



ANÁLISIS DEL MERCADO LABORAL DEL SECTOR GASTRONÓMICO EN LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO

Mtro. Jaime Grover Vaca.¹

Es profesor de tiempo completo en la Universidad de Guadalajara en el campus CUCEA del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio.

Dr. Arturo Laure Vidriales.²

Es profesor de tiempo completo en la Universidad de Guadalajara en el campus CUCEA del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio. Contacto: artlaure@hotmail.com

Dr. Melchor Orozco Bravo.³

Es profesor de tiempo completo en la Universidad de Guadalajara en el campus CUCEA del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio.

RESUMEN:

En este documento se analiza el mercado laboral de la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, México; con el objetivo de ofertar estudios superiores en gastronomía en una Institución Pública. Al inicio se aborda como el sector del turismo en el Estado de Jalisco y en el País se ha mantenido como un sector importante que genera beneficios en los lugares donde se manifiesta, estos beneficios son económicos, la creación de empleos directos o indirectos y efectos de arrastre entre otros factores positivos. Pero también existen efectos negativos en las comunidades receptoras, como la temporalidad del flujo turístico, el bajo o nulo desarrollo sustentable en algunos polos turísticos y la aculturación, entre otros factores; más sin embargo, en este mismo documento solo se abordará los efectos positivos como parte importante de generación de empleos en el sector gastronómico con la intención de formar recursos humanos competentes de proporcionar la satisfacción de experiencias que los turistas pretenden saciar a través de los platillos locales y nacionales. En este trabajo de investigación se tomó en cuenta el tipo de información que se necesitaba obtener para después tomar diferentes tipos de métodos para la recolección de datos y comparación de resultados. Para obtener el tamaño de la muestra se realizó una fórmula para determinar el tamaño de la población, este cálculo se desarrolla con la fórmula de una población finita. El instrumento que se empleó fue encuesta, esta fue aplicada a los empleadores de los establecimientos de alimentos y bebidas con rango de número de trabajadores entre 50 a 75 que tengan chefs en su personal en una sola visita. Los resultados manifiestan que existen suficientes instituciones que ofertan esta formación en forma convencional, es decir que dicho participante manifieste sus habilidades en la cocina preparando platillos, también los entrevistados manifiestan que el pago por sus servicios son bajos en un rango de entre 6,000 a 7,000 pesos mensuales, por lo que se realiza una

¹ Es Licenciado en Turismo con grado de Maestro en Derecho Electoral, ambos por la Universidad de Guadalajara y Doctorante en Gestión y Desarrollo Turístico por la Universidad de Málaga, España.

² Es Licenciado en Turismo con grado de Maestro en Comercio y Relaciones Internacionales por la Universidad de Guadalajara con doctorado en Gestión y Desarrollo Turístico por la Universidad de Málaga, España. Obtención de Diplomado en Comercio Exterior y Diplomado en Decencia.

³ Es Licenciado en Turismo por la Universidad de Guadalajara con grado de Maestro en Ciencias Sociales por el Politécnico Nacional y Doctor en Gestión y Desarrollo Turístico por la Universidad de Málaga, España.

reflexión en este rubro: es congruente el "costo-beneficio" al incursionar en la formación de estas habilidades?; este tema sería para otro documento sobre este sector, a demás, de los aspectos a resaltar, es la manera de ingresar a estos puestos ya que la mayoría de los restaurantes lo hacen en forma en que el mismo persona vaya ascendiendo de posiciones.

JEL:531106 https://es.wikipedia.org/wiki/Estudio_de_mercado

PALABRAS CLAVE:

Mercado Laboral, Sector Gastronómico, Recursos Humanos y Sector Turístico.

JEL:531106 https://es.wikipedia.org/wiki/Estudio_de_mercado

ABSTRACT:

This paper discusses the labor market in the Metropolitan Area of Guadalajara, Jalisco. Mexico; with the aim of offering higher education in gastronomy in a public institution. At the beginning of this document it addresses the tourism industry in the State of Jalisco and the country as an important industry that generates benefits in places where it occurs, these benefits are economic, the direct and indirect job creation, among other positive factors. But there are also negative effects on host communities, as temporality in the tourist flow, or not sustainable development in some tourist areas and acculturation, among other factors; however, this document only faces the positive effects as an important part of creating jobs in the gastronomy industry with the intention of forming skilled human resources to provide satisfaction of experiences that tourists intend to satisfy through local and national dishes. In this research we consider the type of information that is needed to get and then take different types of methods for data collection and comparison of results. For the sample size we made a formula to determine the size of the population was covered, this calculation formula is developed from a finite population. The instrument used was survey, this was applied to employers in the food and beverage establishments with number of workers range between 50-75 who are chefs in its staff in a single visit. The results show that there is enough institutions are offering this training in conventional way, they stated that payment for their services are low in a range between 6,000 to 7,000 pesos, so a reflection is done in this question: it is convenient "cost-benefit" to worth it to get these skills?; this issue would be for another paper on this sector, others aspect to highlight is the way they hire these positions because most managers in restaurants use the personal for these positions.

KEY WORDS:

Labor Market, Gastronomic Sector, Human Resources and Tourism Industry.

1. INTRODUCCIÓN:

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo, las llegadas de turistas internacionales, impulsadas por los buenos resultados de Europa, se incrementaron en un 4,3% en los ocho primeros meses de 2015, según el último Barómetro OMT del Turismo Mundial, consolidándose así la tendencia de los últimos años. El número de turistas internacionales (visitantes que pernoctan) que viajaron por el mundo entre enero y agosto de 2015 llegó a los 810 millones, 33 millones más que en el mismo periodo de 2014.

Europa, la región más visitada del mundo, registró un robusto crecimiento del 5% en las llegadas de turistas internacionales, un resultado superior al de las demás regiones, y especialmente notable tratándose de una región bastante madura. Asia y el Pacífico, las Américas y Oriente Medio experimentaron un crecimiento del 4%, mientras que los limitados datos disponibles sobre África apuntan a un descenso estimado del 5% en el número de turistas internacionales.

1.1 El turismo en México.

El año 2014 ha sido un año favorable para México, ya que paso de la posición 17 en el 2013, al situarse en el lugar 10 de visitantes internacionales a dicho país, con un poco más de 29 millones de visitantes internacionales siendo el principal socio en este sector por parte de Los Estados Unidos.

Tabla 1. Principales países receptivos del turistas internacionales

Ranking		
1	Francia	83.7
2	Estados Unidos	74.8
3	España	65.0
4	China	55.6
5	Italia	48.6
6	Turquía	39.8
7	Alemania	33.0
8	Reino Unido	32.6
9	Rusia	29.8
10	México	29.1
11	Hong Kong (China)	27.8
12	Malasia	27.4
13	Austria	25.3
14	Tailandia	24.8
15	Grecia	22.0

Fuente:UNWTO. World Tourism Barometer. June 2015

La tabla anterior muestra la ubicación de México como uno de los principales destinos turísticos a nivel mundial, en donde se creó que las causas principales de este desempeño positivo es el resultado de los principales avances del Acuerdo Nacional para el Turismo en México⁴, en dicho documento establece compromisos de hacer del turismo como una prioridad nacional, facilitando mejoras en infrestrutura turística, inversión nacional y extranjera en el sector, facilitar el acceso al país y sobre todo, concientizar a la sociedad en un desarrollo sustentable.

Una de las variables que ha establecido el Gobierno de México a travez de la Secretaria de Turismo es la de diversificar la oferta turística, con el proposito ampliar las opciones de visita a los destinos turísticos nacionales para que conviertan en atractivos principales o complementarios, y con esto ampliar la estadia de los visitantes, dando como consecuencia una mayor derrama económica en los mismos destinos. Es por esta razón el análisis de esta propuesta, en donde el sector de la gastronomía seá un complemento a la tipología de productos turísticos que se ofertan en México.

1.2 Acercamiento al sector gastronómico.

Uno de los sectores que ha mostrado gran relevancia en México, es el sector de la gastronomía, este sector ha tenido gran aceptacion a nivel nacional e internacional por su variedad de platillos y condimentos que los convierte diferentes de acuerdo a cada uno de los estados o regiones.

Fue a partir de la década de los años 90 cuando en nuestra nación da inicio lo que pudiera denominarse “cultura gastronómica”, este proceso surgió mediante la incorporación de programas relativos a la gastronomía, especialmente en algunas Instituciones de Educación Superior (IES). La mayoría de estos impulsos profesionalizantes se dieron en el marco de la educación técnica profesional, en la que las IES incursionaron para el diseño de programas de estudios, entre otras disciplinas, como la de gastronomía. Los cuestionamientos sobre estos proyectos se centraron en para qué estudiar tres o cuatro años para una carrera en la cual no era necesaria la preparación profesional (CEGAHO, 2015).

Hoy en día ya no es suficiente con tener un buen producto, ningún cliente es cautivo de un lugar, es por ello necesario contar con adecuada información, preparación y organización para que la empresa gastronómica pueda ser competitiva. El inicio de actividades en el ramo de la gastronomía implica características peculiares, en este sentido se debe contar con estudios de mercado que ofrezcan un panorama de las variables que intervienen en el éxito o fracaso de una empresa restaurantera.

⁴ El 28 de febrero del 2011, el Presidente Calderón, representantes de los tres órdenes de gobierno y de los factores de la producción, así como del sector académico y la sociedad civil, suscribieron el Acuerdo Nacional por el Turismo.

La administración al interior del ramo gastronómico es el proceso mediante el cual se coordinan y optimizan recursos financieros, materiales y físicos en un restaurante, bar o cafetería, con el objetivo de alcanzar la eficiencia máxima, productividad y especialmente la imagen de marca y calidad y prestigio de una unidad de negocios gastronómicos. El licenciado en gastronomía es el profesional responsable de estos procesos estratégicos.

2 Objetivos:

2.1 General:

Identificar cuál es el perfil que el empresario requiere del chef para contratarlo.

Indagar cuales son las ventajas competitivas que a logrado el establecimiento al contratar egresados de escuela de gastronomía.

2.2 Particulares:

Detectar si existe la suficiente demanda de chefs con el fin de preparar a un mayor número personal con habilidades específicas de cocina.

Identificar si el sector de alimentos y bebidas requieren personal con perfil de emprendedor.

3 Preguntas de investigación.

¿Cuál es la realidad que prevalece al interior de la gastronomía?

¿Cómo viven los egresados de estas carreras?

¿Qué puestos desempeñan los mismos?

4 Una aproximación a la administración gastronómica

De manera general puede establecerse en primer término que la gastronomía es la ciencia encargada de la relación entre la cultura y el alimento (Monroy, 2002), y por otra parte, la relación existente entre esta actividad y los procesos de administración surgen en el momento cuando el profesional de la gastronomía enfrenta retos para planear, organizar, controlar y dirigir una cocina y su producción alimentaria (González, 2007).

La administración gastronómica parece ser una actividad que no implica mayores exigencias, pero esto es un error, pues si se analiza desde una perspectiva básica independientemente del giro restaurantero, la ambientación del lugar o el segmento de mercado que se atenderá, entonces la toma de decisiones implica el tipo y calidad de productos se deberán utilizar, o la aplicación de conocimientos en materia de administración de costos o contabilidad administrativa para fijar los precios de los alimentos que se ofertarán. El no hacerlo de esta forma implicará la posibilidad de en el corto plazo pérdidas en nuestra empresa y en consecuencia cerrar la unidad económica gastronómica.

La planificación es un proceso administrativo esencial, consiste en la fijación de objetivos y la selección de las estrategias a seguir con el fin de alcanzarlos a partir de la investigación y elaboración de esquemas detallados que habrán de realizarse en un futuro. Con relación a los servicios gastronómicos, alimentos y bebidas, lo anterior significa, la necesidad de establecer metas a lograr dentro de determinado periodo, proceso que conlleva la exigencia de establecer las actividades que se deben ejecutar, coordinar y desarrollar. Una gran cantidad de estas decisiones mantienen implícita su

materialización mostrada en cantidades de producción y especialmente cifras económicas, que en otras palabras significan presupuestos.

Otro elemento de suma importancia que envuelve a la administración con la gastronomía es la estandarización, es el contar con bases fijas de cómo se debe producir un grupo de alimentos o en su caso cada platillo, con el objetivo de establecer precios a partir de los costos por cada receta. La estandarización de recetas permite llevar un control interno del almacén y de la rotación del mismo.

Otro de los aspectos que deben considerarse en la administración gastronómica implica el conocimiento empresarial en temas sensibles como los recursos humanos, teniendo en ellos el primer punto de referencia acerca de las personas que trabajarán en una unidad gastronómica; la importancia en la selección del personal es vital en la vida e imagen de un restaurante. En este sentido, el personal que ofrece y presta servicios gastronómicos, es responsable de atender los comensales, este trabajo requiere una serie de técnicas, habilidades y disposición. El liderazgo de la alta administración será fundamental para este proceso.

De acuerdo con *Ulrich (2006)*, los retos de los RRHH exigen centrarse en las capacidades; enfrentar los cambios; atraer, retener y medir el capital intelectual y trabajar en equipo. En un mundo global, asistido por la tecnología, la globalización y el crecimiento rentable, la exigencia del consumidor profesional, prosumer, coloca en el centro de la escena la competencia gastronómica a la fuerza laboral y las capacidades de la organización.

Al aplicar los principios de liderazgo laboral de *Ulrich (2006)*, el Licenciado en gastronomía deberá ser capaz de asegurar el cumplimiento de las políticas en cada negocio mediante su liderazgo en los recursos humanos. Las acciones que puede desarrollar implican definir: a) La misión, visión y valores de la empresa; b) La estrategia de la empresa; c) Las estrategias de recursos humanos; d) Los objetivos para el negocio en general y particular; e) Los perfiles de empleados para cada uno de los puestos; e) Profesionalizar el reclutamiento y selección de recursos humanos; f) Involucrar a todos los empleados en el funcionamiento del negocio; g) Trabajar con convenios de pasantías con escuelas de gastronomía; g) Trabajar con programas de motivación y reconocimiento; h) Implementar evaluaciones de desempeño, y h) Desarrollar planes de carrera, aplicar encuestas de clima laboral, contar con manuales de puestos para cada empleado, diseñar programas de formación para empleados y contar programas de comunicación efectivos.

El Licenciado en Gastronomía es el profesional altamente capacitado en la administración de cualquier empresa gastronómica, su nivel de conocimientos brinda el apoyo que se necesita para optimizar procesos, costeos, la estandarización y en general, para mejorar cada detalle que se presente. De forma general es importante señalar que la administración en la gastronomía controla todas las áreas de un establecimiento, pero de igual forma se enfoca en los costos en que se incurre en la elaboración de los platillos, el manejo adecuado de su almacén así como de las compras o selección de los posibles proveedores que se puedan tener.

4.1 El mercado laboral en México: algunas consideraciones.

De acuerdo con datos de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (*OCDE, 2015*), México tuvo entre los años 2012 y 2013 uno de los crecimientos más altos con tasas de desempleo más bajas que las prevalecientes en Europa y los EEUU. No obstante lo anterior, es importante considerar aspectos como problemas estructurales, la informalidad, baja protección social y la flexibilidad laboral que se vive. El dilema flexibilidad-seguridad en el marco de un entorno regulatorio estricto genera sobreprotección a ciertos grupos de trabajadores en contraste con otros fuera del sistema.

El mercado laboral mexicano por igual enfrenta, como un estándar global, el problema del desempleo juvenil, que implica un reto para el Estado e instituciones educativas públicas y privadas. El rol de éstas últimas es fundamental para minimizar la

brecha entre egresados y el mercado laboral, la misión de las universidades como centros para el desarrollo del conocimiento y desarrollo intelectual conduce a la alta preparación de jóvenes para alimentar sus perspectivas de trabajo y crecimiento. El conjunto de estos factores conduce a un crecimiento social y el posterior bienestar de la nación (HAYS, 2015).

El papel de las IES es fundamental para enfrentar estos retos, deben estar atentas a las cambiantes necesidades de empleadores. Las evidencias acerca de la brecha entre formación profesional, trabajo e inserción social son frecuentes. Hoy, es urgente cambiar esta situación mediante el fortalecimiento de las relaciones entre IES y empleadores, elevar niveles de enseñanza, y sobre todo para demostrar los buenos efectivos niveles de empleabilidad que ofertan las IES.

4.2 El campo laboral en gastronomía.

En la actualidad, es fuerte la tendencia por parte de sector poblacional joven por estudiar carreras orientadas a la gastronomía. Un estudio del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación (CONAET)⁵ que abarca del año 2004 al 2014, revela entre otros datos (se evaluaron 142 indicadores), que existen aproximadamente 200 escuelas en el país que ofertan programas a nivel superior en los que se incluyen temas como: Planificación y Desarrollo Turístico, Gestión Empresarial Turística, Administración de Instituciones/ Hospitalidad, Gastronomía, y Turismo Alternativo; con una población estudiantil aproximada de 24,000 jóvenes (CONAET, 2015).

Dicho organismo (2015), por otra parte refiere una demanda creciente por parte del sector gastronómico para contar con más profesionales en sus empresas, gastrónomos calificados, que cuenten con formación profesional competitiva que vaya más allá de procesos de producción, que cautiven al gusto del comensal y que conozcan la historia y origen de los platillos. Actualmente, poseer habilidades contables, financieras y administrativas son necesarias al interior de un sector económico creciente.

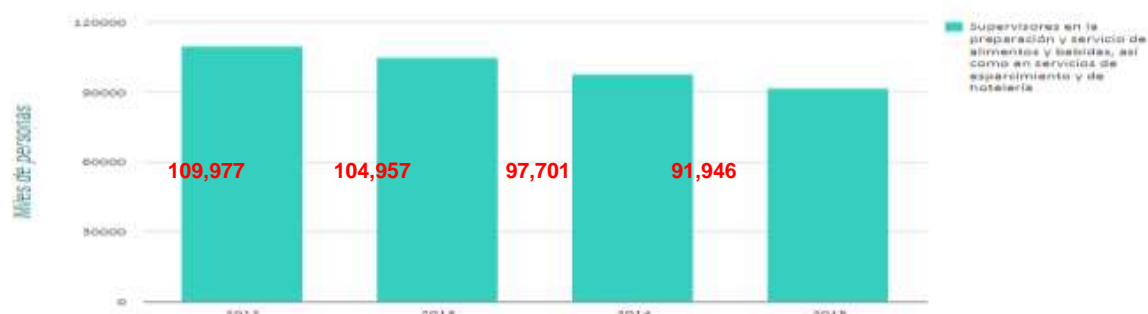
En este sentido, el incremento de este sector turístico genera día a día la aparición de servicios gastronómicos, o de la restauración, en los cuales el cliente exige altos niveles de calidad, atención y relación precio-producto, en consecuencia, la profesionalización es una realidad orientada en la fidelización de clientes y la competitividad del modelo de negocios. La inserción al mercado laboral de estos profesionales por lo regular inicia con tareas simples como las de ayudante de cocina, las que al proveer mayor experiencia generan valores y competencias que habilitan al gastrónomo para laborar como cocineros y posteriormente de jefes de cocina. Pero, Cada egresado sabe que su ámbito profesional estará ligado a la preparación de alimentos en unidades económicas de negocios de diverso tamaño y estructura, que van desde restaurantes con servicios completos, limitados, de comida rápida, para llevar, cocinas industriales o cocina para eventos especiales.

De acuerdo con el informe del CEGAHO (2015), basado en datos de la CANIRAC⁶ y el INEGI, Actualmente se ofrecen cerca 1'300,000 empleos directos y más de 3'250,000 empleos indirectos en cerca de 428 mil establecimientos. El crecimiento del sector fue del 3.7% en el 2011; su aportación al PIB nacional es del 1.4% y del 13% al PIB turístico (CEGAHO, 2015).

⁵ CONAET es un organismo que evalúa los programas del sector turístico y de gastronomía en México y algunos países de Centroamérica.

⁶ Es la cámara nacional de la industria restaurantera y de Alimentos condimentados que reúne al sector de los alimentos y genera condiciones para tener un mayor posicionamiento en el sector.

Gráfica 1. Número total de personas ocupadas para el periodo 2012 – 2015. Incluye únicamente a la población remunerada, con cobertura Nacional.



FUENTE: Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo, STPS – INEGI, actualizada al primer trimestre de 2015.

Recuperado de: <http://www.observatoriolaboral.gob.mx/>

En la gráfica 1, de acuerdo al Observatorio Laboral generadas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social y presentados en el Portal del Empleo, basados en cifras del INEGI. Aquí podemos destacar un descenso en el número del personal remunerado en este sector del año 2012 al 2015.

Cabe señalar que la propia STPS solamente contempla para el mercado laboral en el área de gastronomía a nivel técnico superior o de bachillerato, es decir, que no ha considerado a aquellos puestos que requieren la licenciatura y la descripción del puesto es considerado como supervisores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, así como en servicios de esparcimiento y de hotelería Nacional.

Los trabajadores clasificados en este grupo unitario realizan funciones de planeación, organización y coordinación de personal subalterno que participa en la prestación de servicios de restaurante y establecimientos dedicados a los alimentos y bebidas. Incluye además a los supervisores de las actividades de servicio de hospedaje y en servicios recreativos y de esparcimiento. Además se le requiere experiencia de 6 meses a 1 año en un puesto similar, con un salario promedio de \$7,821 pesos mensuales.

Asimismo, el número de vacantes es de 245 plazas disponibles de 110 resultados encontrados para: Supervisores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, así como en servicios de esparcimiento y de hotelería, al día 1º de junio de 2015. Ubicando a este sector laboral en el sitio 74 con respecto a las 157 ocupaciones nacionales.

Tabla 2. Perfil ocupacional según el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones.

Ocupaciones	<ul style="list-style-type: none"> - Chef. - Supervisor de servicios de alimentos y bebidas en establecimiento. - Supervisor de hotel, motel y similares. - Supervisor de parque de diversiones. - Supervisor en servicios de esparcimiento. - Capitán de meseros.
Descripción	Los trabajadores clasificados en este grupo unitario realizan funciones de planeación, organización y coordinación de personal subalterno que participa en la prestación de servicios de restaurante y establecimientos dedicados a los alimentos y bebidas. Incluye además a los supervisores de las actividades de servicio de hospedaje y en servicios recreativos y de esparcimiento.
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> - Planificar, supervisar y coordinar el trabajo en la cocina. - Organizar, dirigir y controlar las actividades del personal bajo su cargo. - Supervisar que la prestación de los servicios se realice bajo las normas y lineamientos establecidos. - Revisar de forma sistemática la ejecución del trabajo por el personal a su cargo. - Planear y programar las actividades relacionadas con los servicios de hospedaje de un establecimiento. - Supervisar las condiciones del servicio y la atención de los huéspedes durante la recepción, el registro y la estancia del cliente. - Supervisar las actividades relacionadas con la prestación de servicios de entretenimiento para garantizar el cumplimiento de los estándares de atención al cliente y de servicio. - Realizar otras funciones afines.
Vision	Los trabajadores de este grupo deberán planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades relacionadas con la producción de comidas y bebidas, de reservación y hospedaje, así como de organización de eventos de recreación y esparcimiento. También supervisarán los servicios de atención al cliente, las condiciones de higiene y seguridad de acuerdo a las políticas y procedimientos establecidos por la empresa, con el propósito de asegurar el cumplimiento de las metas y resultados de la sección a su cargo.
Competencias específicas	<ul style="list-style-type: none"> - CONOCIMIENTOS: gastronomía, turismo y recreación, servicios de hospedaje, nutrición, normas de higiene en restaurantes y hoteles, protección civil, normas ISO de calidad, políticas y procedimientos de empresas del ramo, administración del personal, mantenimiento de registros y preparación de informes. - HABILIDADES: manejo de personal, trabajo en equipo, liderazgo, comunicación asertiva, atención al cliente y gestión del proceso de calidad. Los chefs y jefes de cocina deben tener también habilidades culinarias, ser creativos y tener un agudo sentido del gusto y del olfato, la higiene personal es esencial. - ACTITUDES: enfocarse a resultados y logros, disciplina y responsabilidad. Aprovechar de la mejor forma posible los recursos humanos, materiales y técnicos, mejorando continuamente todos los procesos del trabajo. Motivar el trabajo en equipo, logrando credibilidad y colaboración de su personal.

Fuente: SINCO

Es importante distinguir, en la tabla 2, que a pesar de que el mercado laboral requiere personal preparado con un nivel escolar de técnico superior o de bachillerato, las ocupaciones, funciones y competencias que se le requiere son similares a las que se le solicitan al personal que cuentan con una licenciatura, situación que indica que, al menos para el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, es suficiente que el personal ostente un certificado como técnico superior o contar con experiencia en el puesto.

4.3 La oferta de estudios en gastronomía en la Zona Metropolitana de Guadalajara⁷.

La Universidad de Guadalajara es la institución educativa más importante en el occidente de México y la segunda a nivel nacional de acuerdo al número de alumnos que atiende, programas ofertados y el número de profesores reconocidos con Perfil PRODEP⁸, toda vez que ofrece 182 programas académicos de Licenciatura y con 80,858 alumnos matriculados en este mismo nivel en el año 2014. Aunado a esto y con el propósito de seguir ofreciendo a la sociedad programas de licenciatura que se encuentren a la vanguardia en la preparación de sus estudiantes, se encuentra formulando el proyecto de creación de la Licenciatura en Gastronomía en el CUCEA⁹.

En este sentido cabe señalar que para el campo laboral existe por parte de los empresarios una demanda de profesionistas que se encuentren formalmente capacitados, según se puede observar en el estudio realizado por el periódico Mural de Guadalajara, Jalisco publicado en el mes de marzo de 2015, el cual para los efectos de este sector laboral en el área de gastronomía, presenta los siguientes datos:

- A) Al momento de hacer una contratación los empleadores prefieren egresados de las siguientes Universidades:

Tabla 3. Preferencia de origen de egresados por empleadores

Universidad	Porcentaje
Ninguna en especial	32 %
UAG	14 %
Universidad de la Ciénega	10 %
Colegio Gastronómico Internacional	10 %
UTEG	6 %
TOTAL	72 %
<ul style="list-style-type: none"> No suman 100 ya que se incluyen las más mencionadas. 	

Fuente. Elaboración propia con datos del periódico Mural

En la tabla 3 se puede observar que la capacitación formal en el área gastronómica actualmente en Jalisco, la ofrecen exclusivamente Universidades privadas, destacando, según el cuadro anterior las tres universidades que tienen una mayor antigüedad en la capacitación y formación de especialistas en el sector gastronómico.

- B) En la siguiente tabla se observan los principales requisitos que debe cumplir un egresado de esta carrera para su contratación:

⁷ La Zona Metropolitana de Guadalajara es un polígono que comparte 8 municipios del Estado de Jalisco.

⁸ Es un programa de mejoramiento del profesorado que otorga reconocimiento a los mismos por su actualización y desempeño docente por parte de la secretaria de Educación Pública.

⁹ El Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas es un campus temático de 15 que administra la Universidad de Guadalajara en el estado de Jalisco.

Tabla 4. Requisitos solicitados al egresado para ser contratado

Lo que requiere el egresado de Gastronomía para ingresar a la Empresa.	Exigencia
Disponer de tiempo completo	9.5
Ser emprendedor	9.0
Vestir de manera acorde con su trabajo	9.0
Tener experiencia en esa área laboral	8.1
Hablar y escribir otro idioma	7.1
No tener tatuajes muy visibles o llamativos	6.3
Saber de redes sociales	6.3
Menor a 30 años	6.0
• Mientras más cercano al 10 es mayor la exigencia.	

Fuente. Elaboración propia con datos del periodico Mural

En la tabla 4, los datos indican que se requiere de cualidades que impliquen vocación, ser disciplinado, gozar de capacitación formal y experiencia, ya que en el sector se atiende además a una demanda de origen extranjero, sobre todo en aquellos establecimientos o franquicias que ofrecen comida internacional y se requiere el dominio de un vocabulario diverso al originario.

C) Los empleadores ofrecen en promedio un sueldo mensual de \$ 6, 586.00 pesos. Lo que representa aproximadamente de 3 a 4 salarios mínimos vigentes en esta región occidente o área B, sin embargo se sabe que las personas que trabajan en el área de alimentos y bebidas, tienen oportunidad de recibir en forma adicional propinas que aunque no son obligatorias, se acostumbra en nuestra entidad a sugerir que el comensal al pagar su cuenta, pueda otorgar de un 10% a 15% por concepto de estas, lo que puede representar una remuneración extra.

D) La calificación que otorgan los empleadores a las Universidades que ofrecen la carrera de Gastronomía Chef en la Zona Metropolitana de Guadalajara.

Tabla 5. Calificación otorgada a la Institución por los empleadores

Institución	Calificación 2015	Calificación 2014	Calificación 2013
Universidad Autónoma de Guadalajara UAG	8.98 (1)	8.89 (1)	8.83 (1)
Universidad del Valle de México UVM	8.86 (2)	8.78 (2)	8.77 (2)
Cake & Bake University	8.80 (3)		
Escuela Culinaria Internacional	8.67 (4)	8.72 (3)	8.65 (3)
Escuela de Arte Culinario	8.62 (5)		
Universidad Marista	8.60 (6)		
Colegio Gastronómico Internacional	8.51 (7)	8.27 (5)	
Instituto Tecnológico Superior de Zapopan	8.50 (8)		
Universidad de la Ciénega	8.41 (9)	8.31 (4)	
Universidad Enrique Díaz de León	8.39 (10)	8.13 (8)	8.26 (7)
Universidad de Especialidades UNE	8.36 (11)	7.56 (9)	
Centro Universitario UTEG	8.31 (12)		8.37 (5)
Universidad Cuauhtémoc	8.27 (13)	8.18 (6)	8.58 (4)
Universidad Univer	8.17 (14)	8.15 (7)	8.32 (6)

Fuente. Elaboración propia con datos del periodico Mural.

En este rubro, las calificaciones otorgadas a las Universidades no tienen una variación significativa, no obstante que para el periodo 2015 aparecen Instituciones de nueva oferta.

4.4 La oferta laboral, Informe CANIRAC, Delegación Jalisco.

En entrevista con el *Licenciado Jorge López Méndez*, quien ostenta el cargo de tesorero de la Delegación Jalisco de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC) por sus siglas, precisa que de

acuerdo con los asociados a la referida Cámara, el campo laboral en el que se puede contratar a un egresado de gastronomía es:

Tabla 6. Requisitos solicitados al egresado para ser contratado, informe Canirac, Delegación Jalisco.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ÁREA LABORAL	PUESTO
Hoteles, Restaurantes, Resort.	Alimentos y Bebidas, Cocina o Bar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Ejecutivo ▪ Stewart ▪ Cocinero ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de división ▪ Chef Repostero o panadero ▪ Jefe de piso
Cafeterías, Establecimientos de Comida Rápida, Casinos	Alimentos y Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jefe de cocina ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de piso ▪ Chef Repostero o panadero
Bares	Alimentos y Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jefe de cocina ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de piso
Pastelerías	Panadería	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Repostero o panadero
Organización de Eventos, congresos y Banquetes, Catering, Servicio de cocina industrial, Comedores colectivos,	Alimentos y Bebidas Promotor de ventas Asesor o Consultor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jefe de cocina ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de piso ▪ Chef Repostero o panadero
Otros: Hospitales, Cruceros	Producción	

Fuente: CANIRAC, 2015.

Así mismo, dicha Cámara ofrece para socios y público interesado diversidad de cursos de capacitación en los niveles de operación hasta los de dirección, esto es así porque el mercado requiere personal con un perfil certificado para desempeñar cada una de las actividades en establecimientos de alimentos y bebidas.

Para reconocer y fortalecer al mercado laboral, la Canirac Delegación Jalisco, con el objeto de fijar bases firmes para el crecimiento y mejoramiento del gremio de los alimentos y bebidas en el Estado de Jalisco, reporta la siguiente información:

Tabla 7. Reporte de la CANIRAC, Delegación Jalisco 2015 sobre la situación laboral del sector.

SECTOR RESTAURANTERO EN JALISCO	
Tamaño de la Industria	30 000 Establecimientos
Participación del Producto Interno Bruto del sector Turismo nacional	10.1%
Generación de empleos directos	178 000
Ocupación de mujeres en la industria	94 500
Ocupación de mujeres jefas de familia	74 800
Ocupación de hombres en la industria	83 500
Generación de empleos indirectos	330 000
Ramas productivas de la economía impactadas favorablemente	84
Familias beneficiadas en Jalisco por la industria	360 000
Puestos y oficios que intervienen en la industria „restaurantera	55
Tamaño de la industria en la Zona Metropolitana de Guadalajara	16 000 establecimientos
Generación de empleos directos ZMG	70 000
En Zapopan	4 000

Fuente: CANIRAC, 2015.

Otras de las características que presenta la industria de los alimentos y bebidas en Jalisco dada su productividad y versatilidad ya que es la primera en la generación de auto empleo, está conformada mayormente por micro y pequeñas empresas (Mipymes), así como la de ser la industria mayormente familiar.

A nivel nacional estima que la industria restaurantera a finales del año anterior generó ingresos superiores a 160 mil millones de pesos con aproximadamente 245 mil establecimientos a nivel nacional, de los cuales el 96% son PYMES.

Además la industria restaurantera participa al Producto Interno Bruto de la nación con un 2% del total y contribuye con el 23% del PIB para el turismo, creando con esto más de 850 mil empleos directos, de los cuales el 55% corresponden a las mujeres y el restante 45% a los hombres y apoya con aproximadamente 2.2 millones de empleos indirectos, por lo que se constituye como uno de los últimos eslabones en la cadena productiva industrial y comercial que demanda insumos de otros sectores productivos, impactando en 63 de 84 ramas productivas.

4.5 Problemática laboral

Uno de los rubros que causan mayor polémica, sin duda es el de los sueldos y prestaciones que se les paga a los trabajadores de cualquier especialidad, como informó por parte del gobierno federal, la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos acordó un aumento a los salarios mínimos del 4.2% para las dos áreas geográficas en las que está dividido el país y un incremento adicional de 2.6% en el área B a partir del mes de abril para estos efectos en el año 2015, quedando de la siguiente manera: Área geográfica A 70.10 pesos diarios, lo que equivale a 2,131.04 pesos mensuales, y para el área B 68.28 pesos diarios, que son 2,075.71 pesos al mes.

Sin embargo, según el estudio que presentó el diario Mural en el mes de marzo, al cual hemos hecho referencia anteriormente, señala que el sueldo promedio que los empleadores pagan al personal de gastronomía 6,586.00 pesos mensuales, lo que equivale a 3 salarios mínimos en promedio para cualquiera de las dos áreas, Según egresados de la Universidad de la Ciénega los empresarios les ofrecen un salario que oscila mensualmente entre \$ 5,000 y \$ 8,000 pesos al mes sin sumar las propinas, ya que éstas de conformidad con la política de cada establecimiento y los criterios que establecen los propios trabajadores se reparten por lo general en un 60% para meseros, 20% para la cocina y 20% para el bar o fuente, lo que evidentemente varía con la capacidad de ventas de la empresa.

En efecto, el aspecto laboral en el campo de la gastronomía ha sufrido, al igual que todas las actividades productivas, diversos escayos para superar, en virtud de que a nuestro país le afectan por contracciones económicos y sociales, tales como la inflación, falta de crédito con bajos intereses, el cierre de empresas, la migración, aumento de la población económicamente activa (PEA), etc. que son condicionantes para determinar los perfiles laborales en cada especialidad. Según cifras del Censo de Población y Vivienda del INEGI,¹⁰ año 2010, en México son 5 300 000 el número de profesionistas empleados por grupos ocupacionales, (cabe aclarar que no se disponen las cifras sobre el área de gastronomía ni por entidad), así mismo, la población ocupada por nivel de instrucción en números porcentuales refiere que corresponde el 4% al personal sin instrucción, 31% a los que tienen primaria, 27% secundaria, 19% bachillerato, 5% profesional incompleto, 12% profesional y posgrado completo y un 2% no especificado.

Parte de la problemática a la que se refieren tanto egresados de la carrera de Gastronomía Chef, de la Universidad de la Ciénega y Universidad de Especialidades, empleados de cocina de restaurante campestre en Tlaquepaque, Jalisco, de comida típica regional, 2 hoteles de categoría cuatro estrellas en el Centro de Guadalajara, 1 Operadora de eventos a domicilio (Catering), sin que estas cantidades resulten representativas del sector, pero si una opinión en cuanto a la situación que enfrentan son:

¹⁰ Organismo federal que analiza y difunde información geográfica y estadística.

- Las jornadas laborales por lo general son de 10 a 12 horas diarias, porque mientras haya comensales y no terminen toda la limpieza, no pueden retirarse de su puesto;
- Un empleador (salvo en los hoteles), no distingue entre un Chef, un cocinero y un encargado de cocina, además de que según Inegi 6 de cada 10 trabajadores no tiene prestaciones de ley como Seguro Social, Infonavit, caja de ahorro, etc.
- Para crear negocio propio, no hay suficientes créditos;
- Se trabaja la jornada de pié, expuesto a muy altas temperaturas y las herramientas de trabajo son peligrosas;
- Proliferan gran cantidad de negocios de comida rápida o chatarra, alitas, pizza, pollo frito, food trucks o cocinas móviles (trabajan en la calle);
- La carrera de gastronomía está de moda, existen varias Universidades que capacitan y hay mucha oferta de mano de obra por lo que se abarata el trabajo;
 - Por lo pesado del trabajo, se contrata preferentemente a personas de entre 18 y 35 años, y si es mujer, que sea soltera. Al respecto, el portal del empleo ubica con el 36.7% a las mujeres contratadas en la posición 72 de 157 ocupaciones nacionales.

Es importante destacar que existe escasa información sobre el sector e incongruencia entre la que presentan, tanto la Canirac y la Secretaría del Trabajo respecto de los salarios que reciben los trabajadores, toda vez que el salario promedio a nivel nacional de \$7,821 pesos mensuales es mayor a los que señalan otras fuentes, sin embargo se encuentran dentro del rango de los 5,000 y 8,000 pesos. Como ejemplo podemos observar a continuación la ilustración que se refiere a la oferta de empleo según el portal oficial.

Tabla 8. Oferta laboral según el Portal del Empleo de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social en mayo de 2015.

Título de la oferta	Ubicación	Empresa	Salario neto ofrecido (mensual)	Fecha de publicación
ASESOR EN TÉCNICAS DE COCINA Conocimientos y habilidades generales: Experiencia: 1 año. Idiomas: Inglés. Rango de edad: No es requisito años.	Jalisco Guadalupe	CORPORATIVO AZULTEERRA SA DE CV	\$7,000.00	02 de junio de 2015
CAPITAN DE MESEROS Conocimientos y habilidades generales: ATENCION AL CLIENTE, SUPERVISION DEL SERVICIO, MANEJO DE MESEROS, CIERRE DE UNIDAD, MANEJO DE PERSONAL, PROACTIVO, DINAMICO, DISPONIBILIDAD DE ROLAR TURNOS DE 07-23 HRS.. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 25 - 45 años.	Jalisco Guadalupe	RUPRASA S.A DE C.V.	\$5,000.00	28 de mayo de 2015
SUSHERO Conocimientos y habilidades generales: REALIZAR DIFERENTES TIPOS DE ROLLOS, LIMPIEZA DE AREAS DE TRABAJO, EXPERIENCIA DE UN AÑO EN LA PREPARACION DE SUSHERO, HIGIENE. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 20 - 42 años.	Jalisco Zapopan	ALPERZA CAPITAL HUMANO INTEGRAL S.A	\$4,000.00	09 de junio de 2015
CAPITAN DE MESEROS Conocimientos y habilidades generales: ATENCION AL CLIENTE, SUPERVISION DEL SERVICIO, MANEJO DE MESEROS, CIERRE DE UNIDAD, MANEJO DE PERSONAL, PROACTIVO, DINAMICO, DISPONIBILIDAD DE ROLAR TURNOS DE 07-23 HRS.. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 25 - 45 años.	Jalisco Guadalupe	RUPRASA S.A DE C.V.	\$5,000.00	29 de mayo de 2015
CHEF REGIONAL Conocimientos y habilidades generales: SUPERVISAR 8 UNIDADES DE RESTAURANTE, SUPERVISAR LA CALIDAD, HIGIENE, PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, MANEJO DE PERSONAL, REPORTES ADMINISTRATIVOS, CONTROL DE INVENTARIOS, INSUMOS. Experiencia: 5 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 25 - 40 años.	Hidalgo Pachuca de Soto	CLAUDIA IVETH ISLAS HERNANDEZ	\$10,000.00	15 de mayo de 2015
Conocimientos y habilidades generales: . Experiencia: 2 años. Idiomas: Ninguno. Rango de edad: 23 - 35 años.				
CAPITAN DE MESEROS Conocimientos y habilidades generales: ATENCION AL CLIENTE, SUPERVISION DEL SERVICIO, MANEJO DE MESEROS, CIERRE DE UNIDAD, MANEJO DE PERSONAL, PROACTIVO, DINAMICO, DISPONIBILIDAD DE ROLAR TURNOS DE 07-23 HRS.. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 25 - 45 años.	Jalisco Guadalupe	RUPRASA S.A DE C.V.	\$5,000.00	29 de mayo de 2015
MESERO Conocimientos y habilidades generales: BUENA ACTITUD DE SERVICIO, EMPATIA, LIMPIEZA, FACILIDAD DE PALABRA, PARA ATENDER A LOS CLIENTES, DISPONIBILIDAD DE HORARIO, ROLAR TURNOS ENTRE LAS 13:00 Y 00 HORAS. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 20 - 40 años.	Jalisco Guadalupe	ZITRECA SA DE CV	\$2,154.00	14 de mayo de 2015
CAPITAN DE MESEROS Conocimientos y habilidades generales: ATENCION AL CLIENTE, SUPERVISION DEL SERVICIO, MANEJO DE MESEROS, CIERRE DE UNIDAD, MANEJO DE PERSONAL, PROACTIVO, DINAMICO, DISPONIBILIDAD DE ROLAR TURNOS DE 07-23 HRS.. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 25 - 45 años.	Jalisco Guadalupe	RUPRASA S.A DE C.V.	\$5,000.00	26 de mayo de 2015
CAPITAN DE MESEROS Conocimientos y habilidades generales: ATENCION AL CLIENTE, SUPERVISION DEL SERVICIO, MANEJO DE MESEROS, CIERRE DE UNIDAD, MANEJO DE PERSONAL, PROACTIVO, DINAMICO, DISPONIBILIDAD DE ROLAR TURNOS DE 07-23 HRS.. Experiencia: 2 años. Idiomas: No es requisito. Rango de edad: 25 - 45 años.	Jalisco Guadalupe	RUPRASA S.A DE C.V.	\$5,000.00	26 de mayo de 2015

Fuente: Secretaría de Trabajo y Previsión Social, recuperado el 9 de junio de 2015 de:
<http://app.empleo.gob.mx/STPSEmpleoWebBack/busquedaEspecificOfertas.do>

A lo anterior podemos agregar que, si bien es cierto que existe una oferta laboral del sector limitada, también lo es el hecho de que más de la mitad de estas plazas en general, son obtenidas a través de otros medios como; la contratación directa en los establecimientos, recomendaciones, aviso de ocasión de diversos medios publicitarios, entre otros

5 Conclusión.

De acuerdo a este análisis del mercado laboral en la Zona Metropolitana de Guadalajara arroja varias reflexiones sobre la pertinencia de ofertar Licenciatura Gastronomía en el CUCEA, partiendo del hecho que los egresados de instituciones educativas recibirán un ingreso entre 5,000 a 7.000 mensuales en donde el costo-beneficio de iniciar el estudio de este sector resulta contradictorio ya que el costo del pago de colegiatura y uso de los insumos es costoso, también aplicaría si lo estudiara en una institución pública. Otra de las reflexiones es que muchos de los establecimientos de alimentos y bebidas se dirigen con una estrategia de darle prioridad al personal que trabaja en el mismo establecimiento para ocupar puestos claves como cocinero, chef o administrador.

Otro punto a resaltar, es como comunmente los administradores de estos establecimientos utilizan el mismo personal para ascenderlos de puesto hasta llegar muchas veces puestos de cocinero-chef por lo que resultaría finalmente crear recursos humanos en donde difícilmente sean contratados es estos establecimientos.

Por otra parte, las Instituciones de Educación Superior públicas se ven en desventaja en comparación con las privadas por el costo de infraestructura para el sector gastronómico, desde la construcción de laboratorios, restaurany espacios específicos para tener una educación integral; esto se tiene que añadir que se tienes que contratar a profesores cualificados en el sector, ante esto se requieresn más recursos federales y estatales para enfrentar las necesidades de la institución pública.

6 Bibliografía

CANIRAC. (12 de mayo de 2015). *CANIRAC*. Obtenido de <http://www.caniracjalisco.org.mx/2011/index.php/industria/cifras>

CEGAHO. (19 de junio de 2015). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2013/07/07/mercado-laboral-de-los-profesionales-de-la-gastronomia/>

CONAET. (22 de mayo de 2015). *Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/II%20ESTADISTICAS%20EDUC%20TUR-GASTRO%20CONAET%202004-2014.pdf>

Ulrich, D. (2006). *Recursos Humanos Chmapions*. Buenos Aires, Arg.: Ediciones Granica.

HAYS. (12 de mayo de 2015). *HAYS México*. Obtenido de http://hays.com.mx/cs/groups/hays_common/@mx/@content/documents/digitalasset/hays_1145563.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2012): Sistema nacional de clasificación de ocupaciones 2011 SINCO. Disponible: http://200.53.189.98/capacitacion/pdf/sinco_2011.pdf Consultado 07/11/2015 a 11:15

González, M. R. (2007). *Entre el comal y la olla*. Costa Rica: EUNED.

Monroy, P. (2002). *Introducción a la gastronomía*. México: Limusa.

OCDE. (02 de junio de 2015). *Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico*. Obtenido de <http://www.oecd.org/centrodemexico/>

Secretaría del trabajo y previsión social (2015): Subsecretaria de empleo y productividad laboral. Disponible: www.stps.gob.mx/bp/ Consultado en 07/11/2015 a 11:15

Secretaría de Trabajo y Previsión Social (2015): Oferta laboral según el Portal del Empleo de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social Disponible: <http://app.empleo.gob.mx/STPSEmpleoWebBack/busquedaEspecificaOfertas.do> Consultado 01/11/2015