



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2026,
Volumen 10, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i4

**EXPECTATIVAS Y REALIDAD LABORAL DE
EGRESADOS EN GASTRONOMÍA DEL
CENTRO UNIVERSITARIO CONTINENTAL EN
LA CIUDAD DE PACHUCA, HIDALGO:
GENERACIONES 2020-2025**

**CAREER EXPECTATIONS AND REALITIES OF
GASTRONOMY GRADUATES FROM THE CENTRO
UNIVERSITARIO CONTINENTAL IN PACHUCA, HIDALGO:
CLASSES OF 2020–2025**

José David Sánchez Sánchez
Centro Universitario Continental

Expectativas y Realidad Laboral de Egresados en Gastronomía del Centro Universitario Continental en la ciudad de Pachuca, Hidalgo: Generaciones 2020-2025

José David Sánchez Sánchez¹

snsajd20g15@redcuc.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0001-2266-8664>

Centro Universitario Continental

Pachuca de Soto, Hidalgo. México

RESUMEN

Mediante esta investigación se conocerán las opiniones e ideas de los egresados de la licenciatura en gastronomía del CUC respecto al sector laboral gastronómico de la ciudad de Pachuca, asimismo, se analizará su desarrollo profesional que han formado y si realmente coinciden las expectativas que tenían al comenzar la licenciatura con respecto a su situación laboral actual. A través de recopilación de información y análisis documental con un enfoque de investigación mixto, se demostró que el cambio de la educación superior al entorno profesional revela uno de los principales obstáculos de los jóvenes profesionistas, evidenciando la realidad de las condiciones actuales del sector gastronómico y cómo influye negativamente en el aumento de gastronomos que laboran en actividades diferentes a su formación académica, al igual de una amplia población de egresados que trabaja de forma independiente. Así mismo es importante determinar un mejor seguimiento de la integración de egresados al ámbito profesional, donde se recomienda que los alumnos analicen los “pros y contras” al momento de elegir dicha licenciatura tratando de explorar y conocer las competencias y habilidades que se requieren para incorporarse al mundo laboral sin tantas complicaciones, para disminuir los índices de rotación de personal en el sector restaurantero de la ciudad de Pachuca. Se concluye que una idealización correcta de las aspiraciones profesionales es importante para que los egresados afronten con mayor certeza la realidad laboral que los espera, igualmente se determina necesario una mejora significativa en la calidad de trabajos ofertados en la ciudad, un trabajador satisfecho se desenvolverá mejor profesionalmente, lo cual construirá un equilibrio real entre las expectativas laborales de próximas las generaciones de egresados al sector profesional.

Palabras clave: egresados en gastronomía, opinión laboral, sector gastronómico, mercado laboral, opinión de egresados

¹ Autor principal

Correspondencia: snsajd20g15@redcuc.edu.mx

Career Expectations and Realities of Gastronomy Graduates from the Centro Universitario Continental in Pachuca, Hidalgo: Classes of 2020–2025

ABSTRACT

This research aims to understand the opinions and ideas of CUC Gastronomy graduates regarding the city of Pachuca's culinary labor market; it also analyzes their professional development and whether their initial expectations for the degree align with their current employment situations. Through data collection and document analysis using a mixed-methods approach, the study demonstrates that the transition from higher education to the professional environment presents a major hurdle for young professionals. It highlights the realities of the current culinary sector and how these conditions negatively influence the number of gastronomy graduates working in fields unrelated to their academic training, as well as the large number of graduates working independently. Furthermore, the study underscores the need for better monitoring of how graduates integrate into the workforce; it recommends that students weigh the pros and cons when choosing this degree and explore the competencies and skills required to enter the job market smoothly, thereby helping to reduce staff turnover rates in Pachuca's restaurant sector. The study concludes that forming realistic professional aspirations is crucial for graduates to face the labor market with greater certainty. It also identifies a need for significant improvement in the quality of jobs offered in the city; a satisfied employee performs better professionally, which fosters a genuine balance between the career expectations of future graduates and the realities of the professional sector.

Keywords: gastronomy graduates, views on employment, gastronomy sector, labor market, graduates' opinions

*Artículo recibido 20 mayo 2026
Aceptado para publicación: 20 junio 2026*



INTRODUCCIÓN

La notoriedad que ha construido la licenciatura en Gastronomía en el estado de Hidalgo es evidente, especialmente en la ciudad de Pachuca, donde apenas en el año 2004 la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH) fue la primera institución que introdujo dicho programa educativo. Dos décadas, el número de escuelas que ofertan la licenciatura en gastronomía es de alrededor de 11 instituciones, algunas de ellas son la Universidad Siglo XXI, Centro Universitario Continental, Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, Centro de Estudios Superiores en Gastronomía y Turismo, Instituto Gastronómico Hidalguense, ISIMA Pachuca entre otras, evidenciando un creciente interés de la población estudiantil por desarrollarse y ejercer en el ámbito culinario.

Bajo este contexto surge un crecimiento, transformación y desarrollo de actividades enfocadas en la generación de bienes y servicios del sector gastronómico. Influyendo directamente en aspectos culturales, históricos y económicos, en la creación de nuevos programas gubernamentales que dan paso a una constante evolución gastronómica del estado, beneficiando directamente la oferta laboral restaurantera para los alumnos de la licenciatura en gastronomía.

En México, los negocios de consumo de alimentos y bebidas aportan importantes beneficios a la economía, en 2016 existían más de 428,000 empresas del ramo alimentario, la venta total anual registró 182,992 millones de pesos con una aportación al PIB nacional de 1.4% y 13% al PIB turístico (Chaparro Salinas, 2018). Dando como resultado la creación de nuevas fuentes de empleo en la industria gastronómica, el desarrollo del Estado de Hidalgo ha permitido la expansión de actividades empresariales asociadas con los servicios de alimentos y bebidas, como ejemplo en la ciudad de Pachuca, donde en la última década los establecimientos de alimentos y bebidas se han diversificado ampliamente y actualmente se pueden encontrar propuestas de cocina internacional, cocina de autor, cocina de vanguardia, fine dining, cocina regional, entre otros, de la misma forma que ha aumentado el número de comercios como cafeterías, fondas, loncherías, fast food, cantinas y diversos centros de consumo alimentario informales.

La gastronomía mexicana fue reconocida mundialmente como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad el 16 de noviembre de 2010 (INAH, 2022), con ello la gastronomía hidalguense generó mayor relevancia, impulsando el crecimiento del sector turístico del estado, lo que formó parte de la



tradición y herencia de los habitantes, resaltando el mestizaje culinario que tuvo la región dio origen a nuevos y complejos sabores que demuestran la variedad de ingredientes, expresión cultural y gastronómica de cada municipio, lo que da paso a platillos tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación, como el Ximbo, el cual es endémico de la zona del Valle del Mezquital, otro ejemplo es la Barbacoa, donde el municipio de Actopan es reconocido a nivel nacional como origen y eje tradicional de la preparación, el Pulque es una de las bebidas representativas de la gastronomía hidalguense, siendo los municipios de Apan y Singuilucan reconocidos como capitales históricas del origen de esta bebida. Así como estos ejemplos existen muchos mas dentro del territorio hidalguense, siendo la gastronomía un pilar fundamental en la historia del desarrollo y crecimiento del estado de Hidalgo, formando parte de la cultura e identidad de sus habitantes, poniendo en alto la gastronomía de Hidalgo, al mismo nivel que otros estados del país, como la cocina oaxaqueña, poblana o yucateca.

Tomando como cimiento el crecimiento exponencial del campo gastronómico en el estado de Hidalgo, en particular en la ciudad de Pachuca, surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es la relación entre las creencias laborales iniciales y la verdadera situación profesional que viven los egresados de la licenciatura en gastronomía del Centro Universitario Continental, de las generaciones 2020 a 2025?

Jornadas de trabajo largas, salarios mínimos, necesidad de experiencia laboral, ambientes de trabajo complicados, suelen ser algunos de los factores por los cuales se dificulta el ingreso al sector culinario para el egresado en gastronomía. Sumado a esto, los alumnos durante su ingreso y avance en la carrera son constantemente influenciados e idealizados por docentes, compañeros y su entorno social, acerca de una noción específica de cómo es el campo profesional, sin embargo, la transición de la educación superior al ámbito profesional sigue siendo un problema determinante para los egresados en gastronomía.

El objetivo general es: Analizar porque existe una incongruencia entre las expectativas laborales de los egresados de gastronomía de las generaciones 2020 a 2025 del CUC respecto a los escenarios de trabajo reales que afrontan.

Analizar la conexión de las expectativas y realidad laboral de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario Continental en la ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo,



pertenecientes a las generaciones 2020-2025, con el fin de identificar las principales brechas entre la formación académica y el mercado profesional actual."

En el documento titulado "Resultados del estudio de egresados de la licenciatura en gastronomía" de Nancy González Mociños, la UAEH realizó un seguimiento de egresados para reafirmar su compromiso con la comunidad estudiantil. Del mismo modo en que se realiza una retroalimentación de sus planes educativos, competencias disciplinares para adaptarlas y mejorar la oferta educativa ofertada, preparando a los estudiantes para afrontar las condiciones cada vez más competitivas del sector profesional. En el documento se muestra una encuesta titulada "Principal demora para conseguir su primer empleo" aplicada a un grupo de 60 egresados en la licenciatura en gastronomía. Destacando que los principales motivos para la inserción a su primer trabajo son el bajo salario y la escasa experiencia laboral, de acuerdo con 31 egresados.

Las expectativas creadas a lo largo del desarrollo académico de los alumnos son inmensas, nutridas a partir del estilo de vida y beneficios transmitidos por los "chefs" en redes sociales. A la par de: factores sociales, económicos y culturales que contribuyen a la necesidad de pertenecer al campo culinario. Un entorno lleno de privilegios como un buen sueldo, éxito empresarial, nulo trabajo y esfuerzo, horas mínimas de trabajo, facilidad para encontrar empleo, son algunas percepciones que tienen los jóvenes acerca de su futuro laboral.

Es fundamental crear aspiraciones acordes al escenario donde se desenvuelven los egresados, indagar y conocer sus posibilidades de crecimiento, los beneficios y riesgos que tiene el campo profesional al que desean integrarse. Del mismo modo es preciso que las instituciones educativas aterricen de manera clara y concisa el panorama que pueden afrontar a futuro los alumnos, al finalizar su estancia académica.

A pesar de que el campo gastronómico es multidisciplinar al tener diversas fuentes de aplicación en áreas como turismo, nutrición o ciencia de los alimentos, la realidad que afrontan los jóvenes es completamente distinta a lo que creían acerca del entorno gastronómico, pues las remuneraciones ofertadas por empleadores, pequeñas y medianas empresas en la ciudad de Pachuca son consideradas de mínima ganancia.



Marco Teórico

En el presente marco teórico se abordarán por medio de conceptos, las categorías de análisis, de igual manera términos importantes que ayudarán a complementar el panorama de la problemática y su entendimiento.

Identidad profesional

Para entender qué es la identidad profesional (Navarrete Cazales, 2015) propone detallar primeramente el concepto de identidad, relata que es un término amplio en el cual no se puede representar en términos tangibles o definitivos, donde diversos filósofos y autores a lo largo de la historia han interpretado el término identidad de manera diferente, de acuerdo con su percepción e ideologías. Ella lo define como un proceso de formación que nunca termina, pues el ser humano a lo largo de su vida desenvuelve diferentes roles en la sociedad: chef, padre de familia, hijo, amigo, doctor, etcétera, lo que redefine constantemente nuestra personalidad y la forma en que se nos diferencia de los demás.

El Centro de Psicología Madrid, conceptualiza a la identidad personal como un conjunto de características que percibe cada persona sobre sí misma, las cuales definen de manera personal, social y profesional qué desean, a dónde se dirigen. “Además, para definir una propia identidad, es necesario cierto desarrollo del pensamiento operacional, tanto formal como abstracto, que permita realizar predicciones sobre el futuro, así como considerar, de manera simultánea, distintas alternativas de elección, deseos y necesidades” (Lingiardi & McWilliams, 2015)

Inserción laboral

Según (Centro Europeo de Postgrado, 2024), la inserción laboral corresponde a la condición en la que un individuo encuentra un trabajo, que se adapta a sus conocimientos, intereses y habilidades profesionales. Relata de igual manera la importancia y ventajas que conlleva, tales como una identificación de pertenencia e integración social, mejor calidad de vida y bienestar económico y personal.

Respecto a la inserción laboral (Indeed, 2025) lo atribuye como el proceso por el cual las personas son incluidas en el sector productivo, ya sea su primer empleo, su reincorporación o un cambio de área. Resalta que no solo implica conseguir el empleo, sino también progresar en las exigencias profesionales para permanecer y prosperar en el mundo laboral.



Si bien, de acuerdo con el INEGI, el número de establecimientos de alimentos y bebidas en el Estado de Hidalgo pasó de 7,809 en el año 2005 a 9,107 en el año 2012. En su caso, el municipio de Pachuca pasó de 1,650 establecimientos en el año 2005 a 1,924 unidades económicas en el año 2013. El primer acercamiento al mundo laboral sigue presentando dificultades en los egresados de la licenciatura en gastronomía, aun con la inmensa cantidad de ofertas laborales disponibles en la capital del estado, muchas de estas fuentes de empleo no están adaptadas para las habilidades que pueden ofrecer los egresados. Esto está ampliamente relacionado con el concepto anterior de “identidad profesional”, puesto que, al no conocer sus capacidades, la persona no tiene un enfoque claro de las aptitudes que puede aportar en su ingreso al campo profesional.

Para (Weller, 2007) menciona cuatro tensiones de la inserción laboral en jóvenes, la primera considera la demanda agregada como principal causante, muestra que el campo laboral se ha inclinado al personal mejor calificado, por otra parte, el crecimiento de la cobertura educacional es deficiente para lograr la igualdad con el campo laboral. La segunda tensión; radica en que para los jóvenes el ingreso económico que pueden obtener en su empleo sigue siendo la base en el desarrollo de su identidad personal, por el contrario las primeras experiencias laborales no satisfacen las expectativas de ello, mostrando una realidad de ingresos mínimos, ambiente laboral complicado, pocas habilidades y conocimientos adquiridos, acoso, circunstancias que no favorecen a aprovechar el potencial que propone el trabajo para el desarrollo individual y social de los jóvenes. La tercera tensión; relacionada con la anterior, existen demasiadas incoherencias en los jóvenes acerca de los beneficios del ingreso al campo laboral y la realidad que viven, para un gran número de jóvenes, sus centros de trabajo no cumplen con sus aspiraciones o lo hacen hasta cierto punto, dando como resultado altos porcentajes de “trabajadores pobres”.

Por ende en los últimos años el rol que ejercen las instituciones educativas ha presentado mayor jerarquía dentro de los futuros profesionistas, sobre todo ante los continuos cambios sociales, económicos y tecnológicos que afectan al mercado laboral, por eso toma mayor relevancia el elegir una universidad con programas educativos competitivos, así como personal capacitado y preparado que fortalezcan las competencias profesionales necesarias para una transición más ágil al entorno de trabajo real, es

recomendable priorizar universidades en donde los programas educativos estén coordinados con las exigencias laborales actuales.

De acuerdo con los datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) publicados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en la ciudad de Pachuca de los 124,617 habitantes que conforman el rango de la población económicamente activa, 101,939 desempeñan actividades relacionadas con el comercio y los servicios, lo que equivale al 81% del total de las personas ocupadas en la ciudad. La mayor parte del comercio es relacionado a alimentos y bebidas, sin embargo, son negocios informales, que, si bien aportan una fuente de empleo para los egresados en gastronomía, muchas veces no son los suficientemente aptas para el desarrollo de competencias que los egresados necesitan para un crecimiento laboral y mejores beneficios laborales.

El estudio “opinión de empleadores sobre el desempeño laboral de egresados de la licenciatura en gastronomía” publicado por la UAEH en 2018, resalta que en la ciudad de Pachuca los egresados se benefician principalmente de las pequeñas y medianas empresas del sector privado, así como de negocios informales, mientras que los egresados que, si lograron posicionarse en grandes empresas, como hoteles, restaurantes establecidos y dependencias de gobierno, perciben salarios ampliamente superiores.

Oferta laboral

De acuerdo con (Cortes Miranda & Zamudio Aguilar, 2022) describe al mercado laboral como el porcentaje de personas que buscan una remuneración económica (solicitantes) y quienes solicitan empleados (empleadores) en otras palabras es la oferta y demanda de empleo de un país, ciudad, o región en específico. Dentro del mercado laboral se interpone también el gobierno, mediante normas jurídicas, organizaciones e instituciones sociales y colectivas como los sindicatos, para garantizar el cumplimiento de derechos de los trabajadores.

De acuerdo con (Colegio Superior de Gastronomía, 2023) algunas de las ofertas laborales de los egresados en gastronomía pueden ser en restaurantes, hoteles, diseño y elaboración de menús personalizados, gestión de cocina, control de calidad, consultoría, investigación y desarrollo, emprendimiento propio, planes personalizados de nutrición, con un sinnúmero de oportunidades para un gastrónomo. Conjuntamente el campo profesional gastronómico tiene diversas áreas de desarrollo, como



la enología, que consiste en la elaboración, crianza, conservación y embotellado del vino, pudiendo desarrollarse como enólogo, otra opción podría ser enfocado en la química de los alimentos, la cual consiste en el estudio de la composición, estructura y propiedades de los alimentos, desenvolviéndose como químico en alimentos.

Aunque la oferta laboral de un gastrónomo a simple vista parece bastante extensa, la realidad puede tener un contraste completamente diferente, debido a que, muchos de estos trabajos requieren de competencias y habilidades más complejas que las impartidas en los programas educativos convencionales, al mismo tiempo las oportunidades de empleo de un recién egresado en su mayoría son de carácter informal, es decir carecen de sus derechos como trabajadores (aguinaldo, prima dominical, seguro social entre otros). Algo que caracteriza al campo de trabajo de alimentos y bebidas es sus elevados niveles de rotación de personal, originando un deterioro laboral en el sector gastronómico, que afecta negativamente a empleadores y empleados, convirtiéndolo en un entorno no deseable para laborar. En la ciudad de Pachuca, la oferta laboral es muy amplia, sin embargo, en el ramo gastronómico las oportunidades de trabajo disponibles predominan los salarios bajos. Para un recién egresado en busca de empleo algunas de las vacantes a las que pudiera calificar son como ayudante de cocina, con un sueldo aproximado de \$1800 pesos a \$2200 por semana, dependiendo de la zona, actividades a desempeñar, dimensión comercial, etc., un puesto más competitivo es el de cocinero A, el cual tiene mayores exigencias y requerimientos, así como beneficios, el salario promedio oscila entre los \$8000 pesos a \$10500 por mes, dependiendo de las funciones a realizar. Es poco común que un recién egresado pueda ser contratado en un puesto superior a los antes mencionados, sin embargo no está exento de poder ser solicitado para un puesto de mayor jerarquía como Chef de partida/Sous chef, estas categorías son sumamente selectas y competitivas, en gran parte por que el sueldo que perciben es bastante alto para el ramo restaurantero en Pachuca, las ganancias percibidas en estos puestos son aproximadamente de \$12500 pesos a \$18000 al mes, dependiendo mayormente de la experiencia comprobable, así como conocimientos técnicos y prácticos en manejo de alimentos y bebidas, habilidades financieras, manejo de personal, entre otros factores.



Empleabilidad

De acuerdo con (Lantarón, 2016) por medio de las versiones de diversos autores, define la empleabilidad desde una perspectiva general, como un grupo de variables que detallan la situación de empleo o desempleo de un individuo, desde una perspectiva individual, hace referencia al conjunto de habilidades que dispone una persona para ingresar a un empleo y permanecer en el, cumpliendo sus propósitos personales, económicos y profesionales. Para (Marta Formichella & London, 2005) enfatizan que la empleabilidad trata de explicar que aptitudes son necesarias para conseguir un empleo o conservarlo. A su vez dentro del concepto están asociados factores internos y externos de la persona, que forman a la empleabilidad como un compromiso compartido entre individuo, organizaciones e instituciones, donde el individuo es el responsable de su desarrollo, decisiones y resultados, por el contrario organizaciones e instituciones; las primeras describen de manera explícita o implícita conocimientos, habilidades y competencias que hacen a una persona empleable, y las segundas representan las oportunidades laborales (FUNDIPE, 1999; Lantarón, 2011; Martínez-González, 2011; Pegg, et al., 2012; Vuksovic, 2004).

De acuerdo con el Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), la carrera de gastronomía tiene un promedio de 8624 nuevos egresados al mercado laboral, con una tasa de ocupación del 95.8% y una tasa de informalidad del 36.1%, los principales sectores donde se desarrollan son los restaurantes y alojamientos con un 56.1%, seguido del comercio con un 10,3%, siendo la agricultura y ganadería el sector menos ocupado por egresados en gastronomía con un 0.1%. Conforme a la distribución por posición ocupada, los subordinados (empleado o trabajador que ofrece sus servicios bajo el mando y las órdenes de un empleador o jefe) cuentan con un 75.4%, mientras que solo un 14% trabajan por cuenta propia. La carrera se posiciona en el puesto 47 de las carreras mejor pagadas, con un salario mensual promedio de población ocupada correspondiente a \$10,920 alcanzando máximo los \$17,364, resalta de igual manera que solo un 0.2% de las personas que estudian esta carrera cuentan con un posgrado, tener un posgrado representa un aumento salarial del 45.75%.

Como se ha comentado la empleabilidad de un egresado en gastronomía depende tanto de factores internos como externos, los internos engloban experiencia laboral, apoyo económico y social, nivel de estudios, características demográficas: sexo, edad, la forma en que la persona muestra sus habilidades



en el ámbito profesional. Mientras que los factores externos son aquellos como: condiciones laborales, oferta educativa, factores macroeconómicos, servicios de apoyo, políticas sociales y de empleo, selección de personal entre otros (Suarez, Lantaron 2016)

Ocupabilidad

La ocupabilidad, se refiere a la habilidad que tiene una persona de incorporarse en el mundo laboral de acuerdo a las características del mercado, en conjunto de la oferta y demanda de las vacantes disponibles, las cuales están en constante cambio y por tanto se caracterizan como factores variables (Rodríguez, 2004) y (Pérez, 2012), se considera por ende un elemento fuera de nuestro control, dependiendo completamente del contexto y modificaciones políticas, económicas y demográficas de cada zona.

El personal ocupado en la industria restaurantera pasó de 900 501 en 2003 a 2 047 1944 en 2018, según los censos económicos, la tasa de crecimiento promedio anual de 2003 a 2018 de la industria restaurantera fue de 5.6%, y el del total de la economía 3.5% en el mismo periodo (INEGI, 2020). Si bien la tasa de ocupación gastronómica no presenta un problema importante, pues según una publicación de la revista “Forbes” titulada “Industria restaurantera en México tiene déficit de al menos 500,000 empleos” del año 2026, el sector restaurantero recluta a más de 2 millones 500 mil personas en México, sin embargo, uno de los principales desafíos del sector restaurantero es el tener completo su personal de trabajadores, en su mayoría restaurantes que son micro y pequeñas empresas, presentan una rotación laboral por arriba del 100 por ciento y en otros casos hasta el 108 por ciento anualmente, lo cual si genera una problemática importante dentro de la industria gastronómica, pues indica que prácticamente cada año se renueva completamente la plantilla de trabajo,

Se logra identificar una problemática similar en la ciudad de Pachuca, en donde si bien la industria restaurantera es una de las principales fuentes de empleo local, en la cual los servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, comercio al por menor de abarrotes emplean a 18 mil 412 personas lo que significa un porcentaje de 18.7 por ciento de personal ocupado (INEGI, 2024), el sector gastronómico ha presentado caídas hasta del treinta por ciento en la demanda de servicios, generando una cifra importante de desempleo. Dentro del estado de Hidalgo la tasa de informalidad laboral es del setenta por ciento lo que significa que miles de personas laboran sin contratos estables, prestaciones de ley y seguridad social (ENOE, 2024), esto aunado con factores externos como la

inflación, rezago educativo, condiciones laborales estrictas, son causantes que en el campo culinario de la ciudad de Pachuca la ocupabilidad de un egresado en gastronomía sea más complicada que en otras zonas del país.

Se pueden encontrar algunas investigaciones centradas principalmente en la inserción laboral de los egresados de gastronomía alrededor del país, en estados como Quintana Roo, Jalisco, Ciudad de México, Estado de México, Querétaro, Hidalgo, Oaxaca, en donde el crecimiento cultural gastronómico ha sido muy amplio, posicionándolos en los estados con mayor trascendencia nacional e incluso internacional de la gastronomía mexicana. Algunas de las investigaciones encontradas son las siguientes;

La investigación realizada por (González Mociños, 2022) titulada Resultados del estudio de egresados de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Tiene como objetivo dar una retroalimentación al desarrollo del sistema educativo, así como reforzar las competencias y herramientas impartidas en los jóvenes para su crecimiento en el ámbito profesional, preparándolos mejor para las exigencias laborales actuales y los constantes cambios que este presenta, empleando una metodología con enfoque cuantitativo e investigación descriptiva, donde la muestra encuestada fue de 60 egresados correspondiente a las generaciones enero-junio 2019 hasta julio-diciembre de 2020, a partir de encuestas con referencia en el cuestionario propuesto por la ANUIES para el estudio de egresados. Sus resultados mas relevantes son: la principal complicación que presentaron los egresados para encontrar trabajo fue, la insuficiente experiencia laboral (25%) y el salario mínimo percibido (26.7%), la mayoría de los egresados (73.3%) coinciden en que existe relación entre su trabajo y formación académica, solo el 15% de los egresados tiene una antigüedad de uno a dos años en su actual empleo, mientras que el 45% lleva menos de doce meses en su empleo. Este estudio es de gran apoyo para la presente investigación, debido a que es fundamental que cada universidad ya sea publica o privada contara con un sistema de seguimiento de sus egresados, pues es un recurso que beneficia la oferta educativa y da a conocer las áreas de mejora de cada institución, al mismo tiempo que explora las necesidades actuales del campo laboral para dar un panorama mas completo a la población estudiantil. La tesis elaborada por (Nava Fuentes, 2024) acerca de la “Empleabilidad de la generación Z: Caso de estudio de egresados de la Licenciatura en Gastronomía” presenta como objetivo identificar la concordancia entre las opiniones de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad



Autónoma de Querétaro y las opiniones de los empleadores, en cuanto a la felicidad organizacional en el trabajo y sus expectativas laborales, en donde la metodología aplicada fue de un enfoque mixto, así mismo una investigación descriptiva no experimental y de tipo transversal, en la que se aplicaron entrevistas a una población total de 68 egresados, que corresponden a la generación Z de egresados entre los años 2017 a 2023. Los descubrimientos más sobresalientes son: la mayoría de las variables analizadas muestran oposiciones entre empleados y empleadores sobre la noción de la felicidad organizacional en sus entornos laborales, se identificó que el 34% de egresados recibe un salario mensual neto de \$5,000 a \$10,000, seguido del 31% que percibe un salario neto de \$10,001 a \$15,000, contrastando ampliamente con cifras del (IMCO, 2023) el cual señala que los gastrónomos obtienen un pago mensual promedio de \$15,359, del mismo modo la sobrecarga laboral (26%) y la falta de oportunidades de crecimiento (51%) son las principales razones para la búsqueda de un nuevo empleo, destaca que los factores que más valora la generación Z en la búsqueda de un empleo son un buen ambiente laboral, salario acorde, posibilidad de crecimiento, conocimientos y experiencias que complementen sus aptitudes personales y profesionales. La elaboración de esta tesis complementa ampliamente el panorama de investigación que actualmente se aborda, gracias a que proporciona información específica de lo que requiere e idealiza toda una generación de gastrónomos egresados acerca del campo laboral culinario, así mismo, proporciona algunas áreas de mejora en el sector educativo como profesional, en las que sería recomendable un perfeccionamiento para reducir los índices de deserción laboral y facilitar el proceso de ingreso a los nuevos profesionales en el área gastronómica.

En el estudio realizado por (Hernández Ramírez, 2016) titulada “Identidad profesional del alumno de la licenciatura en gastronomía: sus percepciones y creencias” cuyo objetivo general es: explicar las percepciones y creencias de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, en torno a la identidad profesional, para la definición de criterios colectivos que contribuyan a la precisión de dicha identidad. Empleando un método de análisis cualitativo, apoyándose de la aplicación de un estudio de caso en donde se utilizaron cuestionarios y entrevistas para la recolección de datos, a una población total de 43 alumnos, 19 alumnos conforman los primeros semestres y el resto pertenece a los últimos periodos. Las conclusiones mas destacadas son: Los elementos de la identidad profesional de un alumno de



gastronomía varían de acuerdo con los semestres y asignaturas que desarrollan en su momento, generando que idealice la profesión desde diferentes posturas y criterios lo que a su vez origina una incertidumbre en las habilidades, aptitudes y ocupaciones que debe desempeñar un gastrónomo, resalta que la mayoría de los alumnos coinciden en que los profesores que imparten clases influyen ampliamente en la modificación de sus ideas y expectativas, cambiando la manera en que perciben la carrera y su desarrollo de la misma. Subraya que los alumnos de los primeros semestres conciben la carrera con gran arraigo a la cocina y al puesto de “Chef”, mientras que alumnos de medianos y últimos semestres consideran que tienen mayor diversidad en las áreas de oportunidad dentro de la carrera, dando como conclusión que la identidad profesional de un gastrónomo esta en constante cambio y desarrollo conforme adquiere mayores conocimientos y experiencias a lo largo de su formación, los cuales determinan la visión que tendrá al finalizar su educación superior. Este estudio recopila información de amplio interés para el presente tema de investigación, debido a que aborda la noción y visión que tienen los alumnos que recién exploran el ámbito culinario mediante sus primeras clases en la universidad, tanto como los alumnos que están por egresar de la institución, ofrece un panorama completo de como estas percepciones al inicio no están bien definidas, o si bien tienen un concepto muy cerrado a lo que se refiere ser un licenciado en gastronomía, lo que deriva en no conocer bien las habilidades y aptitudes que deben desarrollar para ejercer satisfactoriamente en el campo de trabajo, esto presenta un enfoque importante hacia las universidades, para formar estudiantes no solo con conocimientos y habilidades, si no de igual manera ayudarlos a lograr una identidad profesional definida para lograr el reconocimiento que se merece cada futuro egresado en gastronomía.

A nivel internacional, el 16 de noviembre de 2010 la gastronomía mexicana fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, reconocimiento que solo la comparten tres cocinas más; francesa, mediterránea y japonesa. Se otorga este homenaje gracias a que la cocina mexicana ha estado en constante crecimiento desde la época prehispánica, así mismo mantiene hasta la actualidad técnicas ancestrales como la nixtamalización, el método de cocción “piib”, el “tatemado” entre otros, la más emblemática es la llamada “triada mexicana” la cual se compone de elementos como el maíz, frijol y chile (UNAM, 2023). Con la llegada de la conquista española, la cocina prehispánica sufrió modificaciones importantes, añadiendo nuevas técnicas de preparación y el uso de nuevos



ingredientes endémicos del continente europeo, lo que origina el nacimiento de una gastronomía compleja y extraordinaria a partir del mestizaje, con ello recetas que son compartidas de generación en generación y de un significado que va mas allá del simple acto de comer.

En las últimas tres décadas la gastronomía mexicana a tenido cambios que han determinado su reconocimiento a nivel global, evolucionando de una cocina tradicional y hogareña a una cocina delicada y profunda. En los años 90 surge un movimiento conocido como “Nueva cocina Mexicana”, el cual se origina gracias a que una generación de chefs mexicanos y extranjeros deciden dar una revalorización de los ingredientes mexicanos, elementos como el maíz, frijol, chiles en todas sus variedades, quelites, entre otros, que eran parte de nuestra dieta alimentaria durante muchos años se empezaron a emplear en nuevos y sofisticados métodos de preparación, creando recetas innovadoras con sabores complejos en las que permanecía la calidad y esencia de los productos mexicanos pero con técnicas de la alta cocina europea. El chef Thierry Blouet fue uno de los pioneros en este movimiento, siendo parte de esta revolución culinaria apporto nuevas ideas de como transformar los ingredientes mexicanos, construyo un destino turístico en Puerto Vallarta en donde se expone y resalta la comida mexicana a nivel internacional, en su restaurante “Café Des Artistes” compartió con sus cocineros y empleados la ideología y creencias por el cariño y aprecio hacia la gastronomía mexicana (La evolución gastronómica de México, por German González, 2025)

Anteriormente el esquema de trabajo de la cocina en México era bastante espontáneo y modesto, pues era considerado un oficio doméstico y la sociedad no percibía a la gastronomía como un grado de estudio legítimo, debido a que comúnmente era asociada solo para las mujeres y los hombres que decidían dedicarse a la cocina eran sumamente criticados, se consideraba que no se requería de un estudio o conocimientos culinarios para ejercer dentro de una cocina, sin embargo, dentro del sector laboral era muy valorada la experiencia en donde las personas que deseaban trabajar en un restaurante, hotel o alguna empresa formal relacionada a la elaboración de alimentos tenían que comenzar desde abajo, los conocimientos se adquirían especialmente de forma empírica y no existía aun los organigramas dentro de la cocina, siendo que la inserción laboral dependía en gran parte por la experiencia adquirida y los contactos que tuvieras. No se realizaban aún estudios acerca de los trabajadores en cocina, empresas restauranteras, índices de desempleados, entre otros factores que hoy son objeto de estudio.



Fue hasta la segunda etapa de globalización en que la gastronomía empieza a ganar mayor prestigio a nivel internacional provocando que las instituciones educativas comiencen a formar profesionistas en el sector culinario, como resultado se crean las primeras escuelas especializadas en el arte gastronómico, algunas de ellas son: la “École professionnelle de cuisine et de sciences alimentaires” fundada en París en el año 1891, en Suiza se inaugura el “école Hí’teliere de Laussane” en 1893, en Italia se crea en 1991 el “Italian Culinary Institute for Foreigners”, y una de las instituciones con mayor prestigio y popularidad aun en la actualidad, la famosa “Le Cordon Bleu” fundada en París en 1895 (Villegas, 2015).

Justo en el siglo XXI la gastronomía tuvo su mayor apogeo a nivel global gracias a la inmensa popularidad que se mostraba al formar parte del sector culinario, diversos medios como televisión, redes sociales y chefs reconocidos como Gordon Ramsay, Ferran Adrià, Massimo Bottura, Alain Ducasse, Quique Dacosta, Enrique Olvera, Paulina Abascal entre muchos más influían de forma directa o indirecta en las ideologías de generaciones enteras para formar parte de la industria gastronómica (UDEP, 2015). El mercado laboral creció exponencialmente originando amplia competitividad entre empresas, las cuales ahora exigían profesionistas mejor preparados para desempeñar las labores de cocina, ahora aparte de requerir experiencia era necesario o recomendable contar con algún conocimiento básico para poder laborar en el ámbito restaurantero.

Tomando como referencia lo anterior mencionado, aparece la primera universidad especializada en gastronomía en México y Latinoamérica, el Colegio Superior de Gastronomía, fundado en la Ciudad de México es la institución pionera en ofertar la carrera a nivel licenciatura. Algunas otras instituciones con amplio prestigio e historia son la Escuela de Gastronomía Mexicana, fundada por Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla igualmente la Universidad del Claustro de Sor Juana, siendo estas tres instituciones responsables de la formación y desarrollo de las primeras generaciones de egresados en gastronomía del país. Desde la formalización de la gastronomía como una licenciatura, se estima que actualmente en México existen alrededor de 300 instituciones públicas y privadas que ofrecen la carrera en gastronomía, por otra parte, se encuentran aproximadamente 120 mil estudiantes en carreras de gastronomía y turismo (SECTUR, 2019), de los cuales a nivel nacional se estima que egresan aproximadamente de 16 mil a 25 mil nuevos profesionistas por año.



Según las estadísticas de los censos económicos 2019, en la industria restaurantera existen alrededor de 434 030 unidades dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas, de las cuales el 74% cuentan con instalaciones fijas, el 15.2% ofrece sus servicios de alimentos al interior en una vivienda, por último, un 10.5% cuentan con instalaciones semifijas, en el país se catalogaron 581 530 restaurantes, destacando los que se dedican a la preparación de antojitos (125 524), Durante 2019 la industria restaurantera dio fuentes de empleo a un total de 2 047 194 personas de las cuales el 55.8% son mujeres, se demuestra que la mayor parte población del sector gastronómico se beneficia principalmente gracias a las microempresas con una ocupación del del 71.1%, seguido de las pequeñas empresas con 19.9% y solo un 9,9% se encuentra remunerada por medianas y grandes empresas (INEGI, inegi.org, 2019) (CANIRAC, 2019). Si bien la industria gastronómica tiene un amplio campo de inserción laboral, muchos de los egresados y personas en general afrontan una realidad distinta a la que pensaban, ya que gran parte de las ofertas laborales a las que pueden acceder al momento son de naturaleza informal, en donde predominan el salario mínimo, largas horas de trabajo, nulas prestaciones de ley y un esquema de trabajo idéntico al modelo antiguo de cocinas, donde predomina el aprendizaje empírico que profesionistas con mayores conocimientos pero poca experiencia laboral.

Dentro del marco legal del sector gastronómico las personas que laboren en la preparación de alimentos y bebidas están amparadas por la ley federal del trabajo, como en todos los otros sectores, sin embargo, como se menciona con anterioridad la mayor parte de trabajadores se encuentra concentrada en trabajos informales o microempresas, esto lo comparten con los estudiantes recién egresados de la licenciatura en gastronomía en sus primeras experiencias de inserción laboral. No obstante, es común que actualmente prevalezcan rutinas y hábitos antiguos de la industria restaurantera, en donde los cocineros laboran hasta 12 horas diarias sin pago de horas extra (art. 61 LFT), su tiempo de comida es menor al establecido (art. 64 LFT) o en algunas ocasiones sin goce de comida, trabajan en días de descanso obligatorio (art. 74 LFT) como 16 de septiembre, 1 de mayo, 1 de enero (Diputados, 2026), entre un sinfín de normativas que son constantemente vulneradas actualmente en la industria restaurantera.

Para el objetivo de la presente investigación, específicamente en el estado de Hidalgo, la ciudad de Pachuca de Soto cuenta con el mayor número de instituciones que ofertan de forma profesional la licenciatura en gastronomía, teniendo alrededor 20 escuelas y academias, aportando anualmente al



sector gastronómico cerca de 250 nuevos profesionistas, la institución con mayor prestigio del estado es la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, de la cual egresan alrededor de 60 alumnos por generación (González Mociños, UAEH, 2026), seguido del Instituto Gastronómico Hidalguense con aproximadamente 30 egresados por generación, por ultimo pero no menos importante el CESGYT y el Centro Universitario Continental comparten el puesto aportando entorno a 20 egresados por generación. En la ciudad de Pachuca uno de sus pilares económicos son el sector turístico en el que los servicios de preparación de alimentos y bebidas emplean alrededor de 18 mil 412 personas lo que significa un porcentaje de 18.7 por ciento de personal ocupado de la ciudad (INEGI, 2024), las microempresas ocupan el 97.1 por ciento del total de unidades económicas, empleando a 57.3% del personal ocupado, su aportación al valor agregado censal bruto fue de 20.5 % del total, las pequeñas empresas significan el 2.8% y emplearon al 16.6% de las personas, con un valor agregado censal bruto de 20.5 millones de pesos (Martínez, 2025). A pesar de que la industria gastronómica sea una de las principales fuentes de empleo en Pachuca y prometa una alta tasa de absorción laboral no respalda una inserción óptima para los nuevos profesionales, la realidad actual revela que gran parte de la oferta laboral se centra en los comercios informales, definidor por largas jornadas laborales y bajas remuneraciones. Es concretamente en esta disyuntiva donde nace una clara discrepancia: mientras las universidades y el apogeo mediático global dan una visión de una profesión de prestigio, con posibilidad de crecimiento, bienestar económico y personal, el mercado laboral mexicano incorpora egresados en condiciones que contrastan drásticamente de dichas promesas educativas y sociales, consolidando una profunda brecha entre la expectativa académica y la realidad del sector.

Hipótesis:

Existe una amplia disparidad entre las expectativas laborales iniciales de los egresados de la licenciatura en gastronomía del Centro Universitario Continental (generaciones 2020 a 2025) respecto a su verdadera situación profesional.

METODOLOGÍA

El diseño de la investigación será transversal, de enfoque mixto. Lo que permitirá identificar de manera específica las expectativas laborales de los egresados en gastronomía al mismo tiempo que se podrá



evaluar diversas variables de estos dentro del campo laboral ya sea formal o informalmente al igual de aquellos que son sus propios empleadores.

El tipo de estudio utilizado será múltiple, correspondiente a descriptivo y exploratorio, para tratar de conocer y comprender el proceso de incorporación al sector gastronómico profesional de algunos alumnos egresados en gastronomía, mediante el uso de encuestas y entrevistas formuladas que permitirán triangular la información de los egresados obteniendo una visión más amplia y concreta del problema.

El tamaño de la población encuestada es de 49 egresados correspondientes a las generaciones de egreso de enero-junio 2020 hasta julio-diciembre 2025. Los cuales se obtuvieron mediante un muestreo por conveniencia, dicha muestra encuestada significa para el estudio realizado una base sólida de información, con la que se puede determinar un resultado que favorece a la investigación realizada.

Todos los participantes afirmaron su consentimiento al responder los formularios y entrevistas presentados, la información obtenida se utilizó con fines meramente académicos reafirmando que los datos recabados en esta investigación serán tratados de forma confidencial y manejados con la autorización de todos los miembros seleccionados.

Para la estructura de los formularios elaborados se utilizó como referencia el cuestionario propuesto por la ANUIES para la realización de estudio de egresados, en donde el formulario titulado “Encuesta de los egresados en gastronomía del Centro Universitario Continental: Generaciones 2020 a 2025” comprende un total de 18 preguntas distribuidas en 6 módulos:

1. Generalidades.
2. Trayectoria laboral.
3. Sueldo percibido por horas trabajadas.
4. Oportunidades y prestaciones laborales.
5. Relación entre su trabajo y formación académica.
6. Opinión sobre la institución.

A continuación, se exponen los objetivos referentes a cada módulo que comprende el cuestionario aplicado:

1. **Generalidades:** Conocer datos básicos como genero y año de egreso de la universidad.



2. **Trayectoria laboral:** Conocer el historial profesional del egresado, el tiempo que lleva laborando, si es en el mismo empleo o en uno distinto, como ha obtenido sus empleos.
3. **Sueldo percibido por horas trabajadas:** Identificar cual es el salario que comúnmente obtiene un egresado, en balance con la cantidad de tiempo que pasa laborando.
4. **Oportunidades y prestaciones laborales:** Conocer si el trabajo donde se encuentra el egresado tiene posibilidades de crecimiento, así como beneficios del trabajador.
5. **Relación entre su trabajo y formación académica:** Visualizar si los conocimientos adquiridos en la licenciatura encajan con el campo laboral en donde se desarrolla el egresado.
6. **Opinión sobre la institución:** Conocer que opinan los egresados acerca de los servicios otorgados por la institución académica, así como docentes, clima escolar, educación recibida.

Para la entrevista titulada “Entrevista de egresados de la licenciatura en gastronomía del Centro Universitario Continental: Generaciones 2020 a 2025” comprende un total de 16 preguntas que comprenden 4 enfoques de interés principales:

1. Orientación vocacional y primeras impresiones.
2. Experiencias y opiniones del sector laboral gastronómico.
3. Panorama del egresado sobre la gastronomía actual.
4. Entorno laboral de la ciudad de Pachuca.

A continuación, se exponen los objetivos referentes a cada módulo que comprende el cuestionario aplicado:

1. **Orientación vocacional y primeras impresiones:** Conocer las expectativas iniciales que tenían los egresados al estudiar gastronomía, así como saber porque eligieron dicha licenciatura.
2. **Experiencias y opiniones del sector laboral gastronómico:** Averiguar la vida laboral de los egresados, ideas y puntos de vista.
3. **Panorama del egresado sobre la gastronomía actual:** Conocer las condiciones laborales que buscan los egresados y su postura hacia desenvolverse en el ramo gastronómico.
4. **Entorno laboral de la ciudad de Pachuca:** Saber que opinan los egresados de las ofertas laborales del sector restaurantero de Pachuca.



Técnica de recolección de datos

1. Encuestas por medio de cuestionarios estructurados: Se realizarán encuestas a los egresados de la licenciatura en gastronomía del Centro Universitario Continental, correspondientes a las generaciones 2020 a 2025. Con el objetivo de obtener información específica de las condiciones laborales actuales en las que se encuentran, así como empleos previos de los egresados.
2. Entrevistas semiestructuradas: Se aplicarán entrevistas a los egresados en gastronomía, con el propósito de recolectar datos más diversos acerca de las perspectivas e ideas que tienen los participantes sobre el entorno laboral gastronómico de la ciudad de Pachuca.

Criterios de inclusión:

1. Egresados en gastronomía: Egresados de la licenciatura en gastronomía de la universidad Centro Universitario Continental, de las generaciones 2020 a 2025, que completaron el plan educativo.

Criterios de exclusión:

1. Alumnos en continuo aprendizaje: Estudiantes que aún no finalizan la licenciatura en gastronomía.
2. Alumnos de otra licenciatura que no sea gastronomía: Estudiantes que estudian o estudiaron una licenciatura distinta.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la investigación presentada por Gómez Salvador. (2018), se enfoca en la necesidad de reconstruir y perfeccionar la educación superior en gastronomía, expone que la industria gastronómica ha evolucionado a un ritmo alarmante y sería recomendable que las instituciones educativas no se limitaran solo a la enseñanza práctica, si no también dedicarse a formar profesionistas integrales con las habilidades para resolver los problemas del mercado profesional. Este estudio es importante abordarlo, ya que aborda que son necesarias desarrollar otro tipo de competencias técnicas como la gestión, el liderazgo, el emprendimiento entre otros, pues son parte de un conjunto que ayuda a que un profesional tenga éxito en el ámbito profesional.

La tesis de Nava María Fernanda. (2025), presenta un contraste entre las opiniones de empleadores y los egresados de gastronomía de la Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ) pertenecientes a la generación Z (2017 a 2023), en cuanto a su desempeño profesional, expectativas laborales y felicidad



organizacional, recolectando datos por medio de encuestas que se aplicaron a 68 egresados y 33 empleadores del sector gastronómico, determino que diferían las expectativas planteadas de los egresados acerca de la felicidad organizacional y la manera en que los empleadores lo perciben, igualmente se estableció que los empleadores calificaron de manera positiva el desempeño profesional de los egresados de la UAQ. La investigación explica las ideologías y creencias de toda una generación de profesionistas en gastronomía, lo que sirve como referencia para conocer las necesidades de los egresados en el sector profesional, al mismo tiempo, se abordan temas concretos que forman una visión más amplia de como se desarrollan los profesionistas culinarios. Ya que la investigación aplica entrevistas a empleadores esto también es útil para observar la postura de los jefes respecto al sector gastronómico.

Los resultados del estudio de egresados de la licenciatura en gastronomía de la UAEH (ICEA), los cuales, en diversas ediciones publicadas por González, Nancy (2022), sirven como referencia para la estructura de esta investigación, pues aborda información relevante del sector estudiantil en el ámbito gastronómico. Este análisis sirve como referencia para el estudio de las condiciones laborales en las que se encuentran los egresados del CUC, ya que, actualmente el Centro Universitario Continental no cuenta con un seguimiento formal de sus egresados, a lo cual esta investigación se enfoca en analizar las generaciones correspondientes del 2020 a 2025.

Como egresado en gastronomía del CUC es casi forzoso hablar acerca de la discrepancia laboral que se afronta una vez saliendo de la universidad, la evidente contradicción de lo que se idealiza acerca del futuro laboral que nos espera y la verdadera realidad del mercado laboral culinario de la ciudad de Pachuca. Si bien este no es un tema nuevo, es necesario atenderlo, pues actualmente se sigue percibiendo esta problemática laboral que experimentan los egresados de gastronomía, una idealización errónea que se forma en los estudiantes de la carrera ya sea por su círculo social o personal, televisión, redes sociales o el marketing de la gastronomía, en la que muchas veces no explican la realidad detrás de esa prosperidad y logros que tanto presumen los “chefs” reconocidos.

Esta investigación busca entender la problemática del choque de expectativas iniciales respecto a la realidad laboral actual y que posteriormente puede servir para distintos puntos de enfoque, como la deserción laboral restaurantera, baja de egresados en la licenciatura en gastronomía, mejoramiento de

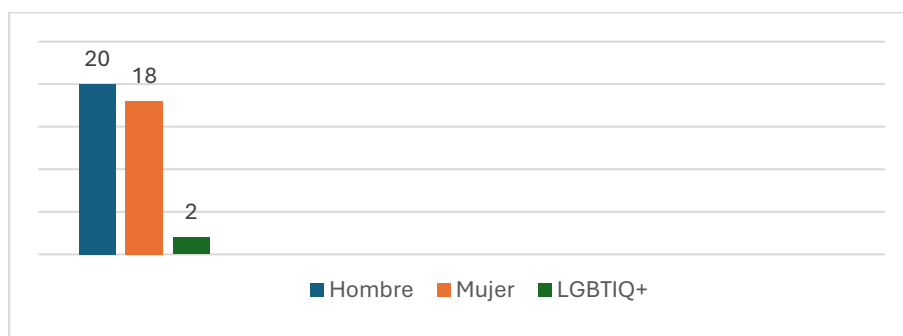


condiciones laborales, entre otros enfoques. Ya que al ser un tema que genera controversia se pueden abordar bastantes opiniones y puntos de vista respecto al tema, lo cual nutre positivamente que más personas e investigadores se interesen por el objeto de estudio. Uno de los usos que podría tener la finalización de esta investigación sería principalmente para el Centro Universitario Continental, pudiendo mejorar la carrera de gastronomía, crear nuevos talleres, mejor capacitación de los chefs instructores, algunas materias optativas diferentes, entre otras cosas que benefician tanto a los alumnos como al prestigio de la institución.

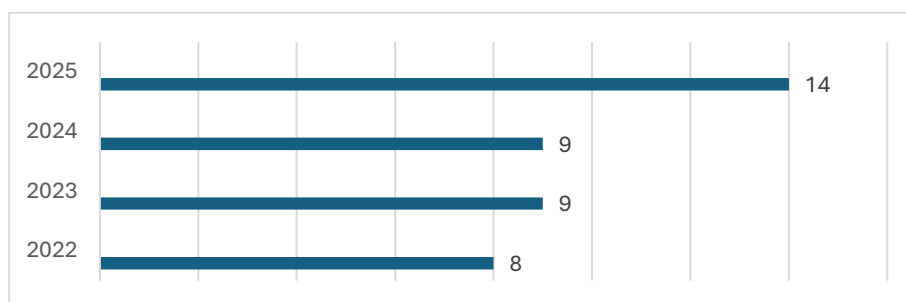
Como egresado en gastronomía del Centro Universitario Continental, el desarrollo y finalización de esta investigación es relevante para conocer más a fondo las necesidades y habilidades que necesitan mejorar las próximas generaciones de egresados en la licenciatura, con el fin de tener las competencias necesarias para desarrollarse mejor en el ámbito profesional culinario, el cual la mayoría de egresados conoce, no es fácil, pues cada vez son mayores las exigencias laborales y los beneficios son los mismos, convirtiéndolo frecuentemente en un oficio mal pagado o que solo se atribuye únicamente a preparar alimentos. Como es lógico, no para todos los egresados aplica la misma problemática, ya que cada persona decide desarrollar habilidades y aptitudes distintas, ya sea por su practicidad o porque las percibe más necesarias que otras, en lo que la mayoría de egresados concuerda es que el campo laboral gastronómico de la ciudad de Pachuca presenta muchas precariedades, coinciden que las expectativas que tenían al iniciar la carrera son muy distintas a lo que se enfrentan en la inserción al sector profesional.

ILUSTRACIONES, TABLAS, FIGURAS:

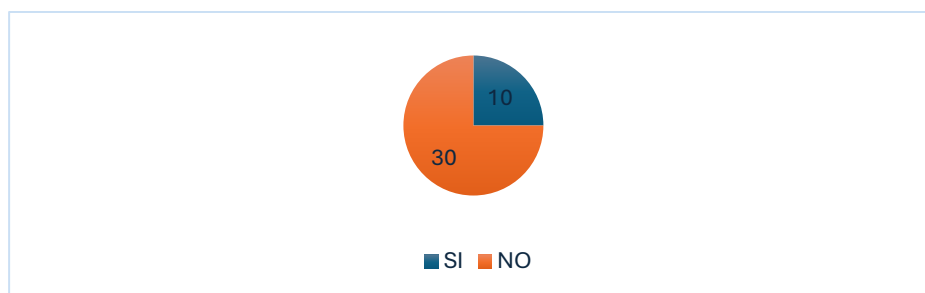
1. Género con el que se identifican los egresados de la licenciatura en gastronomía del Centro Universitario Continental.



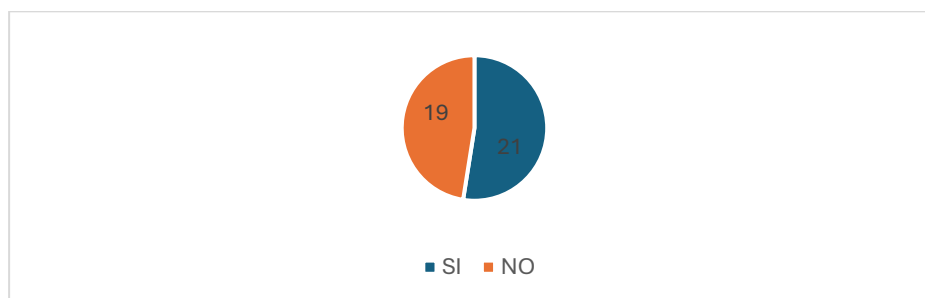
2. Año en que el alumno egreso de la licenciatura.



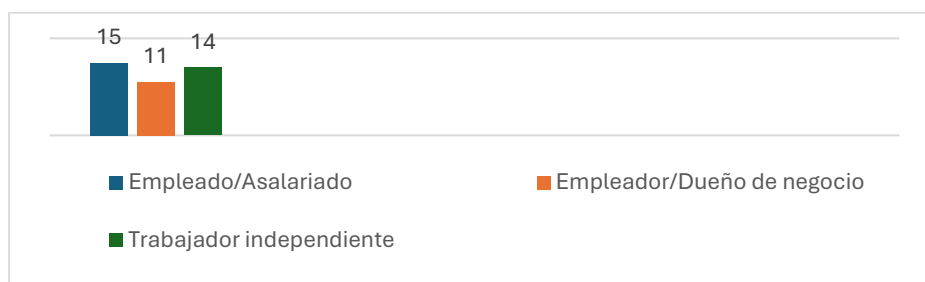
3. Egresados del CUC que cuentan con título universitario.



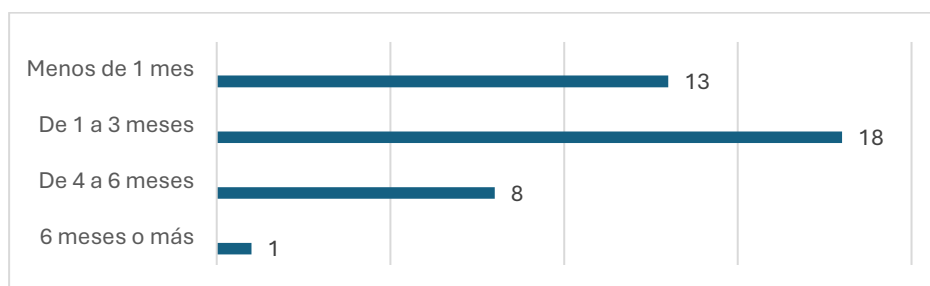
4. Numero de egresados que trabaja actualmente laboran en la ciudad de Pachuca.



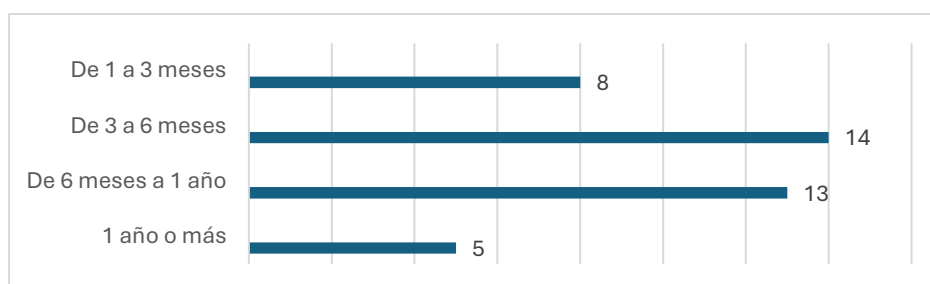
5. Condición laboral en la que se encuentran actualmente los egresados.



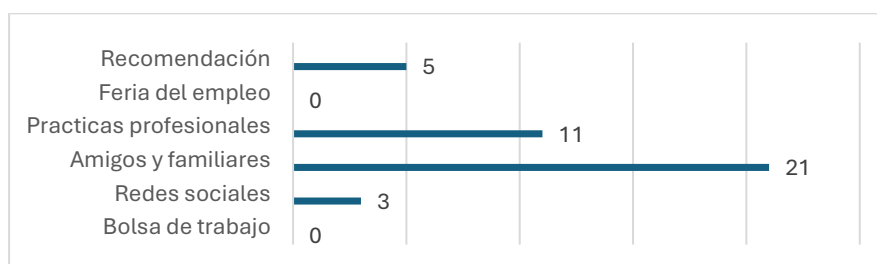
6. Tiempo promedio en el que un egresado consigue un trabajo.



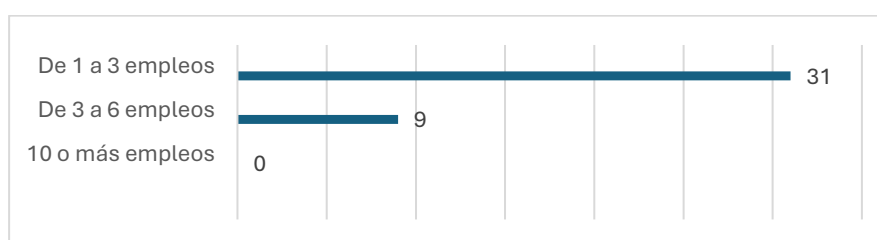
7. Periodo que los egresados duran trabajando en un mismo lugar.



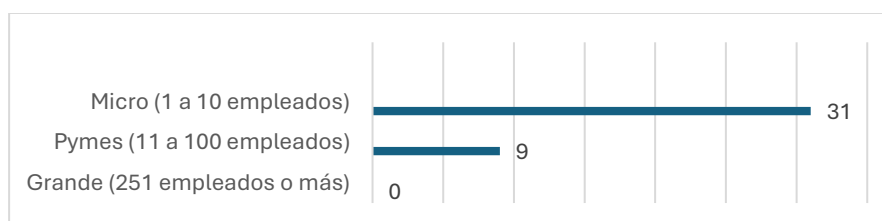
8. La manera en que los egresados consiguieron su primer trabajo.



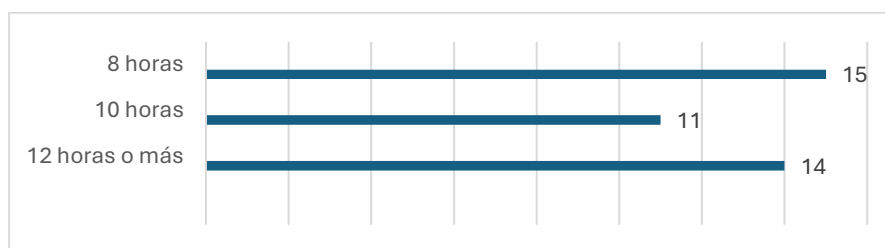
9. En cuantos trabajos ha estado el egresado en el último año.



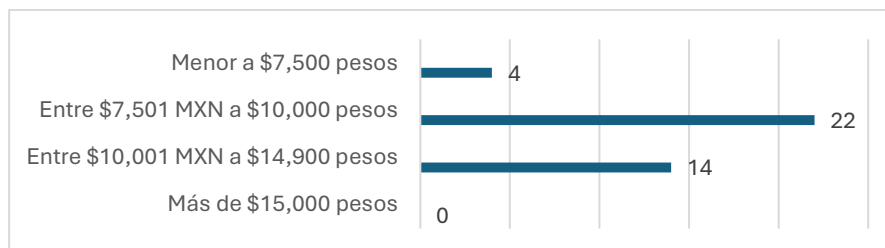
10. Tamaño de las empresas donde laboran los egresados.



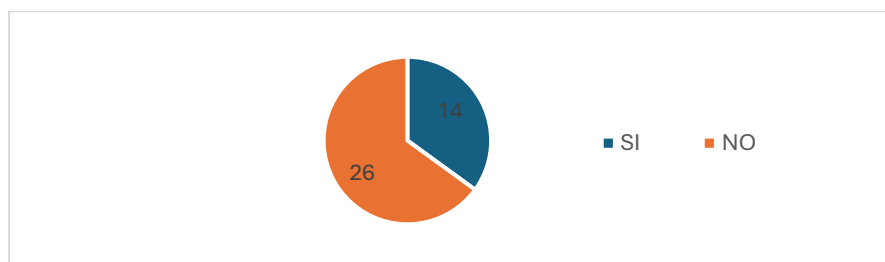
11. Numero de horas laborales que cumplen los egresados.



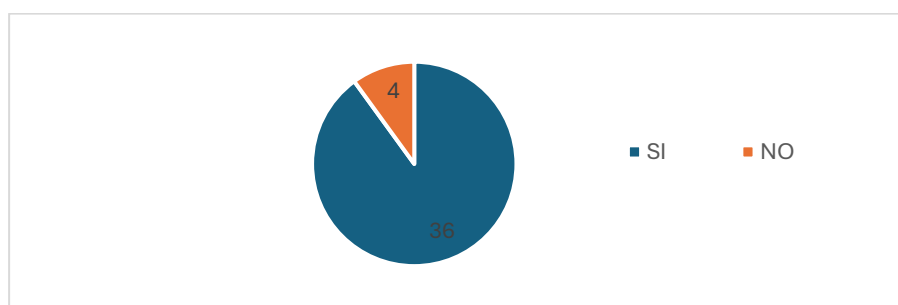
12. Cantidad de dinero que percibe normalmente un egresado.



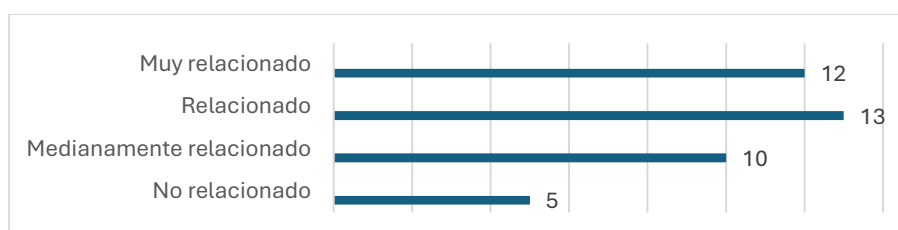
13. El trabajo de los egresados les proporciona prestaciones de ley.



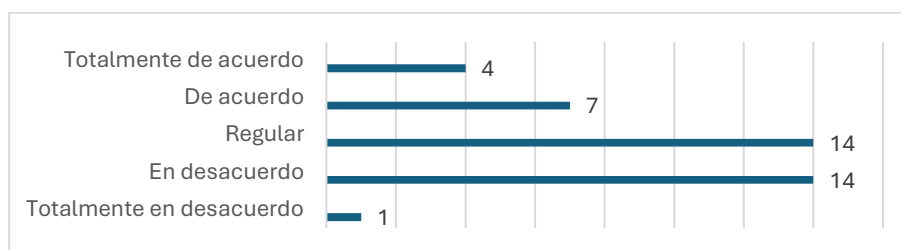
14. Los empleos de los egresados tienen la posibilidad de desarrollo y crecimiento personal.



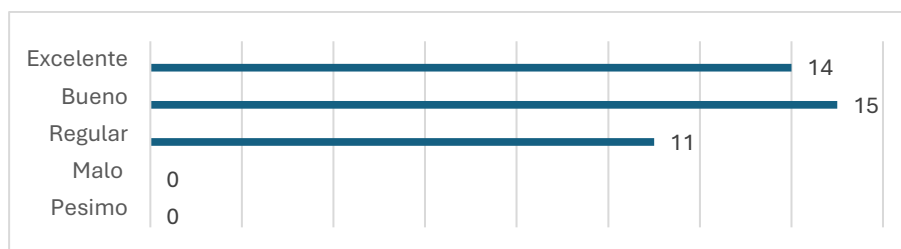
15. El empleo del egresado se relaciona con su formación académica.



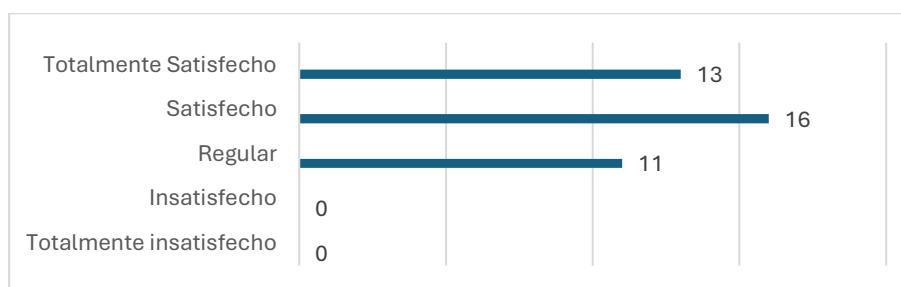
16. Las expectativas iniciales de los egresados coinciden con su situación laboral actual.



17. Satisfacción del egresado con la formación académica del CUC.



18. Satisfacción del egresado con la licenciatura en gastronomía del CUC.



CONCLUSIONES:

La presente investigación tenía como objetivo analizar porque existe una incongruencia entre las expectativas laborales de los egresados de gastronomía de las generaciones 2020 a 2025 del CUC respecto a los escenarios de trabajo reales que afrontan. A partir de los resultados obtenidos, se afirma que para un setenta y ocho por ciento de la población encuestada las expectativas laborales que tenían al inicio de empezar la carrera no concuerdan con la verdadera situación profesional que afrontaron, reafirmando que aún con el paso de las generaciones de egresados CUC, siguen prevaleciendo creencias y perspectivas laborales muy alejadas de la realidad que se vive en el sector gastronómico de la ciudad de Pachuca. El análisis de datos también muestra que los egresados se benefician mayormente de las microempresas, a su vez la mayoría asegura que sus empleos no les ofrecen las prestaciones de ley, sin embargo, también destaca que para el noventa por ciento de egresados los empleos donde permanecen actualmente les ofrecen posibilidades de desarrollo y crecimiento profesional, siendo un punto positivo

para ellos. Como se expuso anteriormente, en la ciudad de Pachuca abundan los empleos mal remunerados dentro del sector restaurantero, esto se confirma ya que más de la mitad de la población de egresados encuestados aseguro percibir el salario mínimo en sus trabajos, mientras que prácticamente ningún egresado percibe mas de quince mil pesos mensuales. A su vez las rígidas condiciones laborales del sector restaurantero han orillado a los egresados a buscar otras opciones profesionales, siendo que la mayoría de los egresados de las generaciones encuestadas optan por proyectos como el emprendimiento de su propio negocio y ser trabajadores independientes, apartándose del área gastronómica profesional. Destaca igualmente que para más de la mitad de egresados la formación académica que recibieron se relaciona en medida con su trabajo actual, mostrando un nivel de satisfacción aceptable con la licenciatura en gastronomía ofertada por el Centro Universitario Continental

Finalmente, la investigación expone que, para la mayoría de los egresados la licenciatura en gastronomía fue su primera opción para estudiar, algunas de las expectativas iniciales que tenían son tener su propio restaurante, que la licenciatura no era tan complicada y una ilusión por aprender y conocer mucho de la gastronomía mexicana e internacional. Menciona la mayor parte de encuestados haber tenido un cambio determinante de perspectivas en los últimos semestres de la carrera respecto con las del inicio, igualmente los encuestados determinaron que el requisito de mayor relevancia para obtener un empleo es tener experiencia laboral previa. La opinión de egresados sobre el sector laboral en Pachuca coincide en los bajos salarios, jornadas largas de trabajo, ambientes complicados y falta de oportunidades, al mismo tiempo mencionan las características que valoran para ingresar a un trabajo, destacando que buscan un ambiente laboral integro y amigable, un sueldo justo, oportunidades de crecimiento y prestaciones de ley. Por otra parte, las características que no son de su agrado en un trabajo son; un salario por debajo del mínimo, horarios establecidos que no se respetan y sobre todo un clima laboral problemático. Gran parte de los egresados manifestaron aceptar trabajar en otro lugar fuera de la ciudad de Pachuca buscando mejores oportunidades laborales, del mismo modo expresaron que el sector laboral de la ciudad es deficiente y con muchas áreas de mejora, sin un avance significativo en años que pueda ofrecer mejores condiciones a la población de gastrónomos. Para concluir se realizó una pregunta a los egresados sobre qué le dirían a un estudiante que recién empieza su aprendizaje en la licenciatura de



gastronomía en el CUC, en donde se concluye que, es una carrera muy compleja que muchos demeritan e idealizan erróneamente, delimitando a los estudiantes solo como futuros “chefs” o “cocineros”, sin embargo es un área profesional donde se requiere de carácter y mucho amor por la profesión, donde se forman familias dentro de la cocina, compartiendo emociones, sentimientos y valores únicos que caracterizan a los licenciados en gastronomía del CUC, mencionan qué es una profesión que no todos soportan la presión y las condiciones de trabajo, donde se necesita una pasión verdadera por cocinar y conocer el inmenso mundo de la gastronomía.

La investigación confirma que, para la mayor parte de los egresados de la licenciatura en gastronomía del CUC, las condiciones laborales de la ciudad de Pachuca los ha forzado a buscar nuevas opciones para desenvolverse profesionalmente, en contraste con lo que se tenía previsto, la inserción laboral de los egresados no suele ser un problema tan determinante, sin embargo si lo es su permanencia en dicho trabajo, ya que la mayoría comentó no llevar más de 3 meses en sus actuales trabajos, evidenciando una rotación de personal alarmante dentro del sector restaurantero. Es de suma importancia conocer las características de la inserción y desarrollo laboral de los egresados del CUC, con el fin de mejorar las condiciones académicas de las próximas generaciones, preparándolos para afrontar de una manera mas eficaz las exigencias laborales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

González, N. (2022) Resultados del estudio de egresados de la licenciatura en Gastronomía.

https://www.uaeh.edu.mx/adminyserv/dir_generales/evaluacion/spitel/seguimiento_de_egresados/2022/108-gastronomia-icea.pdf

Cázares, G. G. S., Orcid, X, & De Tesis, D. (2025, 20 marzo). Empleabilidad de la generación Z: Caso de estudio de egresados de la Licenciatura en Gastronomía. <https://ri-ng.uaq.mx/handle/123456789/11647>

(Marín Sánchez, Troyano Rodríguez, & Pérez Astiárraga, 2002). Un estudio sobre las expectativas y disponibilidad para el empleo en una población de jóvenes en formación profesional ocupacional. <https://www.redalyc.org/pdf/654/65412206.pdf>

(Carranza Cáceres de Fesneau, 2025). Las competencias profesionales de los egresados de la carrera de Gastronomía 2016 y 2017 y su incidencia en la inserción laboral.



<https://pirhua.udep.edu.pe/backend/api/core/bitstreams/eaebff5d-5a76-4f83-8466-aaeb0a9ea5d1/content>

(Sánchez Mejías, 2023). Factores predominantes en la inserción laboral de los graduados en relaciones laborales y recursos humanos de la Universidad de Alicante.

<https://rua.ua.es/server/api/core/bitstreams/833e4361-f8d9-4400-8f6d-fd6076336695/content>

(Hernández Ramírez, uaem, 2016). Identidad profesional del alumno de la licenciatura en gastronomía, sus percepciones y creencias.

<file:///C:/Users/f/Downloads/TESIS%20IDENTIDAD%20FRANCIS.pdf>

(Hernández Laos, 2004). Panorama del mercado laboral de profesionistas en México.

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-952X2004000200008&script=sci_arttext

(del Valle Pérez, Peñaloza Suárez, & Icaza Castro, 2018). Expectativas y exigencias actuales del mercado laboral con la profesión gastronómica en el Valle de Toluca.

<file:///C:/Users/f/Downloads/EXPECTATIVAS%20Y%20EXIGENCIAS%20ACTUALES.pdf>

(INEGI, 2020). Colección de estudios sectoriales y regionales: Conociendo la industria restaurantera.

https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/889463903369.pdf

(El Sol de Hidalgo, 2023). ¿De qué viven los hidalguenses?

<https://oem.com.mx/elsoldehidalgo/local/de-que-viven-los-hidalguenses-17440303>

(Grover Vaca, Laura Vidriales, & Orozco Bravo, 2017). Análisis del mercado laboral del sector gastronómico en la zona metropolitana de Guadalajara, Jalisco, México.

[file:///C:/Users/f/Downloads/Dialnet-AnalisisDelMercadoLaboralDelSectorGastronomicoEnLa-8565490%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/f/Downloads/Dialnet-AnalisisDelMercadoLaboralDelSectorGastronomicoEnLa-8565490%20(1).pdf)

(SECTUR, 2015). Agendas de competitividad de los destinos turísticos de México.

<https://www.sectur.gob.mx/wp-content/uploads/2015/02/PDF-Pachuca.pdf>

(Servicio Nacional de Empleo, 2020). Diagnóstico del Mercado Laboral del estado de Hidalgo, 2019.

<https://www.observatoriolaboral.gob.mx/static/estudios-publicaciones/Hidalgo.pdf>



(Cerezo, 2019). ¿Cuáles son las expectativas los jóvenes, que pertenecen a la generación Z ante su próxima inserción al mundo profesional?

<file:///C:/Users/f/Downloads/CEREZO%20PAULA.pdf>

(Gobierno de México, 2025). ¿Qué es la identidad personal?

<https://nuevaescuelamexicana.sep.gob.mx/contenido/coleccion/que-es-la-identidad-personal/>

(Lantarón, 2016). Empleabilidad: análisis de concepto.

<https://revistas.uvigo.es/index.php/reined/article/view/2066/2030>

(Anahuac Puebla, 2025). Carrera en Gastronomía: de que se trata y cual es su campo laboral.

<https://puebla.anahuac.mx/licenciaturas/blog/gastronomia-que-es-campo-laboral>

(IMCO). Gastronomía y servicios de alimentos.

https://comparacarreras.imco.org.mx/gastronom%C3%ADa_y_servicios_de_alimentos

(Colegio Superior de Gastronomía, 2023). ¿En qué puedo trabajar si estudio gastronomía?

<https://www.sg.edu.mx/es/blog/en-que-puedo-trabajar-estudio-gastronomia>

(ENOE, 2024). Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE).

https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2025/enoe/enoe2025_02_Hgo.pdf

(Cortes Miranda & Zamudio Aguilar, 2022). Inducción al mercado laboral.

<https://dspace.uaeh.edu.mx/server/api/core/bitstreams/4ea67083-a3dc-49d6-b6ad-7bcd96bf16cb/content>

(Cota Yañez & Navarro Alvarado, 2015). Análisis del mercado laboral y el empleo informal mexicano.

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-74252015000300008

(Bazies Cruz, y otros, 2018). Estudio de opinión de empleadores sobre el desempeño laboral de egresados de la Licenciatura en Gastronomía (ICEA).

https://www.uaeh.edu.mx/adminyserv/dir_generales/evaluacion/spitel/opinion_empleadores/icea/empleadores_gastronomia_icea-2018.pdf

(Indeed, 2025). Qué es la inserción laboral y sus beneficios. <https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/desarrollo-profesional/que-es-insercion-laboral>



(Ceupe, 2024). ¿Qué es la inserción laboral?, Importancia, características y factores que influyen.

<https://www.ceupe.com/blog/insercion-laboral.html>

