

La innovación académica en un posgrado para el rescate, transmisión y conservación de saberes asociados a la gastronomía tradicional mexicana Caso: Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx

M. en C y T. E. Gloria Georgina Icaza Castro¹, M. en A. Mónica del Valle Pérez² Dra. en E.T. Arlén Sánchez Valdés³ y Dr. en E.T. Enrique Guadarrama Tavira⁴

Resumen-El auge del campo gastronómico actual precisa continuar fortaleciendo la formación de los profesionales innovando en la creación de un posgrado que permita hacer frente a las demandas del sector. El objetivo de esta investigación fue determinar la importancia de la innovación académica en un posgrado para el rescate, transmisión y conservación de saberes asociados a la gastronomía tradicional mexicana en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx.

La investigación se conformó con una muestra de 150 estudiantes de carreras vinculadas con el campo de la gastronomía, para conocer el interés en realizar estudios de posgrado.

Un aspecto relevante para esta investigación fueron las entrevistas realizadas a empleadores del sector gastronómico para así conocer sus expectativas en relación a la contratación de egresados con un posgrado en gastronomía.

En ese sentido la experiencia de la investigación fue muy satisfactoria ya que todos los actores clave fueron participativos al aplicar las encuestas.

Palabras clave: Innovación académica, conservación de saberes, gastronomía tradicional

Introducción

El desarrollo del campo gastronómico ha adquirido relevancia, como lo demuestra el aumento del turismo gastronómico y el interés global por la gastronomía mexicana -respaldado por el reconocimiento de la cocina tradicional michoacana como patrimonio mundial intangible por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)-, igualmente los negocios de alimentos y bebidas en el país ocupan un lugar importante en términos de generación de ingresos y empleo.

Durante el 2015, la importancia de la gastronomía ha sido confirmada con la reciente aprobación de la llamada Política de Fomento a la Gastronomía 2014-2018, por parte del Gobierno Federal, la cual sitúa en el centro a la gastronomía nacional: también considera el fomento a los estudios, registros e inventarios de las cocinas patrimoniales y su fortalecimiento a través de la capacitación y formación profesional.

En este último punto es donde se aprecia la importancia de la propuesta de un posgrado en Gastronomía Tradicional Mexicana por parte de la Facultad de Turismo y Gastronomía, la cual desde hace más de 20 años, ha contribuido a la formación de Licenciados en Gastronomía quienes se encuentran colocados en diversos ámbitos laborales, ya sea del orden público o privado (comedores industriales, hoteles, restaurantes, educación, gobierno, entre otros).

¹ M. en C. y T.E. Gloria Georgina Icaza Castro es Profesora de Medio Tiempo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx (**autor correspondiente**) gloriaicaza2003@yahoo.com.mx.

²M. en A. Mónica del Valle Pérez es Profesora Investigadora de la de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx collegeacademy@gmail.com

³ Dra. en E.T. Arlén Sánchez Valdés es Profesora Investigadora de la de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx arlesska@yahoo.com

⁴Dr.en E.T. Enrique Guadarrama Tavira es Profesor Investigador de la de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx egtavira@yahoo.com.mx

En México la matrícula de la carrera de Gastronomía para el ciclo escolar 2014-2015, ascendió a 53,194 estudiantes (SEP, 2014; López, Favila y Vázquez, 2015), considerando instituciones tanto del sector público como privado, lo que permite dar cuenta de un mercado potencial que puede demandar especialización, mejoramiento o ampliación de capacidades, habilidades y conocimientos. Lo anterior, resulta estratégico sobre todo para el caso de la región central del país pues, el número de egresados se concentra en los siguientes estados: Puebla, Distrito Federal –actualmente Ciudad de México- y Estado de México, éste último, concentrando el 12.7 por ciento de la matrícula nacional.

En el caso del nivel posgrado, se puede decir que se ha mantenido constante en los últimos tres años alcanzando en promedio los 229,345 alumnos, los cuales se concentran principalmente en el Distrito Federal (39.2 por ciento), Jalisco (29.4 por ciento) y el Estado de México (16.7 por ciento). Para el caso de la gastronomía, se registra una matrícula de 574 alumnos a nivel nacional para el mismo ciclo escolar 2014-2015.

Lo anterior, confirma la existencia de un mercado para la apertura de un Posgrado en Gastronomía puesto que, además de los recién egresados de la licenciatura, quienes se encuentran estudiando algún posgrado en dicha área, apenas representan el 12.2 por ciento de los 4,671 titulados de licenciatura para el año 2015. Es importante señalar que para la región central del país, si bien dos estados concentran el 55.9 por ciento de la matrícula de posgrado en gastronomía (Distrito Federal y Estado de México), sólo 4 instituciones reportadas por la ANUIES, (Universidad Continental, Escuela Culinaria Internacional, Universidad Anáhuac y Universidad Panamericana), se encuentran atendiendo la demanda con una opción limitada en términos de orientación disciplinaria: básicamente se imparte administración o gestión para el manejo de unidades de alimentos y bebidas, como un conglomerado homogéneo sin poner atención a las especificidades y oportunidades que brinda la gastronomía tradicional.

También es relevante puntualizar que la oferta académica para realizar estudios de gastronomía está siendo cubierta de manera abrumadora por la iniciativa privada y, para el caso del nivel de posgrado, en su totalidad, lo cual significa: a) que sólo un determinado perfil socioeconómico y sociocultural puede acceder a estudios avanzados debido a los costos que representa -pago de colegiaturas, inscripciones, etcétera.

b) que las universidades públicas no han atendido esas necesidades de formación de alto nivel para distintos profesionales, con la necesidad o el deseo de capacitarse o profundizar en la gastronomía tradicional más allá de la producción o elaboración de alimentos (por ejemplo, periodistas gastronómicos, gestores del patrimonio o funcionarios públicos vinculados con programas de incentivo al turismo).

Es decir, recursos humanos cada vez más capacitados -disciplinaria y técnicamente-, pero también, en conocimientos más amplios vinculados con la historia, cultura y gestión para la producción e innovación de productos, así como en técnicas y metodologías para el aprovechamiento, identificación y revitalización de las diferentes cocinas de México.

Descripción del Método

Esta es una investigación de corte cuanti-cualitativo que busca dar importancia al contexto, que se caracteriza por ser descriptiva, inductiva y fenomenológica, donde se trata de identificar la naturaleza profunda de las realidades (Mesias, 2010)

A través de una extensa revisión bibliográfica, en sitios especializados de internet así como, de una serie de visitas de campo y entrevistas a actores clave, se logró identificar qué factores culturales, estructurales, sociales, económicos y tecnológicos, han propiciado la formulación de un posgrado en materia gastronómica.

La muestra se conformó con estudiantes de carreras vinculadas con el campo de la gastronomía de diferentes instituciones del Valle de Toluca. El objetivo principal consistió en conocer el interés que tienen en realizar estudios de posgrado así como las líneas temáticas relevantes que contribuyan a delinear el contenido de un programa de tal nivel. El tamaño de la muestra para este estudio fue de 150 individuos, igualmente se realizó un grupo de enfoque para obtener información acerca sus intereses por formarse a través de un programa de posgrado.

Comentarios Finales

Entre los aspectos que plantean la necesidad de formación, documentación, investigación y transmisión de saberes milenarios asociados a las cocinas locales se pueden mencionar los siguientes:

- La poca innovación de modelos de negocios con base en la gastronomía nacional, tradicional y popular que pueda apoyar a miles de pequeños negocios (formales e informales), que ofrecen comida popular o para aquellos que desean dar el salto a negocios que den respuesta al interés por la alta cocina mexicana.
- El predominio de unidades productivas carentes de estrategias para la creación de valores agregados o nuevos productos, respecto a la infinidad de ingredientes o platillos tradicionales existentes.
- El escaso conocimiento de la cadena de valor de la gastronomía tradicional que puede alentar nuevos negocios recuperando los alimentos tradicionales (conservas, asesoría legal para la obtención de denominaciones o certificaciones considerando las especificidades de los alimentos locales).
- El poco conocimiento e información (histórica, cultural, propiedades) de los productos e ingredientes tradicionales que proporcionen valores agregados, usos alternativos o complementarios para su comercialización, pero también para su revitalización.
- La pérdida de tradiciones gastronómicas como resultado de la urbanización, cambio en los hábitos de consumo alimentario, homogeneización alimenticia, hegemonía de la comida industrial o *fast food*, migración y abandono de cultivos tradicionales o locales y, por supuesto,
- La necesidad de cubrir el vacío educativo para el conocimiento, el estudio, la investigación y la innovación para la revitalización de la gastronomía mexicana, habida cuenta que sólo existe un programa de maestría orientada a la gastronomía mexicana, pero en una institución privada ubicada en estado de Baja California Sur.

Con el auge del campo gastronómico actual, es preciso continuar fortaleciendo la formación de los profesionales innovando en la creación de un posgrado que permita hacer frente a las demandas del sector.

Resumen de resultados

Los resultados de la investigación realizada muestran que las prácticas emergentes en la formación superior de la gastronomía a partir del análisis de las tendencias en educación superior y las tendencias del sector conducen a las siguientes reflexiones:

- a) Se puede hablar de una oferta formativa escasa a nivel de posgrado en gastronomía, debido al número de estudiantes que se encuentran cursando el nivel licenciatura en el área de ciencias sociales, así como también en relación con el número de empleos vinculados con el sector de la restauración.
- b) La mayor parte de la oferta formativa a nivel posgrado se encuentra en la iniciativa privada pero, debido a lo elevado de los costos de la matrícula, sólo un escaso número de personas puede continuar con su especialización y actualización profesional.
- c) No existe un programa de posgrado en gastronomía que sea ofertado por una universidad pública, en el mejor de los casos, sólo se ofrece a nivel de línea de especialización de carreras orientadas al turismo o a la agroindustria.
- d) Las maestrías ofertadas por la iniciativa privada a nivel nacional tienen una mayoritaria orientación a la producción de alimentos y la administración de unidades gastronómicas (restaurantes, bares, hoteles). Sólo existe un caso en el cual la maestría tiene una orientación hacia la gastronomía en su dimensión cultural y patrimonial.

e) A nivel internacional se aprecia una tendencia hacia la gastronomía patrimonial y turística sin desatender la formación técnico-disciplinaria, así como también, un trabajo en red que les proporciona una orientación práctica o profesionalizante importante.

De acuerdo al análisis de la oferta académica de posgrados en gastronomía, ninguna universidad pública en México tiene un programa de este tipo. No obstante, se aprecia una tendencia importante en relación con la oferta para formar profesionistas como consecuencia del peso que tiene el sector de los servicios, la producción de alimentos y bebidas, así como el interés que la gastronomía mexicana ha generado en los últimos años. Se puede decir, inclusive, que se ha convertido en una cocina de interés global, como lo demuestran los datos que ofrece Google a través de su motor de búsqueda. Es decir, si bien a nivel mundial destaca la supremacía de la comida china, la cocina mexicana ha ganado presencia desde el año 2004 si se le compara con gastronomías ampliamente reconocidas como la hindú, la francesa y la italiana. Tan es así que, el año pasado, las búsquedas por Internet de la cocina mexicana la colocaron casi a la par de la gastronomía francesa y ligeramente arriba de la italiana. Todavía más: en España aparece como una de las principales cocinas de interés; en Brasil, Estados Unidos, Canadá y Japón aparece dentro de los primeros lugares en la categoría de comidas.

Para el primer trimestre del año 2017, La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), afirmó que, la industria restaurantera nacional genera en todo el país más de un millón y medio de empleos directos, y en la industria alimentaria en su conjunto durante el primer trimestre de 2018, su producción medida a precios constantes (2013) incrementó 1.88% con respecto al primer trimestre de 2017, y 0.54% con respecto al cuarto trimestre de 2017. Estos datos permiten apreciar que, de forma global, la industria alimentaria atraviesa una coyuntura en la que se puede decir que existe un mercado importante para los profesionistas del campo de la gastronomía acompañado por la exigencia en términos de capacitación o desarrollo profesional.

Conclusiones

El campo de la gastronomía ha adquirido una gran importancia debido a su aporte social, cultural y económico, incluso, se puede considerar como un eje de desarrollo reflejado en el impulso gubernamental que lo ha elevado a una política de Estado. Esto implica la necesidad de formar profesionistas que den respuesta a las demandas del contexto social. La Facultad de Turismo y Gastronomía ha participado en la capacitación de recursos humanos para el campo gastronómico desde hace 19 años, sin embargo, las nuevas tendencias demandan la formación con un sentido más especializado y aplicado, por ejemplo, en los últimos años, la consolidación de una nueva generación de consumidores preocupados no sólo por la alimentación en su aporte nutritivo sino como una experiencia que está demandando profesionales de la gastronomía que tengan, no sólo conocimientos disciplinarios, sino dominio en los aspectos culturales, estéticos, innovadores, sensoriales, éticos y de gestión (presentación, ambientación, responsabilidad social).

El aporte que tiene una formación de posgrado es coincidente con las expectativas de estudiantes de nivel licenciatura y egresados de carreras relacionados con la gastronomía, los cuales fueron consultados a través de la aplicación de recursos metodológicos. En este sentido, están de acuerdo con la conveniencia y necesidad de contar con una formación disciplinaria más especializada (manejo e higiene de alimentos y bebidas, administración de unidades gastronómicas, marketing), por otra parte, reconocen la necesidad de adquirir técnicas innovadoras, diseñar productos y servicios novedosos que respondan a los nuevos consumidores. Por otra parte, quienes se encuentran desarrollando nuevos negocios y emprendimientos que pueden responder a las tendencias y dinámicas actuales del campo gastronómico, tampoco encuentran opciones educativas que los apoyen con conocimientos, habilidades y técnicas que le den mayor valor agregado a sus negocios

Recomendaciones

Para abordar el campo profesional gastronómico es preciso comprender a la Gastronomía como actividad económica y profesional que responda a las demandas del mercado, consumidores, sus gustos y preferencias alimentarias,

mediante la oferta de productos y servicios. Oferta y demanda que mantiene una correspondencia mutua dinámica, donde una condiciona y determina a la otra. Por tanto, describir las tendencias profesionales del gastrónomo, implica explorar al mercado de consumo gastronómico actual.

Asimismo, el devenir histórico de los profesionales y el mercado de consumo gastronómico está determinado por distintas circunstancias culturales, sociales, económicas y políticas.

En relación con la formación y capacitación, hay un área de oportunidad para ofertar estudios de posgrado, ya que existen una serie de profesionistas vinculados con la gastronomía que han hecho de ésta un campo de estudio (gastrónomos, nutriólogos, periodistas, escritores, historiadores), demandando mayores conocimientos y actualización formativa; no obstante son escasas las instituciones que proporcionan mayor nivel de estudios que la licenciatura; la mayoría de los programas de posgrado existentes en gastronomía los imparten instituciones privadas con matrículas costosas y orientadas a los aspectos técnico-administrativos.

Con el auge del campo gastronómico actual, es preciso continuar fortaleciendo la formación de los profesionales innovando en la creación de un posgrado que permita hacer frente a las demandas del sector.

Referencias

- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior ANUIES (2000). Educación Superior para el siglo XXI. México: ANUIES.
- Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados CANIRAC (2017) Restaurantes generan más de millón y medio de empleos en México. Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados. (En línea) Disponible en:
<https://reporterohoy.mx/wp/restaurantes-generan-mas-millon-medio-empleos-mexico.html>
- Lopez A. “La gastronomía mexicana como patrón cultural”, Reista Culinaria (en línea) No 8, 2014, consultada por Internet el 19 de marzo del 2020. Dirección de internet:
http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF%20finales%208/Gastronomia_mexicana_industria.pdf
- Secretaría de Educación Pública. SEP (2013) Programa Sectorial de Educación 2013-2018.
- UNESCO (2015). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El Paradigma de Michoacán. Disponible en <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>

Apéndice



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA**



Encuesta

Demanda Estudios de Posgrado en Gastronomía

Objetivos:

- Identificar el interés para realizar estudios de posgrado entre los estudiantes de los últimos semestres de carreras vinculadas con la Gastronomía
- Identificar las características de un posgrado en Gastronomía a partir de las expectativas de los estudiantes de los últimos semestres de carreras vinculadas con este campo

P1. Edad:											
P2. Género	Hombre					Mujer					
P3. Estado Civil:	Soltero		Casado			Unión libre			Otro (esp): _____		
P4. Universidad/Facultad:											
P5. Licenciatura:									Semestre:		

P.6. En una escala de 0 a 10, marca qué tanto te interesa estudiar un diplomado cuando termines tu licenciatura

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Diplomado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P.7. En una escala de 0 a 10, marca qué tanto de interesa estudiar una especialidad cuando termines tu licenciatura

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Especialidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P.8. En una escala de 0 a 10, marca qué tanto de interesa estudiar una maestría cuando termines tu licenciatura

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Maestría	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P.9. En una escala de 0 a 10, marca qué tanto te interesaría estudiar un posgrado en Gastronomía

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Posgrado en Gastronomía	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P.10. ¿Cuánto tiempo estarías dispuesto a dedicarle a un curso de posgrado?

1	1 a 6 meses
2	1 año
3	2 años

P.11. En una escala de 0 a 10, qué tanto te interesa cursar un posgrado de investigación (formación más teórica)

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Posgrado de Investigación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P.12. En una escala de 0 a 10, qué tanto te interesa cursar un posgrado profesionalizante

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Posgrado profesionalizante	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P.13. En una escala de 0 a 10, ¿qué tanto interés tienes por cursar un posgrado presencial?

	"0" Nada de interés ----- "10" Máximo de interés										
Posgrado presencial	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10