos esenciales para el éxito y la reputación de cualquier establecimiento.

El estudio utiliza el restaurante El Balcón del Zócalo del Hotel Zócalo Central como caso de estudio, donde se destaca cómo la aplicación de habilidades de liderazgo específicas puede generar una ventaja competitiva. Las habilidades identificadas incluyen la capacidad de influir en el logro de metas, la adaptabilidad al contexto específico del sector hotelero y la capacidad de motivar y dirigir al personal. Estas competencias son cruciales para que los licenciados en gastronomía puedan desempeñar roles gerenciales efectivos y sean reconocidos como profesionales integrales y no solo como expertos en técnicas culinarias.

Enfatiza la importancia de la formación continua y la adquisición de habilidades de liderazgo desde la etapa educativa, sugiriendo que los programas académicos de gastronomía deben incorporar componentes de gestión y liderazgo para preparar mejor a los estudiantes para roles directivos. Esto no solo mejora la empleabilidad de los egresados, sino que también dignifica la profesión al demostrar su capacidad para contribuir al éxito empresarial desde múltiples frentes.

La dignificación de un licenciado en gastronomía se logra mediante el reconocimiento de su rol multifacético en la industria, que abarca desde la gestión y liderazgo hasta la innovación y promoción cultural. El fortalecimiento de estas competencias a través de una formación integral y la práctica profesional contribuye a su prestigio y a la valorización de su contribución en el sector hotelero.

El documento analizado ofrece una perspectiva integral sobre la dignificación del licenciado en gastronomía, destacando la evolución y la complejidad de su formación y sus funciones profesionales. En este sentido, se enfatiza que la formación de un licenciado en gastronomía va más allá de las habilidades culinarias básicas, involucrando aspectos administrativos, culturales, técnicos y de investigación.

Desde los primeros semestres, los estudiantes perciben su carrera centrada en la producción de alimentos y el dominio de técnicas culinarias. Sin embargo, conforme avanzan en su formación, su percepción se amplía para incluir una comprensión más profunda de la gastronomía como disciplina que abarca la administración de establecimientos, la promoción y preservación de la cultura gastronómica, así como la innovación y creación de nuevos productos.

Un elemento crucial para la dignificación del licenciado en gastronomía es la diferenciación clara entre los roles de cocinero, chef y gastrónomo. Mientras que un cocinero o chef puede obtener su posición principalmente a través de la experiencia práctica, el licenciado en gastronomía se distingue por su formación académica integral que le permite desempeñar funciones más amplias y complejas. Esta formación abarca no solo la producción culinaria, sino también la administración de empresas gastronómicas, la investigación en el área y la promoción de la cultura gastronómica tanto a nivel nacional como internacional.

Los estudiantes de gastronomía valoran la importancia de los conocimientos administrativos y la capacidad de innovar dentro de su campo, viendo estos aspectos como fundamentales para su desarrollo profesional y para la dignificación de su rol en la sociedad. La formación en gastronomía también incluye una fuerte componente ética y de responsabilidad profesional, lo que refuerza su identidad como profesionales capacitados para enfrentar retos diversos en su ámbito laboral.

La percepción de los estudiantes sobre su identidad profesional se ve influenciada significativamente por la orientación y el apoyo que reciben de sus profesores, quienes juegan un papel crucial en ampliar su visión sobre las posibilidades y responsabilidades que conlleva su título. La participación en asociaciones profesionales también es vista como un medio para fortalecer su identidad profesional y mantenerse actualizados en su campo.

La dignificación del licenciado en gastronomía se construye a través de una formación académica robusta y multidisciplinaria, que prepara a los estudiantes para roles que van más allá de la cocina, integrando conocimientos administrativos, culturales y de investigación. Esto les permite enfrentar de manera competente los desafíos de su profesión y contribuir de manera significativa a la promoción y preservación de la cultura gastronómica.

METODOLOGÍA

El enfoque de investigación será cualitativo. Este enfoque permitirá una comprensión profunda de las percepciones, experiencias y expectativas de los licenciados en gastronomía respecto a su identidad profesional y el reconocimiento de sus competencias en el mercado laboral.

El tipo de estudio será un estudio de caso múltiple. Se seleccionarán varios casos representativos de licenciados en gastronomía de diferentes instituciones educativas y sectores laborales para obtener una visión amplia y diversa de la problemática.

La investigación será exploratoria y descriptiva. Explorará las percepciones y experiencias de los licenciados en gastronomía y describirá cómo se percibe su rol y dignificación en el contexto laboral.

Técnica de Recolección de Datos

1. **Entrevistas Semiestructuradas:** Se realizarán entrevistas en profundidad con licenciados en gastronomía, profesores y empleadores. Estas entrevistas permitirán obtener información detallada y contextualizada sobre las experiencias y percepciones de los participantes.
2. **Análisis Documental:** Se revisarán documentos académicos, programas de estudio, informes laborales y políticas institucionales relacionadas con la formación y empleo de licenciados en gastronomía.

Interpretación de Datos

1. **Análisis Temático:** Se realizará un análisis temático de las transcripciones de las entrevistas y discusiones en grupos focales. Se identificarán y codificarán temas recurrentes relacionados con la dignificación profesional, las competencias percibidas y las barreras enfrentadas.
2. **Triangulación de Datos:** Se compararán los datos obtenidos de las entrevistas, grupos focales y análisis documental para identificar patrones y divergencias, fortaleciendo la validez de los hallazgos.

Criterios de Inclusión

1. **Licenciados en Gastronomía:** Egresados de programas de licenciatura en gastronomía de diferentes universidades.
2. **Empleadores:** Gerentes y propietarios de restaurantes, hoteles y empresas de servicios alimentarios que empleen a licenciados en gastronomía.

Criterios de Exclusión

1. **Estudiantes en Formación:** Personas que aún no hayan completado su licenciatura en gastronomía.
2. **Profesionales de otras Disciplinas:** Personas cuya formación académica no sea en gastronomía.
3. **Empleadores sin Experiencia en el Sector Gastronómico:** Empresarios de sectores no relacionados con la gastronomía.

Criterios de Eliminación

1. **Participantes Incompletos:** Entrevistas o grupos focales con respuestas incompletas o inconsistentes.
2. **Falta de Consentimiento Informado:** Participantes que no proporcionen el consentimiento informado requerido para la investigación.
3. **Datos No Relevantes:** Información que no se relacione directamente con el objetivo de la investigación sobre la dignificación de los licenciados en gastronomía.

Esta metodología permitirá una comprensión integral de la dignificación de los licenciados en gastronomía a través de la exploración de sus experiencias, percepciones y las expectativas del mercado laboral. El enfoque cualitativo, junto con la triangulación de datos y la inclusión de múltiples perspectivas, asegurará la obtención de resultados robustos y significativos para promover el reconocimiento y valorización de estos profesionales en la industria gastronómica.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La tesis presentada por Hernández Cecilia, (2016), aborda de manera profunda la identidad profesional de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, enfocándose en sus percepciones y creencias a lo largo de su formación académica. Como investigadora en el área de la gastronomía, es fundamental reflexionar sobre la importancia de este análisis, ya que revela cómo los estudiantes construyen su identidad profesional desde sus primeras impresiones hasta la consolidación de creencias firmes sobre su rol en el campo gastronómico.

El estudio subraya la necesidad de una formación que no solo se limite a la adquisición de habilidades técnicas, sino que también fomente un entendimiento claro y cohesivo de lo que implica ser un profesional en gastronomía. Esta reflexión es esencial porque la identidad profesional afecta directamente el desempeño laboral futuro y la forma en que los estudiantes se ven a sí mismos dentro del sector.

Además, la investigación destaca la influencia significativa de los docentes y el entorno académico en la formación de esta identidad. Como profesionales y formadores, es imperativo reconocer que la manera en que se comunica la profesión a los estudiantes puede impactar de manera duradera su desarrollo y su percepción del campo gastronómico. (Hernández, C. 2016).

Por tanto, este documento invita a repensar y fortalecer los programas educativos para que los estudiantes no solo adquieran conocimientos técnicos, sino que también desarrollen una identidad profesional sólida que los distinga en su campo y les permita contribuir de manera efectiva al desarrollo de la gastronomía como disciplina y práctica.

La investigación realizada sobre egresados de la Lic. En Gastronomía, presenta un análisis detallado del seguimiento de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH). Como investigadora en el área de la gastronomía, este estudio es crucial para comprender cómo los egresados se insertan en el mercado laboral y cómo la formación académica influye en su desempeño profesional. El seguimiento revela datos importantes, como el porcentaje de egresados que logran empleo en su campo de estudio, la satisfacción con la formación recibida y las áreas en las que sienten que necesitan más preparación. (Beiz, C. et al., 2014).

Es fundamental reflexionar sobre la brecha entre la formación académica y las demandas del mercado laboral, especialmente en un campo tan dinámico como la gastronomía. El documento destaca la importancia de ajustar continuamente los programas de estudio para satisfacer las necesidades del sector, garantizando que los egresados estén mejor preparados para enfrentar los desafíos profesionales. Además, subraya la necesidad de incluir materias y habilidades que los egresados consideran esenciales pero que no están suficientemente cubiertas en el plan de estudios actual. (Beiz, C. et al., 2014).

Este tipo de estudios no solo informan sobre la eficacia de los programas educativos, sino que también proporcionan una retroalimentación valiosa para mejorar y actualizar los contenidos, asegurando que los futuros profesionales de la gastronomía estén mejor equipados para contribuir al crecimiento y desarrollo de la industria. En resumen, el seguimiento de egresados es una herramienta indispensable para la mejora continua de la educación en gastronomía.

La tesis elaborada por Rueda Monserrat (2017), se enfoca en el desarrollo de liderazgo entre los licenciados en Gastronomía que ocupan puestos directivos en el área de alimentos y bebidas del sector hotelero. Como investigadora en gastronomía, este análisis subraya la importancia crítica del liderazgo como herramienta para fomentar la competitividad en este sector. La investigación destaca cómo las habilidades de liderazgo no solo influyen en la gestión eficaz del personal, sino también en la capacidad de una organización para diferenciarse en un mercado altamente competitivo.

El estudio revela que, si bien los licenciados en Gastronomía poseen conocimientos teóricos sobre liderazgo, su aplicación práctica en el campo laboral es limitada. Esto tiene un impacto directo en la capacidad de las empresas para ofrecer un servicio de alta calidad y satisfacer las expectativas de los clientes, factores cruciales para el éxito en la industria hotelera.

La relevancia de este análisis radica en su capacidad para identificar áreas clave de mejora en la formación de los futuros profesionales de la gastronomía. Al fortalecer sus habilidades de liderazgo, estos profesionales pueden desempeñar un papel crucial en el desarrollo de estrategias que mejoren la competitividad y la rentabilidad de los establecimientos en los que trabajan. En resumen, el liderazgo eficaz es fundamental para el éxito y la sostenibilidad a largo plazo en la industria de alimentos y bebidas del sector hotelero. (Rueda. M. 2017).

Santamaría César., et al (2021), aborda la gastronomía como una extensión del conocimiento, subrayando la importancia de la investigación en esta área para integrar la ciencia con las artes culinarias, el patrimonio, la nutrición y la educación. Como investigadora en el área de la gastronomía, este enfoque resulta crucial para promover un entendimiento más profundo y holístico de la gastronomía, no solo como un conjunto de técnicas culinarias, sino como un campo interdisciplinario que puede contribuir significativamente al conocimiento cultural y científico.

El análisis del documento revela que la gastronomía tiene un papel fundamental en la preservación del patrimonio cultural, la promoción de la salud a través de la nutrición, y la sostenibilidad alimentaria. Además, se destaca la importancia de utilizar la gastronomía como una herramienta educativa que permita a las futuras generaciones comprender y valorar la riqueza cultural y los recursos alimentarios disponibles.

La reflexión sobre este enfoque interdisciplinario es esencial, ya que permite a los profesionales de la gastronomía colaborar con expertos de otras disciplinas para abordar problemas complejos como la obesidad, la seguridad alimentaria, y la conservación de tradiciones culinarias. Al integrar la investigación científica con la práctica gastronómica, se puede avanzar hacia una gastronomía más consciente y comprometida con la sociedad y el medio ambiente. Enfatiza la relevancia de la investigación en gastronomía como un medio para expandir el conocimiento y abordar desafíos globales desde una perspectiva culinaria, destacando su potencial para influir positivamente en la salud, la cultura, y la educación. (Santamaría, C. et al., 2021).

La investigación realizada por Rodríguez, F. & Sabogal, M. (2021), exploran las tendencias en los procesos productivos y de formación en gastronomía en Colombia, con un enfoque en la relación entre la cocina, la gastronomía y el patrimonio cultural inmaterial. Como investigadora en gastronomía, es crucial reflexionar sobre la importancia de este análisis, ya que revela cómo la formación gastronómica debe adaptarse a las tendencias globales y locales sin perder de vista la identidad cultural.

La investigación destaca la necesidad de una formación integral que incluya aspectos culturales, ambientales y tecnológicos, lo que permitirá a los futuros profesionales enfrentar los desafíos actuales del sector. La conservación del patrimonio gastronómico es esencial para mantener la autenticidad de las prácticas culinarias, mientras que la incorporación de nuevas tecnologías y tendencias sostenibles asegura la relevancia de la gastronomía en un contexto global en constante cambio. Este enfoque equilibrado entre tradición e innovación es clave para el desarrollo de una gastronomía colombiana competitiva y respetuosa con sus raíces culturales.

La investigación, destaca la importancia de la investigación formativa en la educación gastronómica, enfocándose en cómo esta práctica permite a los estudiantes desarrollar habilidades críticas y analíticas esenciales para su formación profesional. Como investigadora en el área de la gastronomía, es evidente que este enfoque es crucial para conectar el conocimiento teórico con la práctica diaria en el contexto culinario. La investigación formativa no solo fortalece la capacidad de los estudiantes para cuestionar y analizar su entorno, sino que también les permite reconocer y preservar el patrimonio cultural gastronómico de Colombia. Esta metodología educativa fomenta la curiosidad y la problematización, esenciales para que los futuros profesionales contribuyan a la evolución y sostenibilidad de la gastronomía, tanto a nivel local como internacional. (Rojas & Rodríguez, 2019).

La investigación, analiza el estado actual de los programas de gastronomía en Colombia, comparando con referentes internacionales. Como investigadora en el área de la gastronomía, es esencial reflexionar sobre la evolución de estos programas, que han pasado de una formación técnica a una educación más integral que incluye administración, gestión, y aspectos culturales. Esta ampliación del enfoque formativo es crucial para preparar a los profesionales de la gastronomía no solo en las artes culinarias, sino también en el emprendimiento y la sostenibilidad, aspectos que son cada vez más demandados por el mercado

laboral y que pueden impulsar la competitividad del sector gastronómico colombiano a nivel nacional e internacional. (Rodríguez & Ochoa, 2019).

La tesis presentada por Mesa Y. y Henao S. (2024)., investiga los factores que contribuyen a la inestabilidad laboral entre los jóvenes en el sector de restaurantes, específicamente en el caso del restaurante Chef Burger en Medellín. Como investigadora en el área de la gastronomía, este análisis es fundamental para comprender las dinámicas laborales en un sector altamente demandante. La investigación revela que la rotación laboral entre jóvenes es alta debido a factores como la falta de estabilidad en los horarios, salarios insuficientes, y expectativas laborales no cumplidas. Además, el ambiente de trabajo y la falta de oportunidades de desarrollo profesional también influyen significativamente en la decisión de los jóvenes de cambiar de empleo.

Este estudio es relevante porque permite identificar áreas críticas donde las empresas pueden intervenir para mejorar la retención de su personal joven, un grupo demográfico esencial para el sector gastronómico. La comprensión de estos factores es clave para desarrollar estrategias que no solo beneficien a los empleados, sino que también mejoren la eficiencia y la competitividad de las empresas en la industria. En resumen, abordar la inestabilidad laboral juvenil es un paso crucial para asegurar la sostenibilidad y el éxito a largo plazo en el sector gastronómico.

La investigación de Díaz, S. (2020), examina las construcciones de género y la organización del trabajo en la gastronomía profesional en La Plata durante las primeras décadas del siglo XXI, revelando la persistente desigualdad de género en las cocinas profesionales. Como investigadora en el área de la gastronomía, es crucial reflexionar sobre la paradoja que plantea: mientras se celebra la herencia culinaria femenina de madres y abuelas, las cocinas profesionales siguen siendo dominadas por hombres, quienes ocupan la mayoría de los puestos de decisión. Esta investigación destaca cómo las cocinas funcionan como "cocinas de batalla", donde la masculinidad se exalta como la norma ideal para los trabajadores, perpetuando la exclusión y subordinación de las mujeres. La importancia de este análisis radica en su capacidad para visibilizar y cuestionar las prácticas laborales y los estereotipos de género que aún prevalecen en el sector gastronómico. Este tipo de estudios es fundamental para promover cambios que permitan una mayor inclusión y equidad de género en las cocinas profesionales, fomentando ambientes de trabajo más justos y equilibrados. (Díaz, S. 2020).

El artículo de investigación presenta un análisis exhaustivo del mercado laboral en el sector gastronómico de la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, México. Como investigadora en el área de la gastronomía, este estudio es fundamental para comprender la dinámica y los desafíos que enfrentan los egresados de las carreras de gastronomía al integrarse al mercado laboral. Se destaca la importancia del sector gastronómico como generador de empleos, pero también se subrayan las dificultades, como los bajos salarios y la falta de estabilidad laboral, que afectan a los trabajadores. (Grover, M. et. al., 2015).

El análisis también resalta la creciente demanda de profesionales bien capacitados en el sector, pero pone en duda la relación costo-beneficio de estudiar gastronomía, dadas las condiciones laborales actuales. Además, se menciona la preferencia de algunos empleadores por ascender a personal interno en lugar de contratar nuevos egresados, lo que limita las oportunidades para los recién graduados.

Este estudio invita a reflexionar sobre la necesidad de ajustar los programas educativos en gastronomía para alinearlos mejor con las realidades del mercado laboral y fomentar una mayor integración de los egresados en el sector. También sugiere la importancia de fortalecer la colaboración entre instituciones educativas y empleadores para mejorar la empleabilidad de los graduados y garantizar una formación que responda a las necesidades del mercado.

La tesis de María Tomalá presenta un estudio sobre el diseño organizacional en la Asociación de Chefs de la Provincia de Santa Elena, enfocándose en cómo este puede fortalecer el desempeño administrativo de sus miembros. Como investigadora en el área de la gastronomía, es crucial reflexionar sobre la importancia de un diseño organizacional efectivo, especialmente en un contexto donde la profesionalización y la eficiencia son esenciales para competir en el mercado gastronómico. El estudio utiliza herramientas como la matriz FODA y las 5 Fuerzas de Porter para diagnosticar la situación actual de la organización, lo que permite identificar debilidades y oportunidades para mejorar. (Tomalá, M. 2019).

El diseño organizacional propuesto tiene como objetivo establecer una estructura clara y eficiente, donde las responsabilidades y la cadena de mando estén bien definidas. Esto no solo mejora la operatividad interna, sino que también refuerza la identidad y cohesión del grupo, aspectos clave para ofrecer un servicio de calidad y mantener la competitividad en el sector. La investigación resalta que un buen diseño organizacional es fundamental para la sostenibilidad y el crecimiento de la Asociación, permitiéndole adaptarse a los cambios del entorno y optimizar el uso de sus recursos.

El artículo examina la construcción del prestigio en la figura del chef en la zona metropolitana de Buenos Aires, analizando cómo esta figura se ha transformado de un simple cocinero a un símbolo de ascenso social y éxito profesional. Como investigadora en el área de la gastronomía, es crucial reflexionar sobre cómo el prestigio se convierte en un capital simbólico que no solo define la carrera de un chef, sino que también establece barreras y desafíos en el acceso a esta posición privilegiada. (Gallo. M., et al 2014).

La investigación utiliza conceptos de Pierre Bourdieu, como el capital simbólico, para explorar cómo ciertos chefs logran acumular prestigio a través de la formación académica, experiencia en el extranjero y la apertura de sus propios negocios. Este análisis es relevante porque destaca las desigualdades inherentes en el proceso de adquisición de prestigio, donde el acceso a recursos económicos y sociales juega un papel determinante. Además, cuestiona las nociones tradicionales de prestigio en la gastronomía, invitando a una reflexión crítica sobre las estructuras de poder y exclusión en el campo culinario. En resumen, el artículo proporciona una visión profunda sobre la dinámica del prestigio en la gastronomía, subrayando la importancia de entender estas construcciones para fomentar una mayor equidad en el sector.

La monografía aborda las condiciones laborales y los efectos sobre la salud de los profesionales chefs en Bogotá, Colombia. Como investigadora en el área de la gastronomía, es fundamental reflexionar sobre la importancia de identificar y mitigar los riesgos laborales específicos de esta profesión. Los chefs están expuestos a una variedad de peligros, que incluyen riesgos biomecánicos, físicos, químicos y biológicos, los cuales pueden tener consecuencias graves para su salud, como lesiones musculoesqueléticas, quemaduras, intoxicaciones y estrés térmico. (Múnera, P. et al., 2021).

El estudio subraya la necesidad de implementar medidas preventivas y controles específicos para reducir la exposición a estos riesgos y mejorar las condiciones de trabajo en las cocinas. Además, destaca la importancia de la formación continua y la concienciación sobre prácticas seguras en el entorno laboral. Esta investigación es crucial para avanzar hacia un entorno de trabajo más seguro y saludable en la industria gastronómica, asegurando que los chefs puedan desempeñar sus funciones sin comprometer su bienestar físico y mental.

La tesis de Montero S. (2020)., aborda la relación entre la gastrodiplomacia y la educación en el contexto de Jalisco, México, destacando cómo la gastronomía puede servir como un medio poderoso para la diplomacia cultural y las relaciones internacionales. Como investigadora en el área de la gastronomía, es

fundamental reflexionar sobre la importancia de integrar los conocimientos culturales y culinarios en la formación académica, ya que esto no solo enriquece la educación de los estudiantes, sino que también fortalece la identidad cultural y la proyección internacional de México. La tesis subraya que la gastrodiplomacia puede ser una herramienta efectiva para mejorar las relaciones internacionales y promover una imagen positiva de México en el extranjero a través de su rica tradición culinaria.

Además, el documento destaca la necesidad de que las universidades incorporen la gastrodiplomacia en sus programas académicos, especialmente en áreas como las relaciones internacionales, para preparar a los estudiantes a utilizar la gastronomía como un medio de intercambio cultural y diálogo global. Este enfoque no solo posiciona a la gastronomía como un elemento central de la diplomacia pública, sino que también resalta su capacidad para crear puentes entre diferentes culturas. En resumen, la tesis ofrece una perspectiva innovadora sobre cómo la gastronomía puede contribuir al desarrollo de las relaciones internacionales y al fortalecimiento de la identidad cultural de México en el ámbito global. (Montero, S. 2020).

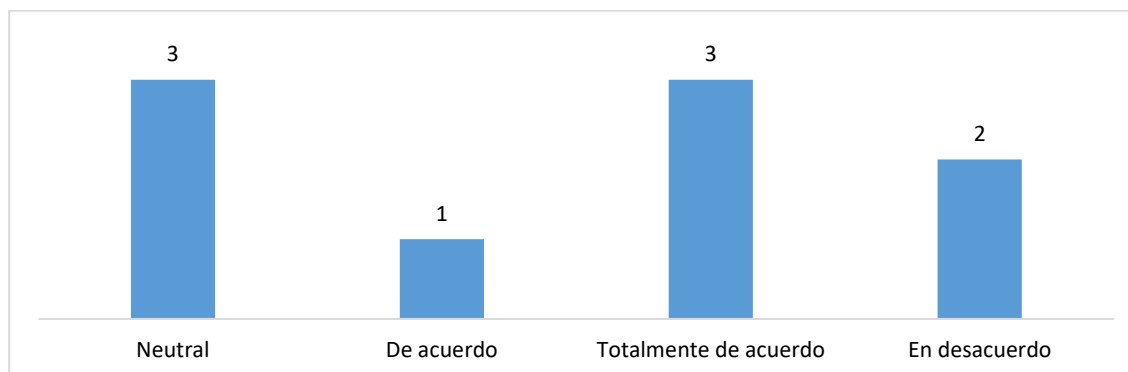
El apartado de "Resultados y Discusión" del artículo proporciona un análisis exhaustivo sobre la dignificación y el desarrollo profesional de los licenciados en Gastronomía. Los resultados revelan que, a pesar de la amplia formación recibida, los egresados enfrentan limitaciones significativas en el mercado laboral, donde predominan los roles operativos sobre las posiciones estratégicas. Este fenómeno refleja una subutilización de sus competencias, particularmente en áreas como la gestión, innovación culinaria y dirección de equipos.

El análisis sugiere que la percepción limitada de los empleadores sobre las capacidades de los licenciados en gastronomía está fuertemente influenciada por la estructura organizativa del sector restaurantero local, la cual prioriza funciones básicas de cocina sobre roles de liderazgo y gestión. Además, se observa una discrepancia entre las expectativas de los egresados y las oportunidades de desarrollo profesional disponibles, lo que impacta negativamente en su crecimiento laboral y personal.

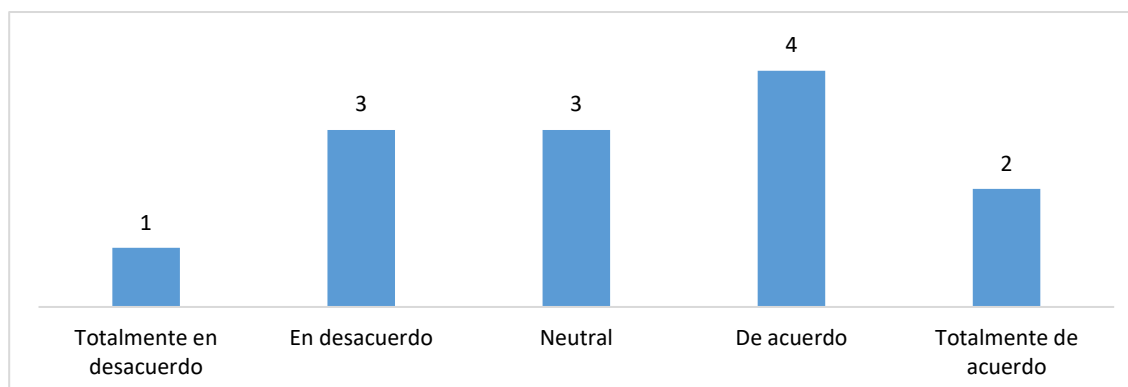
Los resultados también destacan la necesidad de revisar y adaptar los programas educativos para alinearlos mejor con las demandas reales del mercado. Se propone que las instituciones académicas fortalezcan la formación en habilidades de liderazgo y gestión, y que promuevan una mayor interacción entre estudiantes y empleadores para asegurar que las competencias adquiridas sean valoradas y aplicadas de manera efectiva en el entorno laboral.

ILUSTRACIONES, TABLAS, FIGURAS.

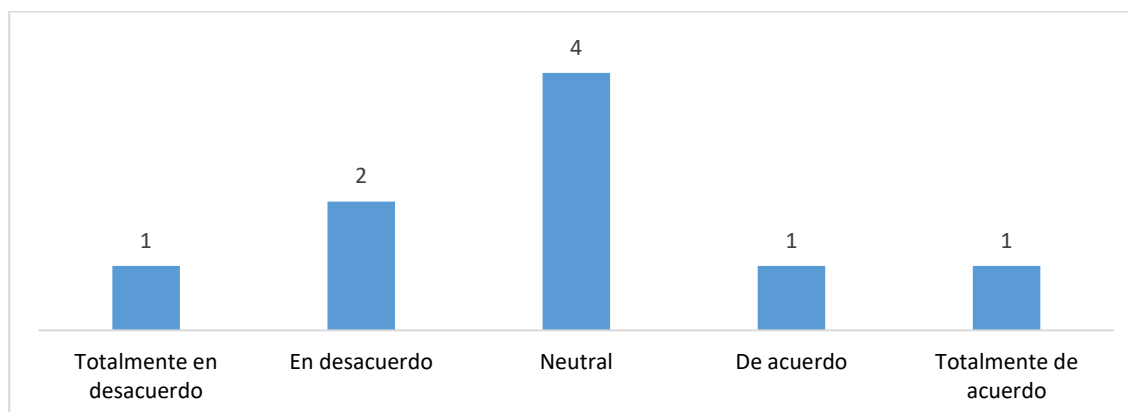
1. Los egresados de gastronomía poseen las habilidades técnicas necesarias para desempeñarse eficazmente en sus roles.



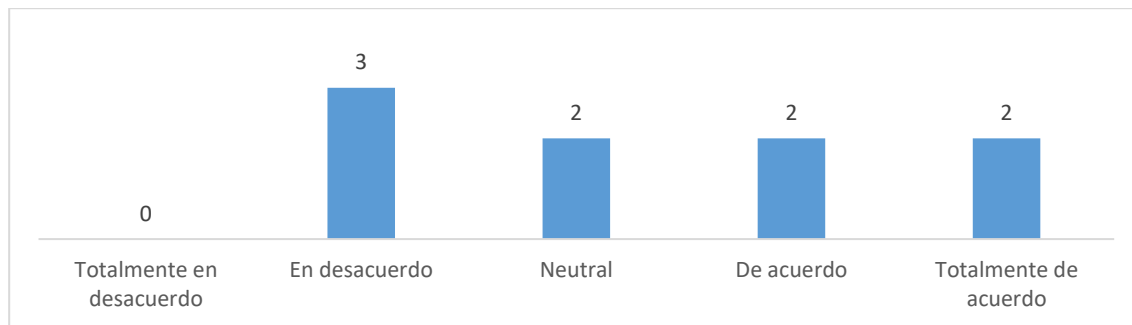
2. Los egresados de gastronomía tienen una formación adecuada en gestión y administración de establecimientos gastronómicos.



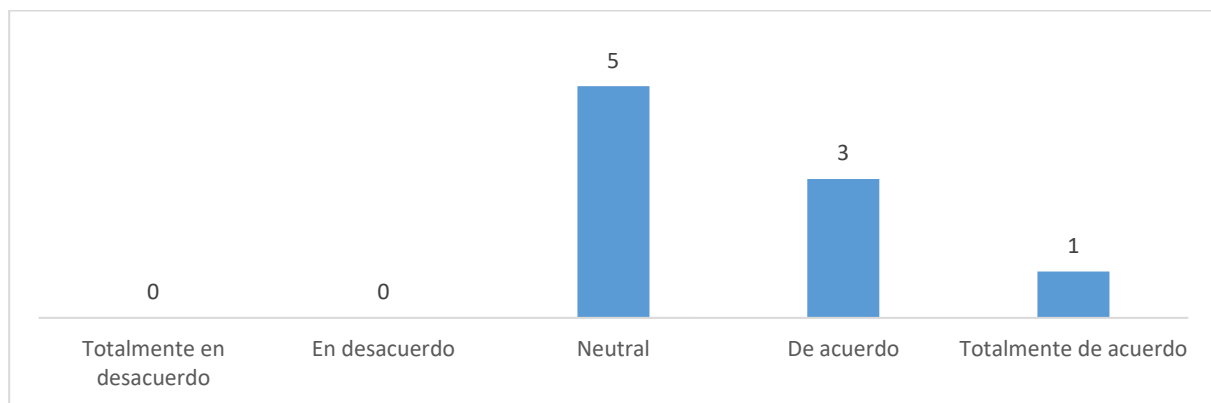
3. Las expectativas salariales de los egresados de gastronomía son razonables y están alineadas con las capacidades que demuestran.



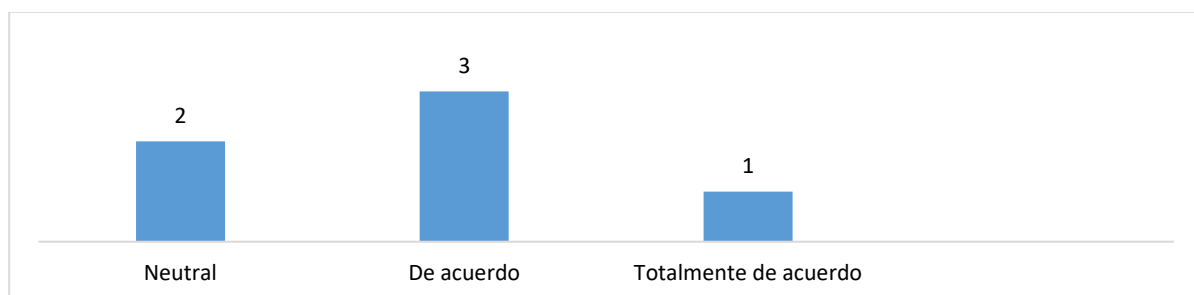
4. Los egresados de gastronomía están bien preparados para asumir roles de liderazgo y responsabilidad en el sector restaurantero.



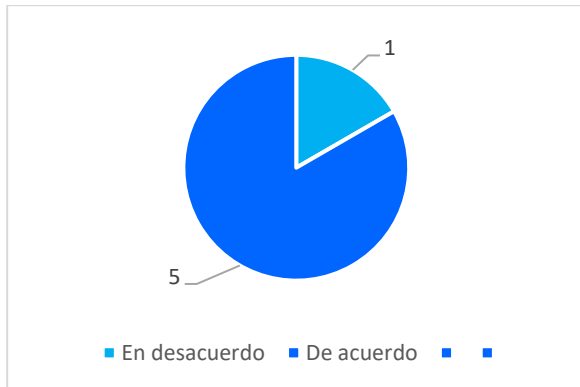
5. La formación académica de los egresados de gastronomía refleja adecuadamente las necesidades y demandas del sector restaurantero actual.



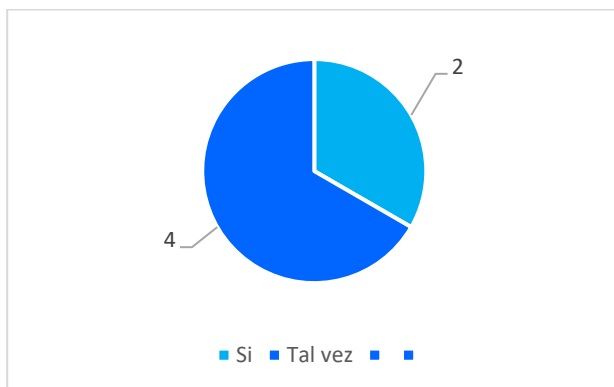
6. La formación académica proporcionada a los estudiantes de gastronomía incluye todas las competencias necesarias para su desempeño profesional en el sector restaurantero.



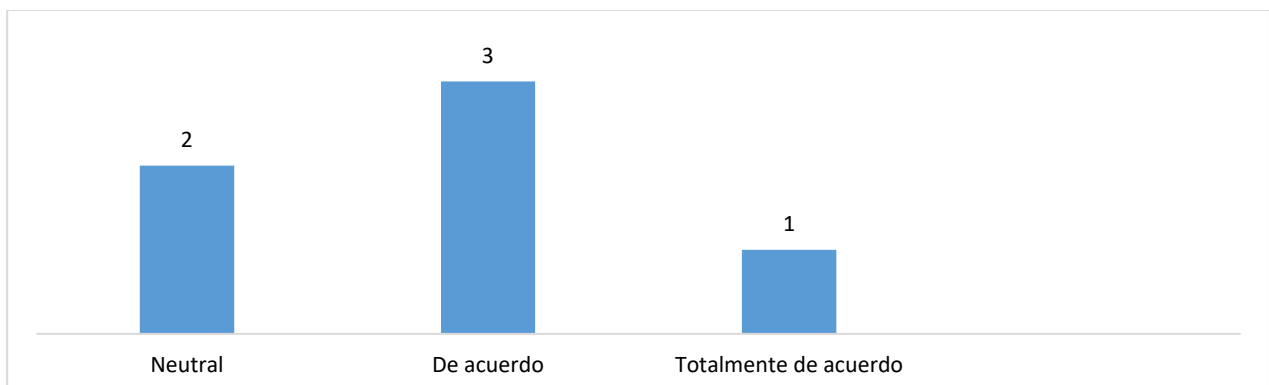
7. Los programas académicos de gastronomía están alineados con las demandas y expectativas del mercado laboral actual.



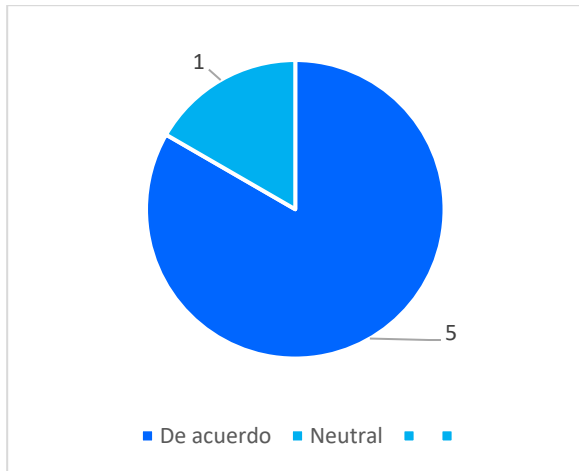
8. Considera que los egresados de gastronomía tienen la capacidad de aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en la universidad en sus roles laborales prácticos.



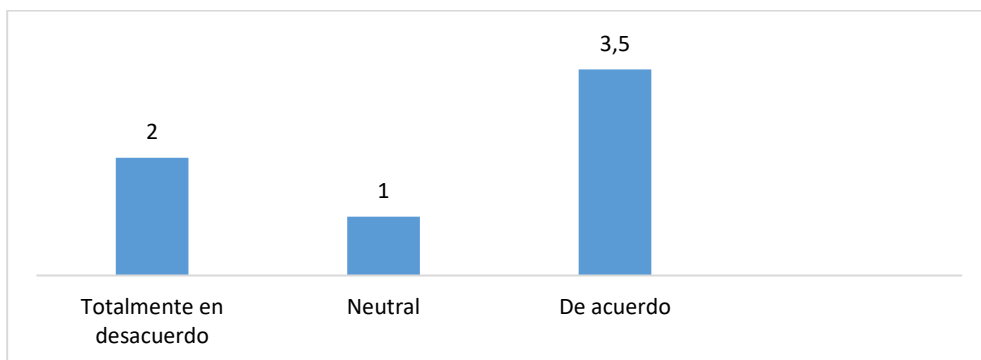
9. Existen brechas significativas entre lo que se enseña en la universidad y las habilidades requeridas en el Ámbito laboral para los egresados de gastronomía.



10. Los programas de prácticas y experiencias laborales durante la formación académica son suficientes para preparar a los egresados de gastronomía para sus funciones laborales.



11. Cómo egresado (a) de gastronomía he tenido acceso a oportunidades de desarrollo profesional continuo en el sector gastronómico.



12. Existen programas de mentoría y capacitación que apoyan el crecimiento profesional de los egresados de gastronomía en el sector.



13. Cómo egresados (as) de gastronomía encuentro oportunidades para avanzar a posiciones de mayor responsabilidad dentro del sector gastronómico.



CONCLUSIONES

La presente investigación se propuso evaluar la dignificación y desarrollo profesional de los licenciados en Gastronomía en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo, con un enfoque particular en las percepciones y expectativas de los empleadores, así como en las barreras que enfrentan los egresados para acceder a roles diversificados y de mayor responsabilidad en el sector restaurantero. A lo largo del análisis de los resultados obtenidos, es posible afirmar que la pregunta de investigación fue abordada de manera integral y que se alcanzaron los objetivos planteados, aunque persisten desafíos significativos que deben ser considerados en futuras investigaciones y políticas educativas.

En primer lugar, los resultados revelan una discrepancia notable entre las competencias adquiridas por los egresados de la licenciatura en Gastronomía y las funciones laborales que desempeñan en la práctica. A pesar de que los programas académicos ofrecen una formación integral que incluye no solo habilidades técnicas culinarias sino también conocimientos en administración, gestión y liderazgo, los egresados se enfrentan a una subutilización de sus capacidades en el mercado laboral local. Este fenómeno, identificado a través de las entrevistas y análisis documentales, refleja una percepción limitada por parte de los empleadores, quienes tienden a encasillar a los licenciados en roles operativos dentro de la cocina, sin aprovechar su potencial para asumir funciones estratégicas y de liderazgo.

El análisis de las tablas y gráficas presentadas en la sección de resultados refuerza esta conclusión, mostrando que la mayoría de los egresados perciben que su formación académica no es plenamente reconocida en el entorno laboral, lo que se traduce en una baja satisfacción profesional y en limitadas

oportunidades de desarrollo. Específicamente, los datos indican que, aunque los egresados están bien preparados para asumir roles de liderazgo y responsabilidad, las oportunidades para avanzar en sus carreras son escasas, lo que genera una brecha significativa entre las expectativas académicas y la realidad del mercado laboral.

La pregunta de investigación planteada —sobre las percepciones y expectativas de los empleadores respecto a los egresados de gastronomía, así como las barreras que enfrentan estos últimos— fue respondida a través de un análisis cualitativo exhaustivo. Se identificó que las barreras más relevantes incluyen la falta de reconocimiento de las competencias multidisciplinarias de los licenciados, la estructura organizativa del sector restaurantero que privilegia roles operativos y una carencia de programas de mentoría y desarrollo profesional continuo dentro de las empresas. Estas barreras no solo limitan el crecimiento profesional de los egresados, sino que también representan una pérdida de talento potencial para la industria, que podría beneficiarse enormemente de una gestión más estratégica y diversificada.

Respecto al objetivo general de la investigación, el cual era evaluar el impacto de la subutilización de los egresados en su desempeño laboral y desarrollo profesional, se puede concluir que este objetivo fue alcanzado con éxito. La investigación no solo evidenció las limitaciones actuales en el aprovechamiento del talento de los licenciados en Gastronomía, sino que también proporcionó un marco de referencia para futuras acciones que podrían mejorar su dignificación profesional. Entre las propuestas derivadas del estudio se encuentran la necesidad de revisar y adaptar los programas educativos para alinearlos más estrechamente con las demandas del mercado laboral, así como fomentar una mayor interacción entre estudiantes, universidades y empleadores desde etapas tempranas de la formación académica.

Otro aspecto crucial abordado en los resultados es la importancia del liderazgo y la gestión dentro del sector gastronómico. A pesar de que los licenciados en Gastronomía poseen conocimientos teóricos sólidos en estas áreas, la aplicación práctica de estas competencias es limitada debido a las estructuras organizativas y culturales que prevalecen en el sector. Este hallazgo sugiere que, para lograr una verdadera dignificación de la profesión, es fundamental fortalecer no solo la formación académica en habilidades de liderazgo, sino también crear entornos laborales que valoren y promuevan el liderazgo efectivo entre los egresados.

Finalmente, la investigación también resalta la necesidad de una mayor integración de la gastronomía con otras disciplinas, como la ciencia, la cultura y la educación, para promover un entendimiento más



profundo y holístico de la profesión. La gastronomía no debe ser vista únicamente como un conjunto de técnicas culinarias, sino como un campo interdisciplinario que tiene el potencial de contribuir significativamente al desarrollo cultural, social y económico de la región. Esta visión ampliada de la gastronomía es clave para elevar el estatus profesional de los licenciados y asegurar que su formación académica se traduzca en oportunidades laborales que reflejen verdaderamente su potencial y contribuciones.

La investigación confirma que, aunque se ha avanzado en la formación académica de los licenciados en Gastronomía, aún existen desafíos significativos en la traducción de esta formación en oportunidades laborales adecuadas y en el reconocimiento de sus competencias en el mercado laboral. Es imperativo que tanto las instituciones educativas como los empleadores tomen medidas concretas para cerrar esta brecha, promoviendo una dignificación real y sostenida de la profesión que permita a los licenciados en Gastronomía desempeñar roles estratégicos y de liderazgo en el sector restauranero y más allá. Solo a través de un enfoque colaborativo y multidisciplinario se podrá maximizar el potencial de estos profesionales, beneficiando no solo a los egresados sino también a la industria y a la sociedad en su conjunto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Bernal, C. & Mendieta J. Proyecto de Factibilidad para la producción de muebles de cocina. Universidad del Azuay. Ecuador.
2. Bezies, P. et al., (2014). Resultado del estudio de egresados de la Licenciatura en Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
3. Díaz, S. (2020). Tesis: Mucho ruido, pocas petronas. Construcciones de género y organización del trabajo en la gastronomía profesional en la ciudad de La Plata en las primeras décadas del Siglo XXI. Universidad Nacional de la Plata.
4. Gallo, M. et al., (2014). La construcción del prestigio en la figura del chef: ¿Una receta para el ascenso social? XI Congreso Argentino de Antropología Social, Rosario, 2014.
5. Hernández, C. (2016). Identidad profesional del alumno de la licenciatura en Gastronomía: Sus percepciones y creencias. Universidad Autónoma del Estado de México.



6. Grover, J. (2015). Análisis del mercado laboral del sector gastronómico en la zona metropolitana de Guadalajara, Jalisco. México. Revista Caribeña de Ciencias Sociales.
7. Merino, C. (2018). Fortalecimiento de la imagen país mediante el uso de la gastrodiplomacia en la proyección exterior de Chile, a partir del caso peruano. Relaciones Internacionales.
8. Mesa, Y. et al., (2023). Factores que influyen a la inestabilidad laboral de los jóvenes – Caso de estudio Restaurante Chef Burger de la ciudad de Medellín en el año 2023. Corporación universitaria minuto de Dios.
9. Montero, S. (2020). Tesis: Importancia de los conocimientos culturales en las Relaciones Internacionales a partir del oficio del Chef y la difusión académica de la Gastrodiplomacia en Universidades de Jalisco. Universidad de Guadalajara.
10. Múnera, Paula., et al., (2021). Condiciones y efectos sobre la salud en los profesionales Chefs. Corporación universitaria minuto de Dios.
11. Rodríguez, C. & Ochoa, J. (2021). Estado actual de los programas de Gastronomía. Fundación Universitaria San Mateo.
12. Rodríguez, F. & Sabogal, M. (2021). Tendencias en los procesos productivos, y de formación, del gastrónomo en Colombia. Fundación Universitaria San Mateo.
13. Rueda, M. (2017). Tesis: Desarrollo del Liderazgo del Licenciado en Gastronomía en el área directiva de alimentos y bebidas del sector hotelero. Universidad Autónoma del Estado de México.
14. Santamaría, C. et al., (2021). La gastronomía como extensión del conocimiento. Universidad del Caribe.
15. Tomalá, M. (2019). Diseño organizacional para fortalecer el desempeño administrativo de los miembros de la asociación de Chefs de la provincia de Santa Elena del Cantón, año 2018. Universidad Estatal de la Península de Santa Elena.