

Universidad Autónoma Del Estado De México

Facultad de Turismo y Gastronomía

Licenciatura en Gastronomía

**TESIS**

**Espacios laborales en el Valle de Toluca para la realización de prácticas y estancias profesionales de la Licenciatura en Gastronomía**

Que para obtener el grado de Licenciados en Gastronomía

presentan:

Flor Verónica Ensástegui Vázquez

Juan Luis Carranza Velázquez

Asesora:

Dra. en C. S. Diana Castro Ricalde

Toluca, Méx; Octubre de 2018



Toluca, México, 05 de septiembre de 2018

**MTRA. MARIBEL GARCÍA GONZÁLEZ**

**JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL**

**FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, UAEM**

**P R E S E N T E**

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que, una vez atendidas las observaciones realizadas por las revisoras designadas para tal fin, al documento titulado "Espacios laborales en el Valle de Toluca para la realización de prácticas y estancias profesionales de la Licenciatura en Gastronomía", elaborado en la modalidad de TESIS por P.LG. FLOR VERÓNICA ENSÁSTEGUI VÁZQUEZ y por P.L.G. JUAN LUIS CARRANZA VELÁZQUEZ, se ha concluido satisfactoriamente con el trabajo escrito.

Por tal motivo, no tengo inconveniente alguno en otorgar mi **VOTO APROBATORIO** para que ambos egresados de la Licenciatura en Gastronomía puedan continuar con su proceso de evaluación profesional para la obtención del título correspondiente.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

**A T E N T A M E N T E**

**DRA. EN C. S. DIANA CASTRO RICALDE**  
Asesora

ccp. PLG Flor Verónica Ensástegui Vázquez, egresada.

ccp. PLG Juan Luis Carranza Velázquez, egresado.

Facultad de Turismo y Gastronomía  
Departamento de Evaluación Profesional  
**FORMATO No. 7**



Toluca, México, 06 de septiembre de 2018

**MTRA. MARIBEL GARCÍA GONZÁLEZ**

**JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL**

**FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, UAEM**

**P R E S E N T E**

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que, una vez atendidas las observaciones realizadas al trabajo de investigación titulado "Espacios laborales en el Valle de Toluca para la realización de prácticas y estancias profesionales de la Licenciatura en Gastronomía", elaborado en la modalidad de TESIS por P.L.G. FLOR VERÓNICA ENSÁSTEGUI VÁZQUEZ y por P.L.G. JUAN LUIS CARRANZA VELÁZQUEZ, no tengo inconveniente alguno en otorgar mi **VOTO APROBATORIO** para que se continúe con los trámites a que haya lugar y se pueda concluir con su proceso de evaluación profesional.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

**ATENTAMENTE**

**DRA. en E. T. ARLÉN SÁNCHEZ VALDÉS**  
Revisora



Universidad Autónoma del Estado de México  
Facultad de Turismo y Gastronomía

Toluca, México, 5 de septiembre de 2018.

**M. EN D. T. MARIBEL GARCÍA GONZÁLEZ**  
**JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL**

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que una vez atendidas las observaciones realizadas al trabajo de investigación titulado: "Espacios laborales en el Valle de Toluca para la realización de prácticas y estancias profesionales de la Licenciatura en Gastronomía", en la modalidad de tesis, por los P.L.G. Flor Verónica Ensástegui Vázquez y Juan Luis Carranza Velázquez, no tengo inconveniente alguno en otorgar el **VOTO APROBATORIO** para que continúen con los trámites a que haya lugar y se pueda concluir con su proceso de evaluación profesional.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

**ATENTAMENTE**

**DRA. EN C. DE LA ED. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO**  
**REVISORA DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

Cerro de Coatepec s/n,  
Ciudad Universitaria,  
Toluca, México. C.P. 50100.  
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20  
[www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/](http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/)

**Facultad de  
Turismo y  
Gastronomía**

## **Agradecimientos**

Quiero agradecer a mi colega de esta Tesis y buena amiga de la facultad, Flor Verónica Ensástegui Vázquez, por estar a mi lado y darme motivación a lo largo de la investigación y por su amor como amiga; en segundo lugar quiero agradecer a mi asesora de Tesis, Dra. Diana Castro Ricalde, por guiarme a través de esta aventura de la titulación, así como el apoyo académico que aportó a la creación de esta Tesis; por último quiero agradecer a toda mi familia por el apoyo y amor incondicional que compartieron conmigo, motivándome a seguir adelante tanto académicamente y como persona.

Juan Luis Carranza Velázquez

No podría enumerar entre cada esfera que me ayudo a hacer posible uno de mis más grandes deseos.

Gracias a mis papás por el apoyo; Papu y Mamu, cada uno supo cómo hacerlo sin dejarme completamente sola, y enseñándome que los logros no se alcanzan sin esfuerzos. Mi familia en la que siempre encontré motivación y que me hicieron estar aún más segura que esto es lo que amo, mi hermana Moni que desde antes de comenzar el camino ha estado conmigo, me ha escuchado, comprendido, enseñado y animando para continuar la aventura. Gracias a Levy, Esaú, Any, Leo, Alan y Migue porque sé que ellos ven en mí la mejor chefsita, y para mí es satisfacción sus ganas, energías, curiosidad y alegría de querer poder algún día formar parte del mundo gastronómico.

Gracias a Dios, porque sé que esto es lo que quería para mí, por poner conmigo las mejores manos para llevar el proceso, por cruzar en mi camino bellas personas que me dejaron grandes cosas.

Gracias a Dana y a José Luis, porque siempre estuvieron conmigo en mis mejores y en mis peores momentos de la carrera.

Gracias a la Universidad, por darme las herramientas que me permitirán emprender, por los docentes que me dejaron sin apatía lo mejor de sus conocimientos y de los que también me llevé más ganas de seguir aprendiendo y amando la carrera.

Gracias a mi asesora de Tesis, la Dra. Diana Castro, de quien también como docente me llevo no solo conocimientos, sino también mucha alegría. Gracias a mi querido amigo y compañero de Tesis, Juan Luis, con quien logramos que el trabajo fuera más ameno, por compartir juntos este primer logro.

Flor Verónica Ensástegui Vázquez

## **Resumen**

La investigación presente relaciona la Teoría del Modelo de la Triple Hélice con las prácticas y/o estancias profesionales que deben realizar los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México -UAEMéx-, esto con el fin de resaltar el papel de la vinculación entre los sectores involucrados: universidad, empresas y gobierno. Para el cual se diseñaron técnicas e instrumentos de recopilación de información como fichas de identificación de diversas empresas e instituciones académicas y gubernamentales dentro del Valle de Toluca. Teniendo como resultados organigramas y descripción de puestos de los diferentes sectores, así como tablas de consulta en donde se encuentra la información para contactarlas y finalmente un apartado de recomendaciones generales que el alumno debe tomar en cuenta antes y durante el proceso de realización de prácticas y estancias para lograr mayores aprendizajes.

**Palabras clave: Modelo de la Triple Hélice, Estancias Profesionales, Prácticas Profesionales, Vinculación**

## INDICE

<b>1. TÍTULO</b> .....	10
<b>2. RESUMEN</b> .....	10
<b>3. INTRODUCCIÓN</b> .....	12
<b>4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y CONCEPTUAL</b> .....	24
4.1 La vinculación como función esencial de las universidades.....	24
4.2 El Modelo de la Triple Hélice para lograr la vinculación.....	30
4.3 El perfil del Licenciado en Gastronomía para la vinculación .....	38
<b>5. METODOLOGÍA</b> .....	46
5.1 Objetivo general .....	46
5.2 Objetivos específicos.....	46
5.3 Preguntas de investigación.....	46
<b>6. RESULTADOS Y ANÁLISIS</b> .....	52
<b>6.1 EMPRESA</b> .....	52
6.1.1 Rama Hotelera .....	52
6.1.2 Ramo Restaurantero .....	61
6.1.3 Rama Industrial .....	70
6.1.3.1 Comedores Industriales .....	78
6.1.4 Sector Banquetero.....	80
<b>6.2 UNIVERSIDAD</b> .....	86
6.2.1 Sector Educativo .....	86
6.2.2 Departamento de Vinculación.....	92
<b>6.3 GOBIERNO</b> .....	93
6.3.1 Sector Salud .....	93
6.3.2 Dependencias Gubernamentales.....	98
6.3.3 Programas Gubernamentales.....	102
<b>7. CONCLUSIONES</b> .....	103
<b>8. PROPUESTAS O SUGERENCIAS</b> .....	111
<b>9. ANEXOS</b> .....	114
<b>10. BIBLIOGRAFÍA</b> .....	117



## CONTENIDO DE TABLAS

Tabla 1. Áreas curriculares que componen la Licenciatura en Gastronomía.....	43
Tabla 2. Ámbitos de intervención profesional.....	44
Tabla 3. Listado de establecimientos de hospedaje que cuentan con algún tipo de servicio de A y B en el Valle de Toluca, con base en la selección de los parámetros descritos. ....	57
Tabla 4. Directorio de establecimientos de hospedaje, que cuentan con Distintivo H. ....	58
Tabla 5. Restaurantes con DH vigente en el Valle de Toluca.....	66
Tabla 6. Selección de restaurantes con base en calificaciones positivas y número de empleados.....	67
Tabla 7. Selección de cafeterías por calificación de aplicaciones y sitios web.....	69
Tabla 8. Listado de industrias de alimentos por volumen de empleados (+51).....	74
Tabla 9. Otras empresas que cuentan con servicio de comedor en el Valle de Toluca y que poseen Distintivo H.....	79
Tabla 10. Lista de empresas de banquetes ubicadas en el Valle de Toluca.....	85
Tabla 11. Lista de universidades con cafeterías o comedores estudiantiles dentro del Valle de Toluca.....	88
Tabla 12. Lista de Organismos Académicos o dependencias de la UAEMéx que pudieran desarrollar investigación en Gastronomía.....	91
Tabla 13. Lista de Centros de Salud y hospitales dentro del Valle de Toluca.....	96
Tabla 14. Lista de políticas, programas o proyectos de gobierno relacionados con investigación.....	100

## CONTENIDO DE ORGANIGRAMAS

Organigrama 1. Estructura “tipo” de un restaurante ubicado en la rama hotelera.....	55
Organigrama 2. Estructura de la organización de un Restaurante.....	65
Organigrama 3. Estructura de la organización de una industria alimenticia.....	73
Organigrama 4. Estructura de organización en el servicio de banquetes.....	82
Organigrama 5. Estructura de la organización del área de producción de alimentos en comedores o cafeterías escolares.....	87
Organigrama 6. Estructura de la organización en el servicio de alimentación hospitalaria.....	95

## CONTENIDO DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Actores involucrados en la “Triple Hélice”.....	32
Ilustración 2. Modelo propuesto para complementar la “Triple Hélice”.....	36
Ilustración 3. Empresas, organizaciones o instituciones para realizar prácticas o estancias profesionales, según sector:.....	49

## 1. TÍTULO

### **Espacios laborales en el Valle de Toluca para la realización de prácticas y estancias profesionales de la Licenciatura en Gastronomía**

## 2. RESUMEN

La investigación presente relaciona la Teoría del Modelo de la Triple Hélice con las prácticas y/o estancias profesionales que deben realizar los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México -UAEMéx-, esto con el fin de resaltar el papel de la vinculación entre los sectores involucrados: universidad, empresas y gobierno. Como **problema de investigación** se plantea la falta de vinculación entre la institución educativa, las empresas y las dependencias de gobierno que se traduce en diferentes obstáculos como la falta de identificación de los sectores económicos en los que podrían estarse desarrollando los estudiantes de la Licenciatura; el desconocimiento de las instituciones, empresas y organizaciones específicas existentes en el área gastronómica, así como los posibles puestos y funciones que podrían desempeñar quienes se están insertando de manera inicial en el campo laboral. El **objetivo general** formulado es: Determinar los puestos y cargos de empresas, instituciones u organizaciones del área de alimentos y bebidas del Valle de Toluca en las cuales alumnos y egresados de la Licenciatura en Gastronomía podrían realizar prácticas y/o estancias profesionales, para la descripción de la vinculación a llevar a cabo en cada una. **La metodología** descrita en el apartado correspondiente fue de tipo cuantitativa, y se diseñaron técnicas e instrumentos de recopilación de información como fichas de identificación de los lugares investigados. Algunos de los **resultados obtenidos** se presentan en forma de tablas y organigramas para su mejor visualización, haciendo énfasis en que fueron organizados con base en los aspectos explicados en el Modelo mencionado. También se incluye un apartado de recomendaciones generales que el alumno debe tomar en cuenta antes y durante su proceso de realización de prácticas y estancias para lograr mayores aprendizajes. Algunas de las **conclusiones** a las que se llega, es que tanto estudiantes como egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMéx cuentan con un perfil profesional muy amplio que permite su desarrollo en

diferentes sectores, áreas y puestos de la actividad gastronómica, y que con un proceso de vinculación más preciso y enfocado, pudiera facilitarse el proceso de búsqueda y selección de lugares para la realización de sus prácticas y/o estancias que contribuyeran de mejor manera a su formación integral.

### **3. INTRODUCCIÓN**

El interés por la temática que aquí se presenta, surge por los obstáculos identificados para la realización de las prácticas y/o estancias profesionales durante la formación profesional, y debido a las dificultades que se sabe enfrentan la mayor parte de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía a la hora de buscar un empleo acorde con su perfil profesional.

Se reconoce como problema la falta de vinculación entre la institución educativa, las empresas y las dependencias de gobierno que, a su vez, se relacionan con diversos obstáculos que se han ido identificando durante la carrera, algunos de los cuales se describen brevemente a continuación:

Se considera que no se han identificado con claridad y siguiendo ciertos parámetros específicos, las empresas, instituciones u organizaciones existentes en el Valle de Toluca, por rama económica –que puede ser la restaurantera, el servicio de banquetes, la educativa, etc., y que se explican con mayor amplitud en el apartado metodológico de esta investigación-, donde los alumnos puedan poner en práctica sus conocimientos, o bien, puedan insertarse a trabajar una vez que hayan egresado.

Porque la información con la que cuenta el Departamento de Vinculación de la Facultad de Turismo y Gastronomía (en adelante FACTUR), se va conformando con las recomendaciones o aportaciones de los propios estudiantes quienes solicitan realizar sus prácticas o estancias en algún establecimiento específico, y en menor grado, con las que el propio Departamento ha podido ir identificando con el paso de los años. Pero se considera que existen múltiples espacios que no están siendo contemplados por estudiantes, egresados y por las propias autoridades de la Facultad, en donde podrían estar insertándose los aspirantes.

Por otro lado, se ha identificado que existen espacios donde se requiere que los practicantes o quienes realizan sus estancias profesionales, lleven a cabo funciones operativas o tareas cotidianas “de oficina” que, tal vez por desconocimiento o por falta de visión de los propios profesionales, suelen elegirse para darse cuenta demasiado tarde

que dichos lugares y puestos no contribuyen en nada a la formación en Gastronomía. Y se cree que, teniendo información de todos los espacios donde puede laborar un Licenciado en Gastronomía que esté clasificada por rama económica, por funciones, e incluso por perfil del estudiante, pues se puede contribuir a ofrecer un panorama más amplio y preciso que no haga perder el tiempo ni a los responsables de vinculación en la Facultad, ni a los propios alumnos o egresados, ya que podrán elegir el lugar dónde trabajar con previo conocimiento de sus implicaciones.

Por otro lado, se cree que también constituye un obstáculo para la vinculación, que no se cuenta con información más precisa de puestos y/o cargos que podrían estar desarrollando los profesionales de la Gastronomía según el tipo de empresa y/o rama al que corresponda, lo que podría apoyarles de manera más eficiente en la toma de decisiones. Y se trata de información puntual con la cual no se cuenta hasta ahora, ya que no ha sido recabada en el Departamento de Vinculación de la Facultad, cuyos datos se van nutriendo por los propios estudiantes quienes han realizado sus prácticas o estancias con el paso de los años en algunas organizaciones. Además, esta información que se presenta se visualiza como indispensable para ahorrar tiempo y llenar vacíos en términos de la necesaria vinculación entre los 3 actores involucrados: institución educativa, empresas y gobierno.

En relación con esto, el presente estudio se fundamenta a través del Modelo de la Triple Hélice, el cual establece que la innovación de un país se encuentra determinada por las relaciones entre tres importantes actores: universidad, empresa y Estado (Rodríguez y Rojas, 2014). Se trata de un modelo que permite observar la vinculación como un proceso dinámico entre dichas esferas que interactúan de manera complementaria, buscando acuerdos que sean de beneficio mutuo para sus planes, programas y actores involucrados. En este modelo se pueden vincular todos los componentes y aspectos de las tres organizaciones con el fin de desarrollar al país, aprovechando las fortalezas y los elementos que cada sistema tiene que ofrecer: el conocimiento de la universidad, el poder económico de la empresa y el poder político del estado.

En este modelo, la Universidad juega el papel protagónico ya que es el principal motor para la innovación a través del recurso más importante que tienen las organizaciones: el recurso humano y a un mismo tiempo, se cree que para que estas organizaciones públicas o privadas alcancen mayores niveles de calidad y competitividad, requieren de dicho factor que se forma en las universidades.

Los profesionales egresados, o en formación, tienen cabida en cualquiera de estos tres espacios donde pueden insertarse para realizar sus Prácticas y/o Estancias Profesionales, o para ocupar un puesto de trabajo ya que todos ellos ofrecen, de una u otra manera, servicios de alimentos y bebidas. Y esto suelen desconocerlo los estudiantes o los propios Licenciados en Gastronomía, quienes aspiran a insertarse en espacios y puestos conocidos o ya ampliamente “probados”.

De aquí que el vínculo que se pueda establecer entre los alumnos y los empleadores, pueda hacer posible captar aquéllos que son altamente potenciales para desarrollar una actividad profesional durante su formación, y también al momento de egresar. E incluso que los alumnos participantes puedan continuar en el empleo en cuanto terminan su proyecto de práctica o estancia profesional ya no como practicantes o pasantes, sino como empleados formales de dichas compañías. Así, a través del modelo de vinculación que se formula en la “Triple Hélice”, todas las partes involucradas se pueden ver beneficiadas.

Por otra parte, el análisis de este Modelo en una realidad como la de Toluca, puede contribuir a disminuir el desempleo, grave problema que afecta no sólo a esta región sino a todo el país. De acuerdo con un estudio de 2008, titulado “Un modelo para mejorar la colocación del recién egresado en el ámbito laboral en México” (Del Campo, 2008), en el país existía un gran desempleo hace diez años, y aproximadamente 50% de los desempleados eran egresados de alguna carrera profesional. 10 años después, este panorama no ha cambiado: para 2018, la tasa de desempleo ha crecido y hay más personas con empleo vulnerable, es decir, que carecen de prestaciones y seguridad social o que trabajan de manera informal, según la Organización Internacional del Trabajo (OIT, cit. en Animal Político, 2018). “Se destaca a México como uno de los

pocos países en América Latina, donde los empleos formales generados irán a la baja. Sus cifras indican que, para este año, el país contará con 15.5 millones de mexicanos con empleo vulnerable de los 15.3 millones que se registraron en 2017, se pronostica un aumento de 200 mil personas”.

Sin embargo, con base en Del Campo (2008), para obtener una mejor colocación laboral los egresados deben eliminar la falta de experiencia y dentro de su formación académica deben tener la opción de realizar servicio social, prácticas y estancias profesionales que impliquen una participación notable dentro de la organización para generar dicha experiencia; y este autor también enfatiza que las instituciones educativas deben de contar con algún tipo de convenio o vinculación con instituciones laborales y con el gobierno, para ofrecer más opciones a los estudiantes, lo que reafirma la necesidad de fortalecer el modelo de “Triple Hélice”.

En otra investigación titulada “Significado del trabajo e inserción laboral de graduados universitarios” (Pérez de las Vacas, Castro, & Cubo, 2009) los autores describen los elementos más importantes que un egresado debe pasar para obtener una buena inserción laboral y que también se relacionan con esta parte de la vinculación que se viene abordando. Establecen que algunos de estos elementos, se relacionan con la llamada socialización laboral, proceso que propicia una interacción persona – ambiente que, a su vez, desarrolla la personalidad laboral del trabajador; en este estudio se explica que, un egresado al momento de buscar trabajo se encuentra con diversos aspectos que no había considerado: que existen variables demográficas que una compañía toma en cuenta antes de la contratación, como el sexo, la edad, nivel y tipo de estudios realizados; así como otras variables de tipo psicológico como pueden ser las expectativas del aspirante, su percepción de la empresa, su motivación hacia ocupar un puesto de trabajo específico, entre otros.

En esta misma investigación a la que se hace referencia, relativa a la inserción laboral de los graduados universitarios y de quienes están próximos a graduarse, se menciona la centralidad, entendida como el grado de importancia que el trabajo tiene en la vida de las personas. Los autores establecen que un trabajador suele buscar diferentes productos derivados de su trabajo; y que uno de ellos se relaciona con la pregunta:

¿Qué quiero encontrar en mi trabajo?, que se refiere a las características preferidas por una persona en su posible puesto a ocupar.

De aquí que se vislumbre como esencial, que los alumnos y egresados de la Licenciatura en Gastronomía posean información previa de la empresa, cargo potencial a ocupar, funciones que podría realizar, para poder cubrir los requisitos antes mencionados y que su “socialización laboral” sea más rápida y eficiente.

En otro estudio titulado: “Inserción laboral de jóvenes: expectativas, demanda laboral y trayectorias” (Weller, 2006), revisado para fundamentar lo que en este estudio se viene planteando en relación con la importancia de la vinculación y con el conocimiento previo de las organizaciones donde se puede laborar, se establece que existen diversas tensiones que los jóvenes egresados enfrentan al insertarse en el ámbito laboral; una de ellas es la inseguridad laboral, ya que los jóvenes toman trabajos que no saben cómo desempeñar o bien, ignoran la cultura organizacional, quedando insatisfechos después de su estadía en la empresa que se trate.

Otra tensión que el autor describe corresponde a las expectativas en el mercado laboral y la realidad que se vive: los jóvenes crean metas a corto y largo plazo las cuales algunas veces se van cumpliendo según el grado de satisfacción que alcanzan, pero en la mayoría de los casos estas metas se ven frustradas ya que la organización en la que se desenvuelve el empleado no le permite alcanzarlas.

Otro punto que remarca Weller (2006) acerca de las tensiones relacionadas con el empleo, es la falta de experiencia laboral, ya que los recién egresados que buscan insertarse dentro del mercado se encuentran con la traba de que se solicita un nivel de experiencia y por lógica, los jóvenes no la poseen, haciendo difícil conseguir un trabajo ideal para ellos. Y se establece que esto se puede solucionar por medio de convenios escolares entre las instituciones educativas y la empresa, lo que involucra en gran medida la vinculación.

También el autor propone investigar más a fondo y de manera previa por parte tanto de los jóvenes, como de la institución educativa, las características y requerimientos de la



empresa; el perfil solicitado, lo que implica el puesto de trabajo que se aspira a ocupar, entre otros factores.

En otro estudio revisado para efectos de esta investigación, y que sirve para enfatizar la importancia del conocimiento del mercado laboral a través de la vinculación, y que se titula “La inserción laboral de los universitarios a través de las prácticas en empresas” (Martínez, 2003), se señalan los problemas que tienen los universitarios al intentar conseguir trabajo después de egresar, como el hecho que las empresas tanto nacionales como internacionales, privadas o públicas requieren personal con o sin título, pero con un alto grado de experiencia, lo que muchas veces se desconoce por parte de los involucrados.

Por otro lado, como se viene estableciendo, tener información amplia y actualizada en torno a las organizaciones dónde realizar Prácticas o Estancias Profesionales resulta fundamental para los alumnos en formación. Porque puede ser que existan convenios de vinculación entre la institución educativa, las empresas y el gobierno, pero eso no significa que las instancias involucradas tengan claro el hecho de para qué se requiere dicha experiencia mientras los estudiantes se encuentran cursando la carrera. Por ello se consideró importante hacer una revisión de investigaciones relacionadas con este tema.

En el estudio titulado: “La pasantía como recurso de aprendizaje dentro de las organizaciones: la percepción de los estudiantes universitarios” (Acosta & Vuotto, 2001), se define a dichas pasantías como una forma de contratación temporal de un estudiante o graduado universitario que le facilita adquirir experiencia laboral en un campo acorde a los estudios que realiza en las instituciones universitarias; esto se asocia a la necesidad de la inserción en el medio laboral al finalizar sus estudios con el fin de contar con alguna experiencia para avalar sus conocimientos técnicos y académicos.

En este estudio también se describen los objetivos clave de las pasantías universitarias como: que el alumno descubra o comience a conocer su campo específico de formación; que al insertarse laboralmente pueda eficazmente desempeñar las tareas que le

asignen; que se facilite la transición de lo educacional a lo laboral contribuyendo a una correcta elección del área del trabajo.

En una investigación llamada: “El aprendizaje en contextos reales: el caso de las pasantías de los estudiantes universitarios” (Sánchez, 2004), se explican también los objetivos de las pasantías: permitir al estudiante aplicar de forma práctica los conocimientos teóricos adquiridos durante su formación académica y desarrollarlos en las diferentes áreas que conforman la carrera, así como aplicarlos en situaciones reales del trabajo; conocer personalmente la realidad y las condicionantes del trabajo en el ámbito de la profesión: competitividad, innovación, políticas, criterios de calidad, relaciones con clientes y proveedores, administración de tiempo y recursos, toma de decisiones y manejo de conflictos, entre otros.

En este sentido, otro autor enfatiza que: “Las prácticas profesionales constituyen un componente esencial de la formación de los estudiantes de educación superior, quienes con ellas inician su inserción en el mundo laboral por un periodo determinado, tendiéndose así un puente entre la teoría y la práctica, entre la etapa formativa y el ingreso al mercado de trabajo” (Angulo, p. 23: 2011).

Con base en estos estudios, queda claro que tener un buen rendimiento laboral se relaciona con diversos factores: en primer lugar, con la formación académica, pues los empleadores consideran de suma importancia la adquisición de conocimientos previos obtenidos en la universidad; en segundo lugar, el desarrollo de competencias tanto técnicas como transversales (aprendidas no solamente en la institución educativa, sino en otros ámbitos donde son potenciadas y/o adquiridas), y que también pueden desarrollarse a través de las prácticas profesionales. En tercer lugar, el vínculo de las tareas a realizar con lo aprendido durante la formación, lo que normalmente sólo puede conocerse a través de la función de la vinculación entre los actores que conforman la “Triple Hélice”.

Por su parte, los autores Gault, Redington & Schlager (2000) establecen que un típico programa de prácticas se caracteriza por tres criterios: un número determinado de horas trabajadas, la remuneración –o no- de ellas, y la supervisión proporcionada por un

coordinador de la facultad u otro representante de la universidad y una contraparte corporativa. Esta parte de la compensación es por lo general requerida para las empresas, pero puede ser opcional para algunos programas (DiLorenzo-Aiss & Mathisen, 1996).

De los estudios revisados, resalta que entre los términos utilizados para referirse a las prácticas y/o estancias profesionales, se encuentran *practicum*, prácticas preprofesionales, prácticas externas; internado, trabajo de campo, estadía y aprendizaje en servicio. Pero en todos los casos se reconoce que, para poder llevar a cabo el ejercicio de la profesión en un contexto apropiado, se requiere fortalecer la vinculación entre las instancias involucradas.

En cuanto a las estancias profesionales, para efectos de esta investigación se revisaron diversos estudios de instituciones educativas como el Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo -ITSOEH-, en el cual se establece que la estancia consiste en una actividad en la que el estudiante confronta los hechos con la teoría aprendida previamente, mediante la realización de actividades propias de la profesión, o el desarrollo de un proyecto de investigación, en cualquiera de las áreas de desarrollo de la licenciatura correspondiente.

En este documento también se reportan otros términos relacionados como la Residencia Profesional, que para el Instituto Tecnológico de Saltillo (2014), se define como una estancia temporal en el sector productivo y de servicios que debe realizar el alumno que aún está en proceso de formación con el fin de que desarrolle un proyecto definido, con la asesoría de instancias académicas y empresariales.

Lo que puede resaltarse en general de los estudios revisados, es que las estancias constituyen una excelente oportunidad para poner en práctica los conocimientos teóricos obtenidos de la escuela, para adquirir experiencia profesional y para proponer soluciones viables a problemas reales, ya que se propicia el enfrentamiento del

estudiante con situaciones donde se ve obligado a desarrollar su capacidad analítica y de investigación.

Por otro lado, en un documento expuesto en el marco de CLEPSO -Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Posgrados en Ciencias Sociales- (2014), se menciona que las prácticas profesionales pueden ser consideradas como empleos, a pesar de que suelen tener una remuneración escasa o nula; también se establece que en muchas ocasiones los estudiantes suelen desempeñar un puesto en la organización y desarrollar ciertas habilidades para ello, las cuales desafortunadamente no responden a la especialización que obtuvieron a lo largo de su formación académica como profesionistas.

En este texto también se establece que dicha situación puede ser altamente ventajosa para las empresas ya que les permite ahorrarse el pago a un empleado que es suplido por un estudiante a través de este concepto de práctica profesional; aunque a cambio, los egresados obtienen cierta experiencia, siempre y cuando las actividades realizadas en este periodo coincidan con su formación. Aunque en el documento también se menciona que uno de los peligros de ellas radica en que los practicantes caigan en una lógica de empeoramiento de la calidad del trabajo si éste no aporta nada para su crecimiento o formación profesional; se considera que el valor de las prácticas no sólo depende de las condiciones económicas bajo las cuales se lleva a cabo esta relación entre “practicante” y empresa, sino también de la coincidencia entre las actividades realizadas y los conocimientos teóricos obtenidos en la institución educativa de la cual proviene el estudiante.

En relación con algunos estudios (Rivera, 2006) que versan sobre la vinculación que las universidades mexicanas tienen con su entorno, se encontró que si bien casi todas las instituciones educativas cuentan con convenios o acuerdos de colaboración con las empresas –porque se reconoce la vinculación como una de sus funciones sustantivas– también se pudo identificar que normalmente no existen guías o documentos orientativos para los alumnos y egresados que contengan información en torno al proceso de búsqueda, contacto y ubicación con las empresas y/o dependencias gubernamentales. Y

la mayoría tampoco cuenta con un directorio o catálogo de dichas organizaciones, que detalle el proceso de realización de prácticas o estancias y que además aporte datos concretos de estos espacios.

De la Universidad Autónoma del Estado de México, se encontró una investigación escrita que tiene una relación directa con la que se está presentando en este documento y que habla sobre la repercusión del lugar elegido al realizar las estancias profesionales. Se trata de la tesis presentada por Sara Estrada (2014), egresada de la Facultad de Química, que se titula: “La Estancia Profesional de Químicos en Alimentos, como medio de inserción al campo laboral”.

En ella se establece que, para poder llevar a cabo una estancia profesional en cualquier organización, se debe tener la siguiente información:

- 1) Nivel de conocimiento que requiere la empresa, y si éste lo aporta a través de procesos de capacitación e inducción.
- 2) Diversidad y aplicación de dicho conocimiento a través del desempeño en puestos y funciones.
- 3) Cultura de innovación y aprendizaje.
- 4) Diseño organizativo abierto al aprendizaje.
- 5) Orientación estratégica.
- 6) Sistema de gestión del conocimiento y la información.
- 7) Tamaño organizativo.
- 8) Antigüedad de la empresa.

Esta información fue obtenida de las aportaciones de los practicantes de la Facultad de Química, quienes ya habían concluido su periodo de estancias profesionales en el periodo 2008-2012. En esta investigación también se plantea que la información de carácter interno, debe complementarse con datos externos que deben provenir de la constante interacción entre empresas, las instituciones educativas, y el entorno.

En síntesis, con base en todos los estudios revisados relacionados con el mercado laboral, con la vinculación y con el propósito de las prácticas y estancias profesionales,

puede afirmarse que las universidades deben estar atentas a las necesidades y demandas de recursos humanos de las organizaciones que se encuentran en su entorno, para la identificación de los posibles puestos y cargos que podrían estar ocupando tanto sus practicantes como sus egresados. Esto, no sólo para cumplir las expectativas de los empleadores y garantizar que de alguna manera los estudiantes adquieran los conocimientos prácticos y reales que requieren para enriquecer su formación, sino y sobre todo, para contribuir a través de los conocimientos desarrollados en los profesionales, a la competitividad, sostenibilidad y cambio de las empresas.

Por ello se considera tan importante esta investigación, porque se reconoce que la vinculación juega un papel fundamental para los 3 ámbitos, institución educativa, empresa y gobierno; pero también se observa que no se trata de establecer convenios de colaboración únicamente para llenar el requisito de alianzas y enlaces entre los actores involucrados. Sino igual garantizar que existan espacios de contacto estrecho con la realidad, donde los profesionales en formación y aquellos profesionales ya egresados, puedan enfrentarse a situaciones y problemas cotidianos y sean capaces de poner en práctica la teoría adquirida en las escuelas para mejorarlos o darles solución, lo que redundará no sólo en el beneficio económico de la empresa, sino también en la satisfacción social, lo que es tarea del nivel gubernamental.

Se considera que para ello se requiere que la institución educativa, los responsables de la función vinculación, los alumnos y egresados conozcan de antemano en qué organizaciones podrían insertarse, según su perfil, sus conocimientos y habilidades; y de acuerdo también con lo que la propia empresa les puede ofrecer en función de los puestos disponibles en su estructura organizativa.

Y esto es precisamente lo que se plantea en esta investigación como **objetivo general**: Determinar los puestos y cargos de empresas, instituciones u organizaciones del área de alimentos y bebidas en las cuales alumnos y egresados de la Licenciatura en Gastronomía podrían realizar prácticas y/o estancias profesionales, para la descripción de la vinculación a llevar a cabo en cada una.

Para dar cuenta del logro de este objetivo, la presente investigación se estructura de la siguiente manera: se incluye un **apartado de fundamentación teórica**, el cual se basa en el Modelo de “Triple Hélice” que permite explicar la relevancia de la vinculación, y cómo ésta debe darse entre los 3 actores involucrados: la institución educativa, las empresas privadas y el gobierno que representa la esfera pública. Porque son precisamente los tres ámbitos en donde el profesional de la Gastronomía podría estarse desarrollando laboralmente hablando.

En **otro apartado se explica la metodología** seguida para la recopilación relativa a las instituciones y empresas consideradas; por ello se eligió un método de análisis cuantitativo, que se utiliza para describir el tipo de organizaciones, cargos y funciones donde podrían desempeñarse quienes estudian la carrera gastronómica; también se incluyen las técnicas y los instrumentos aplicados para la integración de la guía de empresas que puede servir de documento de consulta.

En **otra parte de este documento se explican los resultados obtenidos** durante la búsqueda de información proveniente de la realidad, enfatizando la relevancia de incluir dichos datos; también se presenta un **apartado de conclusiones** donde se resume lo más relevante de este estudio, así como una sección de **propuestas y sugerencias** que se vislumbran como necesarias para contribuir a la solución del problema plantado al inicio de esta investigación.

Por último, **se agrega un apartado de las fuentes de información consultadas**, así como uno relativo a los Anexos.

## **4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y CONCEPTUAL**

### **4.1 La vinculación como función esencial de las universidades**

Dado que la mirada central de esta investigación está puesta hacia las prácticas y estancias profesionales de los universitarios, la forma que se visualiza para la inserción del estudiante y del futuro egresado en el mercado laboral para garantizar no sólo la adquisición de conocimientos prácticos sino también el desarrollo de habilidades profesionales y laborales, es la **vinculación**.

Al respecto, el autor Huanca López (2014) menciona que la universidad en sus comienzos no contemplaba la vinculación como una actividad importante; es más, en ciertos casos se consideraba desfavorable, ya que podría afectar su autonomía y alejarla de la enseñanza y la investigación, las que se consideraban sus funciones principales.

Sin embargo, en los últimos veinte años, la vinculación ha tomado gran relevancia y reconocimiento como una función positiva para la sociedad, ya que alude a las relaciones que existen (o deben existir) entre ella y la universidad (Martínez, Leyva y Barraza, 2010). Desde estos frentes se ha estado impulsando la idea de que todas las ramas económicas (productivas, de servicios, gubernamental, educativa) deben mantener relaciones de cooperación que incluso trasciendan el ámbito estatal, y lleguen al nacional e internacional; y se considera a las instituciones educativas como las generadoras de los recursos humanos necesarios para el mercado laboral, pero sobre todo, "... se reconocen sus aportaciones en materia de docencia, investigación y extensión, funciones que permiten potenciar el desarrollo de servicios de educación continua y de la industria, fortaleciendo la imagen institucional y la generación de recursos adicionales (Martínez, Leyva y Barraza, 2010, p. 4).

Es por ello también que las universidades se han visto en la necesidad de generar estrategias y acciones concretas para favorecer la inserción de los estudiantes y egresados en empresas y organizaciones que les doten de los conocimientos y habilidades que requieren para enriquecer su formación; ya que en la escuela no se les



puede enseñar de todo, ni tampoco tienen tiempo de aprender aquellos requerimientos específicos que les demanda un espacio o puesto específico de trabajo.

Además, se ha visto que los alumnos requieren, desde el inicio de su preparación profesional, espacios de prácticas, laboratorios y escenarios reales donde puedan "... analizar, proponer, probar y comprobar ideas y teorías que contribuyan a dar soporte a la disciplina" (Gaytán y Moreno, 2014, s/p). Porque si no, todo aquello que aprenden podría quedarse únicamente en la teoría sin una aplicación práctica, la que se vislumbra como sumamente necesaria para la solución de problemas reales.

Especialmente porque la educación universitaria consiste en una formación profesional integral, y ésta estaría incompleta si no se cuenta con la experiencia directa que puede aportar el desempeño de alguna función o tarea concreta en un entorno real. Vivencias que se pueden adquirir tanto durante el proceso formativo, como en la inserción posterior del egresado en el mercado laboral.

Sin embargo, se considera que si dichas interacciones se llevan a cabo durante la carrera, se obtendrán más y mejores saberes que vendrán a complementar los conocimientos de los estudiantes, consolidando así su aprendizaje "base". Y esto propiciará a un mismo tiempo, que se responda con mayor pertinencia a las necesidades sociales que se vayan presentando.

Así, la vinculación, además de servir de enlace e instrumento de interacción y beneficio mutuo entre las instituciones de educación superior y los ámbitos social y productivo, fomenta la pertinencia institucional y favorece el reconocimiento social de la universidad, mejora su imagen y como consecuencia, el posicionamiento institucional en el entorno al que sirve (Gaytán y Moreno, 2014, s/p).

Aparte se considera que la necesaria correspondencia entre los conocimientos que el profesional en formación adquiere en el aula, y los que se exigen en el mercado laboral, requieren ser puestos "a prueba"; por ello la vinculación adquiere una mayor importancia

porque se constituye, de alguna manera, en una forma de evaluación. Cuando el estudiante “responde” positiva y eficientemente ahí afuera, en un contexto real, puede garantizarse que adquirió los conocimientos que más adelante le serán exigidos como empleado; y si no es capaz de dar dicha respuesta, pues se considera que puede ser una oportunidad para obtener los saberes necesarios; y en este caso, la evaluación sirve para la institución educativa que puede incorporar dichos saberes a su proceso de formación. Así que se trata de beneficios mutuos para todas las instancias involucradas.

Otros autores como Soto, et. al. (2007), establecen que dichas instancias deben comprender a 3 actores fundamentales: universidad, empresa y estado. En este sentido, se considera necesario incluir el papel que desempeña cada uno de estos actores para comprender mejor cómo se establecen o pueden darse las necesarias relaciones entre las partes.

**La universidad:** tiene como objetivos formar profesionales aptos para el desempeño de la profesión que se trate; asimismo, generar conocimientos a través de la investigación y solucionar los problemas que aquejan a la sociedad o por lo menos, formular posibles propuestas de solución. Ya que se reconoce que en dichas instituciones educativas se cuenta con mejores condiciones para desarrollar la ciencia y la tecnología puesto que no sólo poseen la infraestructura sino también, el personal calificado para ello; es decir, el conjunto de docentes e investigadores que se dedican a sus funciones sustantivas como la docencia, la investigación, la difusión y la extensión.

De hecho, en algunas universidades se han formado centros de investigación para dar salida a todos los proyectos que han ido surgiendo en el seno de la institución educativa; para nutrir las labores de docencia que, sin la información como insumo no podría concebirse. O bien, los centros reciben a aquellos profesionales que cuentan con las aptitudes necesarias para llevar a cabo dichos procesos de indagación y de producción de nuevos conocimientos que inclusive han llegado a derivar en invenciones y patentes.

Entonces, la investigación constituye una función sustantiva, pero no la única ni la más importante de las universidades.

[...] la universidad se basa en el desarrollo sostenido de sus tres funciones sustantivas, docencia, investigación y extensión, a través de las cuales se vincula con la sociedad en determinadas materias. Las exigencias que demanda el desarrollo han llevado a que la universidad busque vínculos más estrechos con la sociedad en materias específicas que tienen relación con el desarrollo económico, tal como es el caso de la búsqueda de contactos con el sector productivo, como una forma de contribuir, por un lado, al fortalecimiento de la docencia y de la investigación universitarias, y por otro, al desarrollo económico del país (Acuña, 2003, s/p).

Sin embargo, también se reconoce que para que dichas funciones sustantivas sean trascendentes, deben estar en sintonía con las necesidades de la sociedad; ya que, aquello que se enseña, investiga y difunde debe tener una íntima relación con lo que se requiere tanto en el entorno como lo que demandan las empresas. Claro que esto no significa que la universidad sólo tiene la obligación de formar recursos humanos – empleados y empleadores- para las empresas, entendidos éstos como “mano de obra”, o que tiene el deber de solucionar todos los problemas alrededor de ella.

Pero sí estas dos posibilidades, forman parte de sus deberes: formar profesionales aptos para incorporarse al mercado laboral que ofrecen empresas y organizaciones, lo que implica un vínculo obligatorio entre universidades y empresas, y a un mismo tiempo, que dichos estudiantes y egresados a través justamente del ejercicio de su profesión, pongan ésta al servicio de las necesidades sociales más urgentes y sepan cómo resolverlas o por lo menos, contribuir a la mejora de las condiciones de vida y bienestar de sus habitantes; lo que involucra un vínculo obligatorio entre universidad y sociedad.

**Las empresas:** la economía nacional está representada por tres sectores: primario, secundario y terciario. El sector primario está compuesto por las ramas económicas de

agronomía, ganado, silvicultura y pesca. En el sector secundario están las ramas en donde la materia prima ha sido transformada para el beneficio humano. Aquí se tiene la industria minera, alimenticia, metalmecánica, eléctrica y electrónica, la industria petrolera y sus derivados, entre otras. Por último, el sector terciario, se distingue por sus actividades económicas de servicio, abarcando hotelería y restaurantes, servicios profesionales y financieros, gubernamentales y de comercio, principalmente (Gutiérrez, González y Recio, 2014). Entre todas, conjugan 72 ramas económicas, cada una de las cuales ha dado lugar a la creación y desarrollo de múltiples empresas.

Así, las empresas realizan múltiples actividades para satisfacer la demanda de bienes y servicios por parte de la sociedad, a cambio de una remuneración que constituye su utilidad económica o ganancia; es aquí donde puede distinguirse claramente el vínculo entre las empresas y la sociedad.

Cabe destacar que todas estas entidades persiguen fines económicos y comerciales, y que en América Latina, la mayoría de ellas son pequeñas y medianas; pero sin importar su giro, el sector al cual pertenezcan o su tamaño, todas requieren de personal técnico y profesional capacitado que, a través de sus conocimientos, apoyen el desarrollo empresarial y aun mismo tiempo, les permitan generar ganancias para seguir creciendo y aportar, a un mismo tiempo, “su grano de arena” para el desarrollo económico de la región donde se encuentren.

Pero también estas entidades económicas demandan recursos humanos calificados que las ayuden a ser más competitivas –en relación con otras del mismo sector o ramo- y a un mismo tiempo, que introduzcan innovaciones permanentes que les permitan seguir creciendo y generando utilidades. Y es aquí donde adquiere mayor relevancia la captación de los profesionales que se forman en las aulas, y la necesidad del vínculo entre empresas y universidades. “Las empresas deben incorporar las tecnologías más modernas que eleven su productividad, y que hagan competitivos sus productos en el mercado. Para lo cual es fundamental que se apoyen en la universidad, en cuanto

institución comprometida con el desarrollo nacional y consciente de la necesidad de apoyar el desarrollo tecnológico” (Acuña, 2003).

**La sociedad:** la otra parte del trinomio vinculación, lo conforma la sociedad; es decir, el conjunto de hombres y mujeres que se agrupan para perseguir un fin común. Todo ser humano tiene la necesidad intrínseca de pertenecer o de formar parte de un grupo, y lo hace en función de sus propias necesidades y/o afinidades. Sin embargo, como se reconoce que cada individuo podría buscar su propia bien en perjuicio de otros, o incluso, organizarse de forma aleatoria sin seguir ninguna directriz o parámetro, pudiendo causar caos y desorganización, para evitar estos conflictos y regular las relaciones sociales que se establecen entre los grupos, surge la figura del Estado (Moreira, 2003).

El Estado, también conocido como Gobierno, es el que ejerce el poder o la autoridad sobre la sociedad y la ayuda a alcanzar su bien común. “La autoridad es un poder moral, jurídico y civil, cualquiera que sea la fuerza de que dispone. Es moral porque está ejercida por hombres y para el bien común; es jurídica o de derecho porque tiene su razón en la institución política; y es civil porque atiende a todas las funciones que se pueden llamar cívicas” (Moreira, 2003, p. 7). De aquí que la sociedad esté representada por los diferentes órganos de gobierno, y que sea mejor conocida como Gobierno en función de dicha autoridad y representación.

Pero, ¿cuándo se vinculan universidad, empresa y sociedad/Gobierno? Cuando determinado grupo de personas –conjunto social-, demanda algún producto, bien o servicio para satisfacer sus necesidades, y en función del cual paga una remuneración económica. Si la necesidad social depende de la empresa, ésta cobrará una cuota; si depende del propio Gobierno, éste podrá hacer un cobro directo o indirecto (a través de los impuestos que solicita a los individuos).

Cuando la demanda por dichos productos, bienes o servicios recae en la universidad ésta, a través de los profesionales que forma, podrá satisfacer dichos requerimientos por

medio de servicios profesionales asalariados, o bien, con el servicio social el cual están obligados a realizar aquellos alumnos educados en universidades públicas (ya que reciben subvención del Estado). Como una forma de “retribuir” justamente a la sociedad, lo que ésta hace de forma indirecta por la institución educativa. Y en todo caso, debe recordarse que los mismos miembros que conforman Gobierno, empresa y/o Universidad forman, a su vez, la sociedad; así que de una u otra forma existen vínculos que deben estrecharse para lograr fortalecer las relaciones sociales y aquellos valores que las orientan como la democracia, la solidaridad, la cooperación, etc.

Se enfatiza entonces la necesidad de que los 3 actores involucrados estrechen lazos y continúen persiguiendo el bien común, es decir, aquel estado de bienestar que beneficie a todos los miembros de la sociedad que, como se ha venido planteando, son también los individuos que conforman las universidades y las propias empresas. Por lo que trabajar en colaboración sólo vendrá a contribuir en una ventaja para todos; por ello se cree que la vinculación constituye incluso, una “obligación” natural entre todas estas entidades.

#### **4.2 El Modelo de la Triple Hélice para lograr la vinculación**

En las últimas décadas hemos sido testigos de una convergencia y un entrecruzamiento entre tres agentes, anteriormente muy separados: la universidad, las empresas y el gobierno, estas tres esferas institucionales que anteriormente operaban de manera independiente manteniendo una distancia prudencial en las sociedades capitalistas liberales, tienden cada vez más a trabajar conjuntamente siguiendo un modelo en espiral, con vinculaciones que emergen a diversos niveles del proceso de innovación, esta convergencia ha sido representada y explicada a través del modelo de la Triple Hélice (Viale y Chiglione, 1998).

Este **modelo de la “Triple Hélice”** al cual se hace referencia, constituye una **teoría** que se considera permite explicar mejor la función vinculación, ya que establece que la innovación de un país se encuentra determinada por las relaciones que se desarrollan entre estos actores: universidad, empresa y Estado (Rodríguez y Rojas, 2014). Se trata

de un modelo que permite observar la vinculación como un proceso dinámico entre las llamadas tres esferas, interactuando de manera complementaria, buscando acuerdos que sean de beneficio mutuo para sus planes e intereses.

En el artículo “Modelo de la Triple Hélice como un medio para la vinculación entre universidad-empresa”, Chang Castillo (2010) menciona que a través de este esquema de vinculación se pretende que la universidad sea una creadora de conocimiento y que aporte los elementos necesarios de innovación dentro de las organizaciones. En este orden de ideas, los autores Araiza, Hernández y Sánchez (s/f) destacan que el modelo de la Triple Hélice se caracteriza por tener como base una alianza de participación dinámica, conjunta y comprometida, y que abarca también la transformación que cada una de las hélices necesita para su buena ejecución. Dichas hélices son:

- El elemento académico, que aporta por supuesto la institución educativa que debe extender su misión hacia al desarrollo económico, extensión y difusión, brindando los recursos humanos requeridos para que se lleve a cabo con éxito la inserción laboral de sus estudiantes y egresados, pero sin que la Universidad olvide sus otras funciones originales como la docencia y la investigación.
- El elemento empresarial, que debe reconocer el talento humano que se le brinda y trazarle nuevas formas de desarrollo, y con sus recursos y personal marcar una buena relación con el elemento académico. Este lazo conlleva el valor del respeto por la dignidad humana de sus empleados, y el compromiso por la creación de nuevos mecanismos para el desarrollo de capacidades intelectuales y cognitivas de sus trabajadores como una manera de contribuir a la formación para el trabajo, y durante el mismo.
- El elemento gubernamental, el cual ofrece servicios públicos de todo tipo y cuenta con múltiples dependencias en las cuales se ofrecen alimentos y bebidas, terreno en el que pueden estar también incursionando los profesionales formados y egresados de las

universidades, incluso también en las dependencias o sociedades dedicadas a la promoción del turismo y la gastronomía.

Dicho modelo se ilustra a través de la siguiente figura, donde se observan los actores involucrados que se van relacionando entre sí.

**Ilustración 1. Actores involucrados en la “Triple Hélice”.**



Fuente: Elaboración propia, basada en Henry Etzkowitz, 2002.

Aunque su creador, Henry Etzkowitz (2002) establece que más que un modelo cambiante por la intervención de cada integrante, la Triple Hélice debe considerarse como “inestable” porque “...posee intercambios dinámicos entre cada uno de sus componentes: gobierno (Instituciones públicas), empresa y universidad, regenerando elementos innovativos y de conocimiento que reestructuran funciones en pos del crecimiento económico y del desarrollo social” (Montoya, 2009, p. 167).

Con base en lo establecido en el Modelo, en este documento se reafirma que debe existir una estrecha vinculación entre los actores involucrados, ya que:

- El cambio, el dinamismo, constituyen una constante; y si permanecen en comunicación permanente, todos los actores capaces de adaptarse al mismo



ritmo, o por lo menos, de responder de manera más pertinente a los problemas y necesidades que se vayan manifestando.

- La formación profesional, “traducida” en planes y programas de estudios, debe estar atenta a dicha “inestabilidad” para evitar que estas “guías orientativas” de la profesión, caigan en la obsolescencia.
- Los alumnos y egresados pueden adaptarse de forma más rápida y eficiente a los cambios si permanecen en contacto con las instancias involucradas, ya que tendrán información en tiempo fidedigna y real en torno a qué modificar y cómo hacerlo.
- La innovación es requerida en todos los ámbitos; cualquier organización o institución que no pueda regenerarse, que sea incapaz de introducir los cambios o adaptaciones demandadas, está condenada a desaparecer.
- El conocimiento, *per se*, es igualmente cambiante; se está incrementando, re-creando, reestructurándose todo el tiempo; y dichos saberes son indispensables en cualquier nivel de actuación, en cualquier rama económica.
- Ambos elementos, innovación y conocimiento, se visualizan como elementos claves del desarrollo.

Y justamente el modelo “Triple Hélice” permite vincular todos los componentes y aspectos de las tres instituciones con el fin de desarrollar al país, aprovechando las fortalezas y los elementos que cada sistema tiene que ofrecer: el conocimiento de la universidad, el poder político del estado y el poder económico de la empresa.

Sin embargo, se considera que aun cuando todos los actores son esenciales, es la Universidad la que juega el papel protagónico como principal motor para la innovación dentro de las empresas y como importante generadora de conocimiento de la mano de

sus profesionales; pero se subraya también que ambos factores, innovación y conocimiento no se producen únicamente en las instituciones educativas –aunque sí prioritariamente por ser parte de sus funciones sustantivas-. Porque también en la empresa pueden generarse pero se considera que esto ocurre sobre todo, como una forma de dar respuesta a las demandas sociales e incluso gubernamentales.

Por otra parte, también es cierto que el nivel gubernamental no se caracteriza por fomentar la creación de nuevos procesos y servicios, o de novedosas maneras de actuar; pero sí suele producir conocimientos a través de leyes, reglamentos, normas y políticas dirigidos a regular a los demás actores. Pero se sigue subrayando que los individuos, en este caso los estudiantes en formación y los egresados de las instituciones educativas son los que normalmente ocupan cargos y puestos en todos los sectores y son ellos quienes, al fin y al cabo, pueden empujar tanto innovaciones, como producir nuevos conocimientos.

Además, se cree que la interacción, comunicación y cooperación constante de los tres ámbitos involucrados, que se cristaliza a través de la vinculación, maximiza las capacidades y posibilidades de cada actor; porque al estar “girando” y moviéndose de forma constante como lo establece la Teoría de la “Triple Hélice”, dichas “aletas” impulsan los procesos y personas; le otorgan una mayor fuerza de reacción al sistema que se trate y ésta va llevando consigo a todos los elementos involucrados.

Y los alumnos o egresados bien pueden insertarse y desarrollarse en cualquiera de los “niveles” y generar conocimientos e innovaciones; o bien, formar parte de ellos, potencializando e incluso triplicando los saberes y novedades de cada uno. De hecho, autores como González (2009) establecen que el modelo analiza las relaciones e interacciones de cada uno de los actores, tanto de forma lineal, individual, como de manera transversal y conjunta. Así, las universidades y el entorno científico puede considerarse como una primera hélice; las empresas e industrias como una segunda hélice y las administraciones o gobiernos como una tercera hélice; y que si bien en un principio cada estructura actuaba de manera autónoma, en algún momento de la

historia comenzaron a interactuar para fortalecer e impulsar sus propias capacidades; las cuales, si se unen, pueden incrementar sus posibilidades de dar una respuesta más rápida y eficiente a las necesidades sociales e inclusive, a los problemas comunes. Y aun así obtener las ganancias que deseen –económicas, de prestigio, de reconocimiento, etc.-.

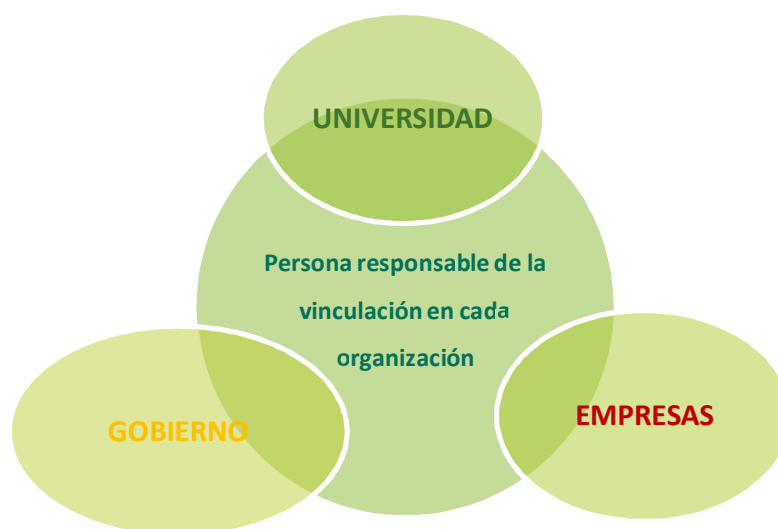
[...] la vinculación que realiza la Triple Hélice entre el estado, empresa y universidad, se constituye como un paso para motivar y mejorar el dinamismo de los actores de la mencionada triple hélice, con la finalidad de gestionar un desarrollo en ciencia, tecnología y economía regional con un beneficio para las partes y para la sociedad en general (Etzkowitz y Leydesdorff, 2000 cit. en Castillo, Lavín y Pedraza, 2014, p. 444).

Para efectos de esta investigación, si bien se toman en consideración los 3 actores que ya están contemplados en el modelo: la institución educativa, las organizaciones gubernamentales –que representan de alguna forma también a la sociedad-, y las empresas, también se considera que debe incluirse algún elemento más que permita una integración más eficiente de estos actores. Dicho componente podría ubicarse en el centro de la interacción para conectar todos los factores; y puede ser el responsable de la vinculación, pero en cada uno de los niveles involucrados.

Se sabe que en la Universidad ya existe dicha figura, que es la persona responsable del Departamento de Vinculación, y que en este caso se encuentra en cada Facultad como en la de Turismo y Gastronomía; pero también se ha observado como necesario que en los otros dos ámbitos también debería haber un sujeto que fuera el encargado de establecer dichos enlaces necesarios y que se dedicara a identificar los requerimientos de formación tanto profesionales como laborales de los alumnos o egresados, pero en función primero de la rama económica a la que corresponda la organización o empresa en la que deseen insertarse con base en sus preferencias e intereses; y luego de acuerdo con su perfil profesional, para así poder ubicarlos en el cargo idóneo de la organización, que beneficiara a las partes involucradas para la posible generación de los

conocimientos e innovaciones necesarios. Porque en la mayoría de los casos, no existe dicha figura; se establece contacto con los empleadores, o con quien será el “jefe inmediato” del estudiante, pero que no necesariamente se encarga de dar un inicio, seguimiento y conclusión a todo el proceso que involucra la vinculación, para hacerla más eficiente. Esto puede observarse mejor en la figura que se incluye:

**Ilustración 2. Modelo propuesto para complementar la “Triple Hélice”.**



Fuente: Elaboración propia, basado en Henry Etzkowitz, 2002.

Si se subraya la figura del responsable de la vinculación en cada una de las organizaciones es porque normalmente se deja esta labor en manos de la persona encargada en la Universidad, cómo si ésta fuera la única interesada y/o responsable de este importante proceso. En el caso de la Universidad, quien ocupa el cargo suele hacer el contacto y solicitar los espacios necesarios en las organizaciones. Redacta la carta de presentación para el alumno, da seguimiento a las actividades de éste por medio de entrevistas ya sea personales o telefónicas, tanto con el empleador como con el estudiante; revisa los reportes de avances solicitados a los alumnos, verificando que lleven el visto bueno del empleador.

Sin embargo, y con base en los conceptos incluidos de vinculación en este apartado, y con lo que se impulsa a través del mismo modelo de la “Triple Hélice”, se considera que las instancias involucradas deberían dedicar tiempo y acciones similares a las realizadas por el responsable de vinculación en la institución educativa ya que todas deberían otorgar similar relevancia a la labor. Pero esto normalmente no es así; las dependencias receptoras consideran, en su mayoría, que el interés más grande debe provenir de la Universidad, e incluso del propio aspirante. Cuando deberían vislumbrar que se trata de un beneficio mutuo, de un “ganar-ganar” y que a todos conviene que el estudiante o egresado se inserte en los diferentes espacios disponibles.

Así, los profesionales de la Gastronomía deberían poder elegir la función a realizar o el cargo a ocupar, en razón de si llevarán a cabo prácticas y/o estancias profesionales; deberían poder insertarse según la rama de su interés, y tendrían que desarrollar todas aquellas actividades que contribuyeran a su aprendizaje según su perfil; y además, éstas deberían estar íntimamente relacionadas con servicios de alimentos y bebidas (ya que a veces esto no ocurre, como se señaló oportunamente en el apartado de introducción, en lo relativo al problema de investigación).

Porque se reitera que la Universidad aporta los recursos humanos necesarios para llevar a cabo diversas tareas en empresas y dependencias de gobierno, teniéndose la claridad e incluso la expectativa, de que estas organizaciones públicas o privadas les podrán aportar mayores conocimientos tanto cognitivos como procedimentales; y los estudiantes, a su vez, están conscientes de que, a través de su labor, las organizaciones involucradas podrían alcanzar mayores niveles de calidad y competitividad. Pero, desafortunadamente, las empresas e instituciones no siempre visualizan la ventaja de la vinculación y de la relación recíproca de esta forma.

De aquí que el vínculo que se pueda establecer entre los alumnos y los empleadores a través de una figura clave como pueden ser los responsables involucrados en cada organización, podrían optimizar las labores y facilitar el logro de los objetivos de cada

instancia. Además de hacer posible captar aquellos recursos humanos que, en específico, son altamente potenciales para desarrollar su actividad profesional de manera más eficiente, y a un mismo tiempo, tener la oportunidad de ocupar un puesto de trabajo ya sea permanente o temporal, al momento de egresar.

Ya que los alumnos participantes, con la experiencia adquirida y un adecuado desempeño profesional, pueden demostrar su valía y ser contratados para continuar en el empleo en cuanto terminen su proyecto de práctica o estancia profesional. Entonces se enfatiza que a través del modelo de vinculación que se formula en la “Triple Hélice”, todas las partes involucradas se pueden ver beneficiadas.

De esta forma el Modelo de la Triple Hélice explicado se toma como elemento orientador para integrar la guía de lugares, puestos, cargos y otras características que ayude a la Facultad de Turismo y Gastronomía y a las propias empresas, instituciones u organizaciones, a crear oportunidades de inserción a practicantes y alumnos que realizan sus prácticas o Estancias dentro de dichos espacios, identificando las mejores y más eficientes formas de cooperación mutua entre la universidad y las entidades económicas que hay en el entorno, así como incrementar la interrelación de dichas esferas institucionales, detallando las características y requisitos de cada organización, e identificando los conocimientos y habilidades que los alumnos de Gastronomía poseen de acuerdo con su línea de acentuación para poder insertarse en ellas, armonizando así los requerimientos de la empresa, institución u organización, con el perfil y necesidades de los practicantes.

#### **4.3 El perfil del Licenciado en Gastronomía para la vinculación**

Hasta ahora se ha hablado mucho de lo que significa la vinculación entre la Universidad, la empresa y el gobierno, y la necesidad de que los estudiantes en formación se inserten en compañías, instituciones y organizaciones que les permitan desarrollar mayores conocimientos y habilidades en ámbitos de trabajo real, y que a su vez, en dichos espacios adquieran más experiencia y conocimientos, producto de la realidad en la que un día deberán insertarse.

Sin embargo, se considera que poco se sabe en torno a las características y saberes que poseen los Licenciados en Gastronomía, que van más allá de la cocina o de la parte operativa de ésta. Y abordar los conceptos y rasgos implicados en esta figura se considera relevante porque, como se ha venido planteando, son muchos los empleadores o directores de organizaciones o instituciones que tienen una imagen errónea de lo que es un profesional que se forma en esta área, y que tal vez por ello ofrecen puestos y cargos limitados (o no pertinentes) a los estudiantes que desean hacer sus prácticas o estancias profesionales en sus compañías. Por ello aquí se incluyen varios conceptos y precisiones en torno a lo que implica ser un profesional de la Gastronomía.

La palabra gastronomía proviene del griego *gaster*, que significa “vientre” o “estómago” y *nomos*, “distribuir”, “gobernar” o “arreglar”. Arquétrato de Gela, poeta y cocinero del siglo IV a. C., en su poema *Gastronomía o Hedypatheia* fue quien por primera vez empleó el término Gastronomía referido a la comida, según el escritor griego Ateneo de Naucratis, quien transcribió cientos de versos del poema en su obra “Dipnosofistas”, más conocido como *El convite de los sofistas, El banquete de los sabios o El banquete de los eruditos*. (Sara Castellví, 2015).

Si se realiza una búsqueda documental sobre el significado de Gastronomía y lo que implica la actividad como tal, se encontrarán tanto definiciones como conceptos sumamente lacónicos y que no dan cuenta del amplio valor de la Gastronomía y de sus posibilidades. A menudo se piensa erróneamente que el término únicamente tiene relación con el arte de cocinar y de poner los platillos sobre la mesa; sin embargo, esto solo es una parte de esta gran profesión interdisciplinaria. La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento, es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere.

Quienes no son egresados de licenciaturas relacionadas con la gastronomía, la han interpretado como mejor les ha parecido en función de su propia formación o

experiencia, por lo que hasta nuestros días se cuenta con varios conceptos pero no un acuerdo satisfactorio de lo que implica la Gastronomía. Si a este desconocimiento se le suman las escuelas de poco reconocimiento y prestigio que están surgiendo hoy en día, y que adjudican nombres diversos y de todo tipo a las licenciaturas del ramo que ofrecen, se comprenderá que en conjunto sólo generan dudas y malos estereotipos, que son precisamente los que conocen los empleadores del ramo.

Por ello se considera importante afirmar que un cocinero o un chef no es un gastrónomo o Licenciado en Gastronomía; porque una carrera implica un amplio proceso de formación, y para fungir como cocineros o chefs no necesariamente se requiere cursar una Licenciatura o estudiar la profesión. Existen múltiples figuras que se desarrollan en el área de la cocina o del servicio de alimentos que únicamente cuentan con experiencia y si acaso, con algunos cursos o diplomados relacionados.

Por el contrario, en una carrera como la nuestra se estudian numerosos temas y se aprenden diversos componentes naturales y culturales que toman como eje central la comida. Igualmente se adquieren conocimientos y se desarrollan habilidades culinarias que van más allá de la parte instrumental del proceso de producción; se trata del aprendizaje de saberes más amplios que incluyen la historia, la geografía y la cultura de cada región, de cada cocina, de cada platillo. Y todo vinculado con áreas de conocimiento relativas a las Bellas Artes, a las Ciencias Sociales, Naturales e incluso, a las Ciencias Exactas.

Tomando la comida como eje central, y siendo más profundos y observadores podemos encontrar y concebir que alrededor de la alimentación se encuentran las Bellas Artes: danza, teatro, pintura, escultura, arquitectura y música, tomando esta última como manifestación y ejemplificación de lo que establece el *Muzeum Gastronomie*: es algo individual, una experiencia profundamente personal. Los nexos de unión entre el arte y la cocina son múltiples y es ahí cuando llamamos a la Gastronomía, Arte, siendo uno de sus nexos principales la creatividad, que ha propiciado que los cocineros se interesen cada vez más por la elaboración, confección y presentación de sus platos, entrelazando



la novedad y el despertar de los sentidos del comensal como uno de sus objetivos finales.

Pero también forman parte de la Gastronomía las Ciencias Exactas y Naturales como física, matemáticas, química, biología: porque ellas estudian la composición de ingredientes y alimentos, sus cualidades y descomposición; sus temperaturas y cambios bioquímicos, entre otros aspectos. Y más allá, la Gastronomía se puede entrelazar con las Ciencias Sociales como la Antropología, Historia, Letras, Filosofía, Sociología, ciencias a través de las cuales se puede analizar la evolución de los alimentos en el tiempo, las formas de convivencia alrededor de la mesa, la identidad que puede proveer a un grupo determinado platillo o ingrediente, así como la importancia de los pensamientos y sentimientos de los hombres, en relación con la comida.

También en su estudio se involucran otras disciplinas como la economía política (ingresos de los establecimientos de alimentos y bebidas, impuestos, reglamentos). La agricultura que marca parámetros de recolección y selección de materia prima, la ganadería, el comercio y la industria de alimentos en general. Todas son áreas que de alguna u otra forma se relacionan con la Gastronomía, y que también los estudiantes que deciden seguir la carrera, tienen que conocer y aplicar si se quieren llamar gastrónomos.

En el libro “Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destino” (Montecinos, 2012), se propone una definición de Gastronomía, la cual da un aporte substancial a lo que podríamos considerar un significado actual de esta disciplina:

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

Con base en todos estos conocimientos mencionados, resulta claro que el gastrónomo adquiere –o debe desarrollar- durante su formación, conocimientos diversos relacionados con las bases de la cocina, el servicio, la historia, el origen de los alimentos y productos; las costumbres, la evolución y hábitos alimenticios de distintas culturas, así como sus componentes sociales y culturales en general. Y resulta propio de un gastrónomo contar con elementos teóricos, prácticos y metodológicos que le permitan investigar, describir y explicar, la relación entre los alimentos y la sociedad, así como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar y experimentar los alimentos; ejecutar, diseñar y gestionar proyectos y emprendimientos innovadores relacionados con ellos.

El gastrónomo o Licenciado en Gastronomía es quien se forma profesionalmente para el desempeño profesional y laboral; y para ser llamado así, debe concluir sus 5 años de estudio (por lo menos en la carrera que se oferta en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx), y acreditar satisfactoriamente un plan de estudios que incluye prácticas, exámenes y el desarrollo de conocimientos más amplios e integrales. Son las Universidades quienes nos preparan en bases del conocimiento, y nos dan las habilidades, aptitudes y actitudes para enfrentarnos en el campo laboral y adecuarnos a los requerimientos y demandas sociales en torno a lo relacionado con la alimentación.

Son muchas las instituciones educativas que a nivel nacional ofertan una formación profesional en Gastronomía, cada una con un programa o plan de estudios diferente, con mayor o menor peso en unas áreas que en otras, lo que da como resultado perfiles de egreso distintos de cada graduado. Sin embargo, la Universidad Autónoma del Estado de México –UAEMéx- nuestra Máxima Casa de Estudios de la entidad, y una de las mejores Universidades de América Latina y de las primeras a nivel nacional según el “Ranking de Universidades de América Latina 2018 de QS –Quacquarelli Symonds-“, que es la que se toma de ejemplo para efectos de esta investigación, desarrolla en los profesionales que forma en el área de la Gastronomía determinadas competencias que identifican a sus alumnos. Dichos saberes son los que se describen a continuación, así como la forma de organización en áreas curriculares, y que pueden consultarse en el

“Proyecto Curricular, Restructuración 2016” que corresponde al nuevo Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía. Es importante hacer mención que hasta antes de esta restructuración del currículum, el documento donde se describía la Licenciatura era en cierto grado escueto en relación con lo que la carrera realmente constituye y forma, y que como egresados somos sabedores; por ello se incluyen los saberes plasmados en este Plan de Estudios más reciente, y no en el cursado que corresponde al año 2003.

En el año 2000 se creó la Licenciatura en Gastronomía, y al pasar a formar parte de la oferta educativa de esta universidad estatal, la UAEM se convirtió en la primera universidad pública mexicana en comenzar a formar profesionales con los conocimientos necesarios para fomentar y preservar el patrimonio gastronómico nacional; que se comprometan con su entorno y contribuyan al desarrollo social, desarrollen innovaciones y generen proyectos sustentables de productos y recursos gastronómicos y administren las organizaciones gastronómicas.

Cabe señalar que, a pesar de haber sido sometido a una reestructuración, el plan de estudios modificado (2016), conserva el enfoque y misión del plan original (2003) y que es el estudio de la Gastronomía misma, enfatizando la innovación y tecnología y visualizando como fundamental la investigación, la sustentabilidad y el desarrollo de una ética profesional. Para dar mayor claridad a estos planteamientos, y dar cuenta de lo que implica la carrera profesional, a continuación se presenta información de la misma, en función de su organización en el Plan de Estudios (UAEMéx, 2016):

**Tabla 1. Áreas curriculares que componen la Licenciatura en Gastronomía.**

ÁREA CURRICULAR	OBJETIVOS
Ciencia y tecnología en la Gastronomía	Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, que satisfagan las necesidades de la sociedad de manera sustentable

Desarrollo humano y profesional	Promover el crecimiento del estudiante a través del análisis y la reflexión de contenidos que contribuyan al desarrollo de sus habilidades, destrezas y valores que fortalezcan su compromiso con el crecimiento personal y el desarrollo de su competitividad profesional.
Investigación en Gastronomía	Analizar las diferentes perspectivas teórico-metodológicas de la investigación para abordar el estudio de la Gastronomía.
Organizaciones gastronómicas	Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética para ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
Producción culinaria	Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.
Sociedad y Gastronomía	Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

Fuente: UAEMéx, 2016.

La actividad profesional del Licenciado en Gastronomía se inserta en los siguientes ámbitos de intervención profesional.

**Tabla 2. Ámbitos de intervención profesional.**

SECTOR	ÁMBITO
PÚBLICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organismos públicos relacionados con la Gastronomía (federal, estatal y municipal).</li> <li>• Instituciones educativas.</li> </ul>
PRIVADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industria de la restauración (restaurantes, bares, catering, cafeterías, comedores industriales, etc.).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industria de transporte (aviación, cruceros).</li> <li>• Industria alimentaria.</li> <li>• Industria de la hospitalidad.</li> <li>• Centros recreativos y culturales.</li> <li>• Empresas organizadoras de eventos profesionales.</li> <li>• Instituciones educativas.</li> <li>• Ejercicio independiente y servicio de consultoría.</li> </ul>
SOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sindicatos.</li> <li>• Asociaciones.</li> <li>• Fundaciones.</li> <li>• Organizaciones no gubernamentales.</li> <li>• Organizaciones comunitarias.</li> </ul>

Fuente: UAEMéx (2016).

Con base en las áreas curriculares presentadas y en sus objetivos, puede verse que la formación profesional del Licenciado en Gastronomía es muy completa e integral, lo que implica que su amplia formación lo habilita para desempeñarse en diversas áreas y poner en práctica múltiples conocimientos de diferentes disciplinas. Asimismo, puede observarse que de origen, los ámbitos de intervención profesional ya contemplan los distintos sectores económicos y ya establecen el tipo de empresas, instituciones u organizaciones en las que podrían desarrollarse.

Con esta información, lo que se pretende es ofrecer un panorama general en torno a las implicaciones de la formación en Gastronomía, y explicar por qué los alumnos y profesionales deben desenvolverse en diferentes ámbitos y no conformarse con aplicar los conocimientos adquiridos durante la carrera en áreas operativas e instrumentales; sino ver más allá y considerar que su preparación los habilita para el desempeño de cargos de mayor responsabilidad y la realización de actividades de más complejidad. Por ello en el apartado de resultados, se incluyen varios sectores, puestos y funciones que podrían estar llevando a cabo los estudiantes que decidieron formarse en esta profesión.

## **5. METODOLOGÍA**

Los objetivos planteados para esta investigación son:

### **5.1 Objetivo general**

Determinar los puestos y cargos de empresas, instituciones u organizaciones del área de alimentos y bebidas en las cuales alumnos y egresados de la Licenciatura en Gastronomía podrían realizar prácticas y/o estancias profesionales, para la descripción de la vinculación a llevar a cabo en cada una.

### **5.2 Objetivos específicos**

- ✓ Clasificar las empresas de alimentos y bebidas del Valle de Toluca según la rama económica a la cual corresponden, donde los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía deberían realizar sus prácticas y/o estancias profesionales.
- ✓ Describir los puestos y cargos que podrían ocupar los alumnos en las empresas u organizaciones identificadas que ofrezcan alimentos y bebidas.
- ✓ Integrar una guía de vinculación entre empresas, instituciones u organizaciones con datos relevantes que los alumnos o egresados pueden consultar antes de insertarse en ellas.

### **5.3 Preguntas de investigación**

Las preguntas que se responden a través de la investigación, y que se derivan de los propios objetivos planteados, son:

- a) *¿Qué características deben tener las empresas, instituciones u organizaciones del área de alimentos y bebidas en las que alumnos y egresados de la Licenciatura en Gastronomía, podrían realizar prácticas y/o estancias profesionales?*
- b) *¿Qué puestos y cargos podrían ocupar los alumnos en empresas, instituciones u organizaciones públicas o privadas, del área de alimentos y bebidas del Valle de Toluca?*

c) *¿Qué datos específicos relacionados con la vinculación deben recabar los alumnos y/o egresados de cada empresa, institución u organización donde prevén realizar sus Prácticas o Estancias Profesionales?*

Para poder lograr los objetivos planteados en este estudio, y en consecuencia responder las preguntas de investigación formuladas, en términos metodológicos se aplicó el **método de investigación cuantitativo** que permite realizar una precisión y descripción de las variables objeto de estudio. Para comprender mejor la metodología, a continuación se conceptualiza el enfoque elegido:

El método cuantitativo se puede describir como una recolección de datos para probar hipótesis con base a medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías (Del Canto & Silva, 2013). Esta metodología es rigurosa en el proceso de investigación, ya que la información es recogida de manera estructurada y sistemática.

Hernández, Fernández & Baptista (2010) catalogan al método cuantitativo como la herramienta para la recolección de datos, teniendo como base la medición numérica y el análisis estadístico; su enfoque es secuencial y probatorio, queriendo decir que cada etapa precede a la siguiente, el orden es riguroso, aunque podemos redefinir alguna fase y parte de una idea, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. De las preguntas se establecen hipótesis y determinan variables; se hace un diseño para probarlas; se miden las variables en un determinado contexto; se analizan las mediciones obtenidas, y se establece una serie de conclusiones (Angulo, 2011).

Con esto se puede deducir que la metodología cuantitativa es aquella que busca obtener datos precisos, información concreta que permita describir los componentes o factores que inciden en el objeto de estudio seleccionado; esta metodología hace posible el estudio de problemáticas medibles mediante instrumentos como tablas y fórmulas; así

mismo, no se involucra en datos subjetivos ya que toda la información de la metodología cuantitativa debe de ser objetiva y sistemática.

Para este estudio se consideró ideal la metodología cuantitativa porque permitió determinar la muestra de investigación tanto de empresas, organizaciones e instituciones que ofrecen la posibilidad de prácticas y estancias profesionales; así como describir todas las características relacionadas con puestos, cargos a ocupar, funciones a realizar. Además de ofrecer la explicación de los beneficios que cada espacio presenta y puede ofrecer a los aspirantes de la Licenciatura en Gastronomía, para ocupar un puesto en ellas.

Para la delimitación del objeto de estudio y como un primer acercamiento a la investigación de campo, se dividieron las organizaciones del ámbito gastronómico de Toluca en seis grupos de ramas económicas, organizadas al mismo tiempo por sector, o nivel de participación en relación con el tipo al que corresponden.



**Ilustración 3. Empresas, organizaciones o instituciones para realizar prácticas o estancias profesionales, según sector:**

Empresas del Sector Restaurantero	Conformado por restaurantes, bares y cafeterías.
Empresas del Sector Hotelero	Integrado por aquellos hoteles que cuenten con restaurante y/o con servicio de alimentos y bebidas.
Empresas del Sector Industrial	Que incluye industrias de elaboración de alimentos y bebidas, y que abarca también comedores industriales, panaderías y reposterías.
Empresas del Sector Salud	Que abarca centros de salud y hospitales.
Empresas del Sector Banquetero	Conformado por aquellas compañías privadas que ofrecen servicios de banquetes.
Empresas del Sector Educativo	Formado por instituciones educativas privadas relacionadas con la investigación de tipo gastronómico, y en las cuales el practicante o alumno que lleve a cabo su Estancia, puede ayudar a un investigador del campo de la Gastronomía o de la Alimentación.

Fuente: Elaboración propia con base en las actividades económicas del Valle de Toluca y que tienen relación con la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMex.

➤ **Etapas seguidas para la recopilación de información documental y de campo**

Para determinar en qué empresas u organizaciones se podría ubicar un aspirante de la Licenciatura en Gastronomía, ya sea alumno o egresado, y basados en la Teoría de la Triple Hélice, se tomaron como guía los tres elementos protagónicos; Universidad,

Empresa y Gobierno, y con base en las ramas económicas se determinaron los sectores ya señalados:

1. Sector Restaurantero.
2. Sector Hotelero.
3. Sector Industrial.
4. Sector Salud.
5. Sector Banquetero y
6. Sector Educativo.

Siendo éstos los sectores prioritarios, identificados con base en la clasificación de las actividades económicas señaladas en la base de datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía -INEGI- y de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados -CANIRAC-, de donde también se extrajeron las ramas pertenecientes de cada sector. Y de éstas, sus empresas e instituciones correspondientes obtenidas de diferentes sitios web, aplicaciones, páginas oficiales, directorios, experiencias y opiniones de colaboradores de estas organizaciones.

Cabe señalar que dicha búsqueda de información específica se llevó a cabo a través de páginas web y directorios, de anuncios y publicidad, e igualmente se realizó una identificación personalizada en campo; en todos los casos, la selección de las empresas, instituciones u organizaciones se realizó tomando en cuenta ciertos parámetros: se eligió a aquéllas que tuvieran las mejores reseñas o críticas en las redes sociales, o bien, las que con base en comentarios, en la experiencia vivida o en recomendaciones generales de colaboradores y ex alumnos que realizaron estancias y/o prácticas profesionales, se sabe que cuentan con reconocido prestigio o gozan de una mejor posición en el mercado. Otros parámetros considerados, fueron el número de colaboradores, que los lugares elegidos contaran con mayor número de estrellas o de recomendaciones positivas de los usuarios; que los establecimientos presentaran reconocimiento "Distintivo H" -DH-, entre otros. Este último por asegurar que el trabajo desarrollado en la empresa sea más estricto, en la manera en que cumplen todos los parámetros

establecidos de sanidad e higiene para el manejo adecuado en los procesos del alimento.

Asimismo, para fines de la investigación se construyó una ficha de identificación para cada empresa e institución, con el fin de facilitar el contacto directo de los alumnos a la organización. Para integrar dicha ficha se tomaron elementos básicos como: a) nombre de la empresa, b) dirección, c) teléfono y/o correo electrónico, todos obtenidos de sus páginas oficiales, directorios, base de datos de la INEGI y CANIRAC. Además, se llevó a cabo la corroboración de la información incluida, a través de llamadas a las organizaciones, envío de correos electrónicos y visitas.

Por otra parte, debe resaltarse que todos los conocimientos y habilidades considerados en la guía propuesta, forman parte del perfil de egreso del profesional, extraído del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía versión 03 y del Plan Reestructurado 2016 de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México -UAEMéx-.

## **6. RESULTADOS Y ANÁLISIS**

Con el fin de lograr los objetivos planteados al inicio de esta tesis, a continuación se clasifican los resultados identificados con base en los sectores económicos y en el tipo de empresas, organizaciones o instituciones consideradas en el Modelo de la Triple Hélice, descrito en el apartado teórico de esta investigación.

También se presenta la información de cada lugar, así como los puestos elegibles en cada una para el practicante de la Licenciatura en Gastronomía, todos ellos obtenidos con base en la revisión y recopilación de información de los organigramas de cada uno de los espacios considerados para este estudio.

Al final de la información presentada, se integra un anexo con las datos recomendados que el alumno que desea realizar prácticas y/o estancias profesionales debe tomar en cuenta, para contar con datos más seguros y concretos del espacio en el que pretende insertar.

### **6.1 EMPRESA**

#### **6.1.1 Rama Hotelera**

Según Eduardo Villena (2003), en su libro “Técnico en hotelería y turismo”, sostiene que hotelería es el conjunto de todos aquellos establecimientos comerciales que de forma profesional y habitual, prestan servicios de hospedaje y restauración, ya sean habitaciones o apartamentos, con o sin otros servicios complementarios, y de acuerdo con las especificaciones que según su localización determine la legislación vigente en cada país.

En este sentido, la importancia de las áreas de Alimentos y Bebidas (A y B) en los hoteles es evidente y radica no sólo en el hecho que los huéspedes tienen necesidades básicas de alimentarse, sino también que en la actualidad para cualquier hotel que se goce de tener una buena categoría, debe contar con un buen restaurante o servicio de A y B, para que el huésped disfrute y viva una buena experiencia gastronómica. Esta

área tiene la misión de crear, administrar y distribuir estos servicios a través de restaurantes propiamente dichos que se encuentran en su interior, o bien, de cafeterías, bares, centros nocturnos, *room service*, entre otros; además, existen establecimientos que ofertan servicios adicionales como banquetes para eventos, y organización de convenciones, conferencias y otras actividades que involucran servicio de alimentación (como pueden ser *coffee breaks*, *cocteles*, cenas de gala).

A través de estas modalidades, se pone en evidencia que la restauración en los hoteles genera por lo menos la mitad de sus ganancias e ingresos, cubriendo una necesidad básica del huésped, e incluso yendo más allá al ofrecer servicios de restaurantes *gourmets* o de excelencia. De aquí que se considere esencial describir este departamento ligado al hospedaje, en relación con las funciones, organigrama y algunos puestos que podría estar ocupando el alumno o egresado de Gastronomía.

Con base en las competencias que adquiere el egresado de la Licenciatura en Gastronomía, se considera que en esta área podría llevar a cabo:

- Manejo adecuado del proceso productivo de alimentos.
- Gestión eficiente de los recursos, ya sea materiales, financieros, humanos y tecnológicos involucrados en los procesos de A y B.
- Aplicación de estándares de calidad en los servicios y productos gastronómicos.
- Solución de problemas y retos de manera innovadora.
- Desarrollo de habilidades emprendedoras.
- Creación y/o mejora de productos y servicios.
- Diseño, gestión e instrumentación de diferentes tipos de eventos gastronómicos.
- Selección, recepción, transformación, almacenamiento y control de calidad de materia prima para la producción y servicio en distintos volúmenes.
- Aplicación de principios básicos de nutrición en la elaboración de menús, así como nuevas tendencias e innovación.
- Promoción de la adecuada y estricta sanidad e inocuidad de alimentos, equipo y utensilios de producción.
- Implementación de procesos o protocolos para la mejora de la sanidad.

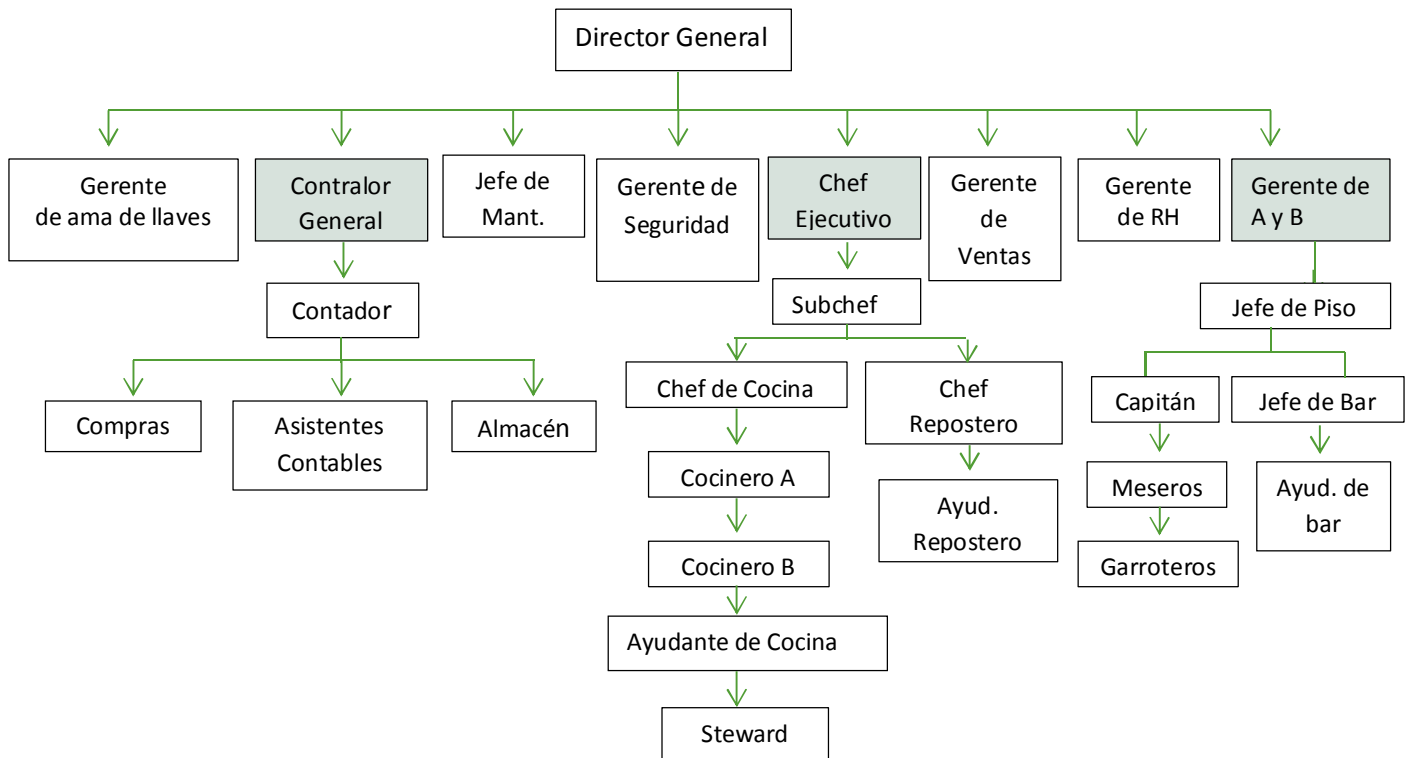
- Manejo eficiente de equipo e instalaciones de cada área relacionada con A y B.
- Gestión para el logro de los objetivos de la organización, de procesos sustentables y competitivos.
- Dirección eficaz y eficiente de brigadas de producción y servicio, así como de equipos de trabajo.

En relación con las funciones mencionadas que se exigen en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas, se considera que las áreas en las que puede desempeñarse un practicante o egresado del área hotelera en relación con los servicios de alimentos y bebidas son:

- Área Administrativa
- Área de Costos
- Área de Almacén
- Área de Cocina y Banquetes
- Área de Servicio

En el organigrama que se incluye a continuación, pueden observarse gráficamente los puestos necesarios –sólo se muestran los básicos y comunes a este departamento– para el ejercicio de las funciones reseñadas, y en relación con las áreas en las que podría desempeñarse el profesional de la Gastronomía en esta rama económica:

**Organigrama 1. Estructura “tipo” de un restaurante ubicado en la rama hotelera.**



Elaboración propia, con base en el Organigrama del Hotel Grand Velas de la Riviera Nayarit, 2017.

Cabe resaltar que en el gráfico se incluyen varios puestos relacionados con Gastronomía, pero sólo se resaltan aquéllos a los que el profesional debería estar aspirando; sin descartar la posibilidad de que también ocupe algún otro cargo que desee, relacionado con su profesión o en función del que la empresa le designe.

**Descripción de puestos:**

A continuación se describen los puestos que si pueden ser elegibles y designados para el practicante dentro del organigrama de la empresa, pues cubren con los conocimientos necesarios para el desarrollo del mismo.

**Compras:** adquisición de materiales necesarios, en calidad y cantidad necesaria a lo que se va a destinar. Mantener la continuidad de abastecimiento, mantener costos bajos en el departamento, buscar fuentes de suministros, alternativas y localizar nuevos productos y materias primas.

**Asistente contable:** asistencia en seguimiento de las deudas de los clientes y de la empresa. Asistencia en seguimiento de los préstamos de la empresa. Asistencia en gestión de nóminas. Generación de simples estados financieros, manejo y control de inventarios. Asistencia en actualización de precios de los insumos y materiales.

**Almacén:** Entrada y salida correcta de los insumos de almacén, PEPS, UEPS y en correcta determinación de la requisición. Mantenimiento de un adecuado inventario. Tramite de la documentación para el reabastecimiento oportuno del almacén.

**Cocinero:** preparación de alimentos, manejo de insumos con la correcta sanidad e inocuidad, elaboración y solicitud de requisiciones.

**Ayudante de Cocina:** ejecutar trabajos de apoyo a los cocineros, facilitar la labor de los platillos, limpieza y colocación de utensilios, labores de mantenimiento de la estación.

**Ayudante de Repostería:** ejecutar trabajo de apoyo al chef reportero, labores de mantenimiento de la estación.

**Mesero:** servicio a los comensales, toma de órdenes del menú, limpieza del área correspondiente.

**Ayudante de bar:** realizar trabajos de apoyo en el área de bar, elaboración de cocteles y mantenimiento de la estación.

En relación específica con la restauración relacionada con la hotelería existente en el Valle de Toluca y de acuerdo con información oficial de INEGI (2011), los resultados identificados fueron: 54 establecimientos de hospedaje en el Valle de Toluca, de los cuales 23 son hoteles y de éstos, 18 poseen la categoría de tres a cinco estrellas (establecimientos que representan el 33.3% del total). Pero se destaca que sólo 15 de ellos ofrecen algún tipo de servicio de alimentación de los ya mencionados, y corresponden a las cadenas hoteleras con mayor posicionamiento económico a nivel nacional e internacional, asentadas en el Valle de Toluca. El listado de ellos se ofrece a continuación:



**Tabla 3. Listado de establecimientos de hospedaje que cuentan con algún tipo de servicio de A y B en el Valle de Toluca, con base en la selección de los parámetros descritos.**

<b>Cadena Hotelera</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Marca</b>	<b>Hotel</b>	<b>Categoría *</b>
Hoteles City	Nacional	<i>City Express</i>	<i>City Express Toluca</i>	4 Estrellas
		<i>City Suites</i>	<i>City Suites Toluca</i>	4 Estrellas
		<i>City Junior</i>	<i>City Junior Toluca</i>	3 Estrellas
Intercontinental Hotels Group	Internacional	<i>Holiday Inn</i>	<i>Holiday Inn Express Toluca</i>	4 Estrellas
			<i>Holiday Inn Toluca</i>	5 Estrellas
			<i>Holiday Inn Express &amp; Suites</i>	4 Estrellas
		<i>Crown Plaza</i>	<i>Crowne Plaza Lancaster Toluca</i>	5 Estrellas
Grupo Posadas	Internacional	<i>Fiesta Inn</i>	<i>Fiesta Inn Toluca</i>	4 Estrellas
			<i>Fiesta In Toluca</i>	4 Estrellas
		One Hotels	<i>Tollocan One Toluca Aeropuerto</i>	3 Estrellas
Marriot Internacional	Internacional	<i>Courtyard</i>	<i>Courtyard by Marriot</i>	4 Estrellas
Best Western International	International	<i>Best Western</i>	<i>Best Western International</i>	4 Estrellas
Operadora Casa Grande	Nacional	<i>Microtel</i>	<i>Microtel Inn &amp; Suites Toluca</i>	4 Estrellas
Independiente	Local	<i>Quinta del Rey Express</i>	<i>Quinta del Rey Express</i>	4 Estrellas
		<i>Del Rey Inn</i>	<i>Del Rey Inn Toluca</i>	4 Estrellas

Fuente: Elaboración propia, con información de INEGI (actualización 2018) y Del Consuelo y López (2015).

Así, se considera que el alumno o egresado puede utilizar dicho listado de hoteles como una base para iniciar la selección de establecimientos posibles en los que podría insertarse. O bien, podría elegir entre los hoteles siguientes, que también cuentan con servicio de alimentos y bebidas, pero considerando otro criterio relevante como el “Distintivo H” (DH).

De acuerdo con la Secretaría de Turismo (2014), el “Distintivo “H” es un reconocimiento que esta misma dependencia gubernamental, en conjunto con la Secretaría de Salud otorgan a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas, etc.), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

Se considera que trabajar en un establecimiento de alimentos y bebidas con o sin DH marca una diferencia considerable en las operaciones diarias del propio lugar y del profesional, por supuesto, ya que en ambos niveles se aplica una política estricta en el manejo de temperaturas, tiempos, medidas y de todos aquellos elementos involucrados en el estándar señalado en el distintivo, lo que también se aplica a todos los colaboradores, elevando el nivel de calidad y competitividad del establecimiento.

A continuación se incluye el directorio de hoteles ya seleccionados en el Valle de Toluca, también se identifican los que cuentan con dicho reconocimiento turístico, y que se sugiere deben priorizar en términos de elección los alumnos y egresados para la realización de sus prácticas o estancias profesionales.

**Tabla 4. Directorio de establecimientos de hospedaje, que cuentan con Distintivo H.**

No	HOTEL	AREA DE A Y B CON DH	DIRECCIÓN	DATOS DE CONTACTO
1	<i>Fiesta Inn Toluca Centro</i>	Restaurante	Calle Ignacio Allende Sur #124, Centro, 50000 Toluca de Lerdo, Méx.	jacqueline.ramirez@posadas.com  Tel: 722 167 8900
		Lobby Bar		

<b>2</b>	<i>Fiesta Inn Toluca Tollocan</i>	Lobby Bar	Paseo Tollocan Oriente esq. Francisco I. Madero 1132, Delegación Sta Ana Tlalpaltitlán, 50160 Toluca de Lerdo, Estado de Méx.	miguel_mendoza@posadas.com  Tel: 722 276 1000
		Restaurante		
		Comedor de Colaboradores		
<b>3</b>	<i>Hotel One Toluca Aeropuerto</i>	Desayunador	Blvd. Miguel Alemán MZ 1 LT D, San Pedro Totoltepec, 50200 Toluca de Lerdo, Méx.	l_juarez@hotmail.com  Tel: 722 276 0480
<b>4</b>	<i>City Express Toluca</i>	S/DH	Blvd. Aeropuerto Miguel Alemán 55, Col. Parque industrial Lerma, Toluca de Lerdo, Méx. C.P. 52000	Tel: 722 275 8030
<b>5</b>	<i>City Suites Toluca</i>	S/DH	Blvr Aeropuerto Miguel Alemán 55, esq Paseo Tollocan, Plaza Sendero Toluca, Toluca, Méx.	Tel:01 800 890 7537
<b>6</b>	<i>City Junior Toluca</i>	S/DH	Blvd. Aeropuerto Miguel Alemán S/N, Col. Parque Industrial Polaris, Toluca de Lerdo, Estado de México, México. C.P. 52000	Tel:01 800 890 7537

<b>7</b>	<i>Holiday Inn Express Toluca</i>	S/DH	Paseo Tollocan 818, Toluca, Méx. C.P. 50160	Tel: 722-2799999
<b>8</b>	<i>Holiday Inn Express &amp; Suites</i>	S/DH	Blvd. Miguel Alemán: 55, Toluca, Méx. C.P. 52000	Tel: 722-2655100
<b>9</b>	<i>Carowne Plaza Lancaster Toluca</i>	S/DH	Paseo Tollocan OTE. 750, ESQ. AV. Tecnológico, C.P. 52170 Metepec, Méx.	Tel: 01 722 275 4475
<b>10</b>	<i>Courtyard by Marriott</i>	S/DH	Calle Paseo Tollocan #834, Delegación Sta Ana Tlapaltitlán, C.P. 50120 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 01 722 279 9911
<b>11</b>	<i>Best Western International</i>	S/DH	Vialidad Solidaridad las Torres 638, C.P. 50090 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 01 722 914 5331
<b>12</b>	<i>Microtel Inn &amp; Suites Toluca</i>	S/DH	Aeropuerto Miguel Alemán, Reforma, Delegación Santa María Totoltepec, C.P.50200 San Pedro Totoltepec, Méx.	Tel: 722 275 6666
<b>13</b>	<i>Quinta del Rey Express</i>	S/DH	San Antonio 102, San Pedro Totoltepec, C.P. 50200 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 235 8888

14	<i>Del Rey Inn Toluca</i>	S/DH	Km 63.5, Carr Toluca - México, Santa Ana Tlapaltitlan, Delegación Sta Ana Tlapaltitlán, C.P. 50160 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 277 1010
----	---------------------------	------	--	-------------------

Fuente: Elaboración propia con base en información del INEGI (actualización 2018) y SECTUR (2017).

Cabe señalar que incluir datos como la dirección, los teléfonos o correos de contacto se consideró propicio para ayudar al alumno o egresado en la búsqueda más rápida y eficiente de los establecimientos señalados; por supuesto, dichos datos pueden irse actualizando de manera frecuente para que esta guía pueda ser útil y aplicable de forma permanente.

### **6.1.2 Ramo Restaurantero**

Según la definición de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados –CANIRAC- (2014), la industria restaurantera está constituida por los servicios de preparación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato en el mismo establecimiento o fuera de él. Se trata generalmente de una mezcla y/o cocción de ingredientes para obtener un platillo; su característica principal es que no lleva ningún procedimiento de conservación o envasado del producto. Por lo tanto, el tiempo entre la preparación y el consumo de los alimentos y bebidas es corto.

En relación con la industria restaurantera, se considera importante señalar que contiene un lado tangible y uno intangible: el primero se relaciona con la preparación de los alimentos, y el segundo con la atención que recibe el cliente, subrayando que cada uno percibe de manera diferente la importancia y calidad del servicio, considerando los diferentes aspectos involucrados en la actividad.

Según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN, 2018), basado en datos económicos del Instituto Nacional de Estadística (INEGI, 2014), existen 515 mil 059 establecimientos a nivel nacional dedicados exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de los cuales tan sólo

en el Estado de México se encuentran 57 mil 869, representando 11.24% del total, convirtiéndolo en el mayor estado del país que ofrece servicios de preparación de A y B.

Chalini, F. (2014), en su investigación “Valuación de un Negocio del Sector Gastronómico Después de Realizar Mejoras Propuestas para un Mejor Desempeño”, hace mención que cada año se apuestan capitales a mayor escala a la actividad gastronómica, y se llega con la idea fallida de que se trata de negocios sencillos, productivos, muy seguros, y que no requieren mayor conocimiento. Sin embargo, con el paso del tiempo las actividades se vuelven complejas y se enfrentan a olas de problemas; puede ser que cualquiera que cocine bien considere fácil establecer un restaurante, pero igual de fácil será fracasar, por falta de conocimientos de organización y dirección del negocio, por aplicar métodos y modelos inadecuados (la administración suele ser rudimentaria, generalmente no alcanzan las necesidades de mercadotecnia por no tener una buena estrategia de ventas, producción, recursos humanos y finanzas).

Si se hace énfasis en el hecho de que los restaurantes pertenecen a una actividad compleja, es porque su forma de organización ha evolucionado a pasos agigantados, y se reinventa todos los días cambiando sus demandas de personal y necesidades de administración; demanda gente no sólo con experiencia, también con capacidad de innovación, conocimientos y habilidades profesionales, con un sólido sistema de valores que ayuden a que las empresas restauranteras se conviertan en entes económicos rentables, permanentes y competitivos. El mismo autor (Chalini, 2014) señala además que existen otros factores esenciales a considerar en un restaurante, y que pueden determinar su éxito: producción, servicio, administración, finanzas y mercadotecnia.

En acuerdo con estos factores a los que alude el autor, para efectos de esta investigación se incluyen las mismas áreas que se visualizan como esenciales para que el practicante o egresado puede desarrollarse en la industria restaurantera; y con base en las competencias que adquiere el egresado de la Licenciatura en

Gastronomía, se considera que en esta área podría llevar a cabo las siguientes funciones:

**Área de Producción:**

- Manejo adecuado del proceso productivo.
- Gestión eficiente de los recursos.
- Creación o preparación de recetas estándar.
- Aplicación de pruebas de rendimiento que mejoren e incluso bajen los costos de producción.
- Seguimiento de estándares de calidad en los servicios y productos gastronómicos.
- Solución de problemas y retos cotidianos de manera innovadora.
- Innovación para la creación y desarrollo de productos gastronómicos.
- Aplicación de los criterios apropiados para la selección, recepción, transformación, almacenamiento y control de calidad de materia prima.
- Producción y servicio ágil y eficiente en distintos volúmenes.
- Aplicación de principios básicos de nutrición en la elaboración de menús, así como nuevas tendencias e innovación.
- Garantía de sanidad e inocuidad de alimentos, equipo y utensilios de producción.
- Implementación de procesos o protocolos para la mejora de la sanidad e inocuidad.
- Manejo de equipo e instalaciones de cada área.
- Gestión de la organización para el logro de sus objetivos, la sustentabilidad y competitividad.
- Dirección eficiente y eficaz de una brigada de producción y de equipos de trabajo.
- Aplicación de procesos químicos en la cocina.
- Promoción de proyectos y criterios ecológicos para el manejo sustentable de ingredientes y residuos generados en el establecimiento de A y B.

**Área de Servicio:**

- Dirección eficiente y eficaz de una brigada de servicio.
- Aplicación de conocimientos, habilidades y actitudes para fortalecer su desarrollo personal y profesional.
- Conocimiento e implementación de la calidad e inocuidad en el servicio.
- Desempeño con valores.
- Actitud profesional.

**Área de Administración:**

- Creación y desarrollo de manuales de organización, de procedimientos y de códigos de ética.
- Investigación y conocimiento de programas institucionales de apoyo al sector de alimentos y bebidas.
- Conocimiento de las normativas legales y organizacionales que regulan el desarrollo, práctica y prestación de servicios de alimentos y bebidas.
- Aplicación de los reglamentos, normas oficiales mexicanas y documentos que regulen el desempeño laboral y ético de los empleados del establecimiento.
- Dominio de tecnologías de información y comunicación.
- Gestión empresarial en su desempeño cotidiano.

**Área de Finanzas:**

- Conocimiento, interpretación y análisis de fórmulas y de estados financieros, para la planeación y control de la empresa.

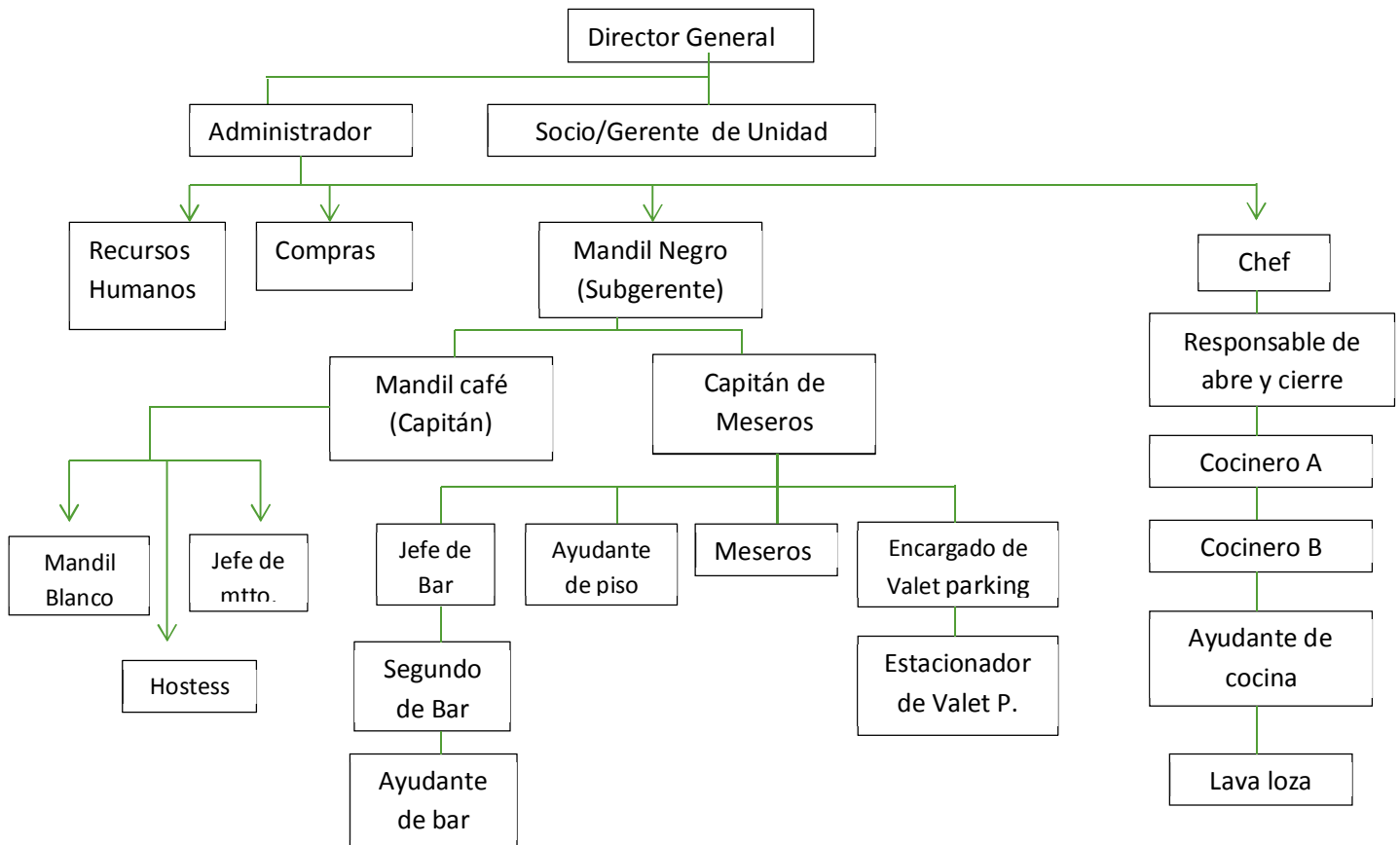
**Área de Mercadotecnia:**

- Aplicación de los conceptos básicos de mercadotecnia.
- Identificación de segmentos de mercado vigentes.
- Aplicación de estrategias para el desarrollo de ventajas competitivas para la organización.
- Entendimiento de las tendencias gastronómicas existentes y creación de nuevas, para destacar en el mercado.



- Emprendimiento de proyectos.

## Organigrama 2. Estructura de la organización de un Restaurante



Fuente: Organigrama del Restaurante Norte Sur, 2018.

### Descripción de puestos:

A continuación se describen los puestos que si pueden ser elegibles y designados para el practicante según el organigrama de la empresa:

**Cocinero:** preparación de alimentos, manejo de insumos con la correcta sanidad e inocuidad, elaboración y solicitud de requisiciones.

**Ayudante de Cocina:** ejecutar trabajos de apoyo a los cocineros, facilitar la labor de los platos, limpieza y colocación de utensilios, labores de mantenimiento de la estación.

**Segundo de Bar:** elaboración de bebidas, control de inventarios, orden y limpieza del área.

Para los establecimientos en específico que podrían seleccionar los alumnos y egresados para llevar a cabo sus prácticas o estancias profesionales, y que corresponden a la rama restaurantera del Valle de Toluca, se tomaron los parámetros siguientes:

1. Restaurantes con Distintivo H vigente.
2. Lugares con mayor número de estrellas o de recomendaciones positivas de los usuarios que participan y difunden sus opiniones a través de aplicaciones y sitios *web* (con reseñas de contenido de los restaurantes, bares y cafeterías del Valle de Toluca).
3. Establecimientos con un número de empleados mayor a 51, (considerando que a partir de este número se clasifican ya en una mediana empresa).
4. Recomendaciones y experiencias de empleados, ex empleados, y/o practicantes en el establecimiento.

Cabe señalar que estos criterios –o algunos de ellos- son también los que se recomienda que consideren los profesionales de la Gastronomía a la hora de elegir el espacio idóneo para su inserción. Por ello, a continuación se incluye el listado de dichos restaurantes pero en función de los parámetros señalados, para facilitar su visualización y posible selección con base en el criterio que se considere:

**Tabla 5. Restaurantes con DH vigente en el Valle de Toluca**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE A Y B	DIRECCIÓN	DATOS DE CONTACTO
<i>Restaurante Toks Unidad Toluca Centro</i>	Avenida Benito Juárez Sur 213, Centro, 50000 Toluca de Lerdo, Méx.	centro@toks.com.mx  Tel: 722 213 7498
<i>Restaurante Nortedur</i>	Ignacio Comonfort 302, Santa Ana Tlapaltitlán, 50160 Toluca de Lerdo, Méx.	gjimenez@orraca.com.mx Tel: 722 199 4424

<i>Restaurante Toks Unidad Alfredo del Mazo</i>	Boulevard Alfredo del Mazo, 805, Colonia Los Científicos, Estado de México, 50075 Toluca de Lerdo	radelmazo@toks.com.mx Tel: 722 237 9430
<i>Club Centurión Toluca American Express  Área de Preparación de Alimentos</i>	Aeropuerto Internacional de Toluca Toluca de Lerdo, México SALA N	rodrigo.velazquez.guzman@ae xp.com
<i>Cafetería HSBC Toluca  Operado por Eurest Proper Meals de México S.A. de C.V.</i>	Miguel Alemán Valdez 100, Parque Industrial Exportec II, 50209 Toluca de Lerdo, Méx.	comedor.hsbctoluca@eurest.c om.mx
<i>Restaurante Las Verdes Matas</i>	Ignacio Comonfort 302, Santa Ana Tlapaltitlán, 50160 Toluca de Lerdo, Méx	gjimenez@oraca.com.mx

Fuente: Elaboración propia con base en el Directorio "Establecimientos que cuentan con Distintivo "H" vigentes en el Estado de México (SECTUR, 2017)

**Tabla 6. Selección de restaurantes con base en calificaciones positivas y número de empleados**

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO Y GRUPO RESTAURANTERO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>CONTACTO</b>	<b>NUMERO DE EMPLEADOS</b>
<i>Restaurante Alexanders  Amaro y Carrión Asociados, S.A.</i>	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta.	Av. Paseo Tollocan 1214, Delegación Sta Ana Tlapaltitlán, 50160 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 216 3193	51 a 100 personas
<i>Restaurante Norte Sur  Renovarse o Morir, S.A. de C.V.</i>	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta. Cocina	Ignacio Comonfort 302, Santa Ana Tlapaltitlán, 50160 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 199 4424  claudia@oraca.com.mx	51 a 100 personas

	Mexicana.			
<i>Toks Toluca Centro</i> <i>Restaurantes Toks</i> <i>S.A. de C.V.</i>	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta	Avenida Benito Juárez Sur 213, Centro, 50000 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 213 7498	51 a 100 personas
<i>Amaranta</i>	Cocina Mexiquense Contemporánea	Francisco Murguía 402, Universidad, 50130 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 280 8265	20 personas
<i>Restaurante El Suizo</i>	Servicio de preparación de alimentos a la carta. Cocina Suiza.	Dirección: Av. Ignacio Comonfort 105, Delegación Sta Ana Tlapaltitlán, 50160 Toluca de Lerdo	Tel: 722 199 3360	35 a 50 personas
<i>Ciátro Gourmet</i>	Servicio de preparación de alimentos a la carta	Calle Andrés Quintana Roo Nte. 210, Barrio de la Merced, 50080 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 489 8136	14 a 15 personas
<i>Petra Fonda</i>	Servicio de preparación de alimentos a la carta	Calle Mariano Matamoros 213, Centro, 50000 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 174 5080	15 a 20 personas
<i>Apapacho Toluca</i>	Servicio de preparación de alimentos a la carta. Cocina del recuerdo.	Avenida primero de mayo. Barrio de Sta Clara Calle Josefa Ortiz de Domínguez 202, Toluca 50090, Méx.	Tel: 722 214 2651	15 a 20 personas
<i>Bistro Mecha Centro Histórico</i>	Servicio de preparación de alimentos a la carta.	Calle Juan Aldama Norte 102, Col. Centro, Centro Historico de Toluca, C.P. 50000, Toluca Méx.	Tel: 722 490 5000	35 a 50 personas

<i>Bistro Las Ramblas By Jaime Mena</i>	Alta cocina mexicana e internacional Servicio de preparación de alimentos a la carta.	Calle 5 de Mayo 935, Comisión Federal de Electricidad, C.P. 50150	Tel: 722 280 6010	S/D
<i>Restaurante Dipao</i>	Cocina Italiana Servicio de preparación de alimentos a la carta.	Av. Ignacio Comonfort 1039, Residencial La Providencia (52,37 km) 52177 Metepec.	Tel: 722 242 6256	30 a 40 personas

Fuente: Elaboración propia, con información de INEGI (actualización 2018), y diferentes sitios web y aplicaciones consultados.

**Tabla 7. Selección de cafeterías por calificación de aplicaciones y sitios web**

<b>NOMBRE DE LA CAFETERÍA</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CONTACTO</b>
The Coffee Bar	Ignacio Allende 600, Francisco Murguía, 50130 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 624 4929
A Donde Sea Café Mexiquense, S.C. de R.L. de C.V.	Calle Nicolás Bravo Sur 220, Centro, 50000 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 167 2115
Lusso Café	Av. Primero de Mayo 614, Barrio de Sta. Clara, 50150 Toluca de Lerdo, Méx.	Méx. Tel: 722 167 2819
Rä, Chocolatería De Autor	Calle Leona Vicario, Los Cedros, 52154 Metepec	Tel: 722 719 8865
Macadamia Gourmet	Paseo Cristóbal Colón 229, Residencial Colón y Colonia Ciprés, 50120 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 212 4767

Fuente: Elaboración propia, con base en información de distintas aplicaciones y sitios web consultados.

### **6.1.3 Rama Industrial**

La industria de alimentos procesados forma parte del sector económico secundario de manufactura y es la más significativa en términos del valor del PIB (Producto Interno Bruto) dentro de este sector; ésta transforma el producto agropecuario derivado del campo, en alimentos que sean de fácil preparación y servicio para el consumidor final. Generalmente son distribuidos y vendidos a grandes corporativos. (El Economista, 2017).

En la “Enciclopedia De Salud y Seguridad en el Trabajo”, en el apartado de Industria Alimentaria (M. Malagié, G. Jensen, J.C. Grahamy Donald L. Smith, s/f), se señala que esta industria comprende actividades orientadas al tratamiento, transformación, preparación, conservación y envasado de productos alimenticios; y que generalmente las materias primas empleadas son de origen animal y vegetal. Por su parte Ornelas (2016) en el artículo “Inside Mexico’s Processed Food Industry” apunta en el mismo orden de ideas, que esta industria se basa en la transformación de ingredientes crudos por medios físicos o químicos y como parte de sus beneficios, se encuentra la disponibilidad de alimentos de temporada durante todo el año, la eliminación de toxinas, la preservación, la consistencia y la facilidad de comercialización y distribución.

Este autor también señala que México ocupa el octavo lugar en el procesamiento de alimentos a nivel mundial, representando el 12% del PIB manufacturero, y en América ocupa el tercer lugar como mayor productor de alimentos, tan sólo detrás de Estados Unidos y Brasil, representando el 4% del Producto Interno Bruto en México.

Sin duda, se considera que entrar a laborar en la industria alimentaria como Licenciado en Gastronomía constituye un reto un tanto difícil no sólo porque los puestos o funciones a ocupar son reducidos, sino porque se cree que los posibles empleadores se basan en estereotipos erróneos para la contratación o aceptación de los profesionales pertenecientes a este ámbito, ya que los consideran como empleados meramente operativos que sólo pueden desempeñarse en cargos que demandan competencias únicamente instrumentales.

Sin considerar –o más bien, ignorando- que los egresados y alumnos están siendo preparados para ocupar mandos medios y altos en un restaurante o en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas, y que incluso pueden ser los dueños de sus propios lugares de trabajo –como forma de autoempleo-. A pesar de esta visión limitada que se ha observado se presenta en numerosos empleadores, se considera que en el Valle de Toluca el campo de trabajo en las industrias de alimentos es extenso, puesto que aquí se asientan grandes empresas pertenecientes a esta rama, y que incluso se reconocen como líderes en el mercado. Tal es el caso de *Nestlé, Barcel, Bimbo, La Moderna*, entre otras, que tienen su sede o sucursal en el territorio estatal.

Otro obstáculo para la inserción de los Licenciados en Gastronomía en la industria de alimentos que se identificó durante el desarrollo de esta investigación (a través de la revisión del organigrama de dichos espacios, publicado en sus páginas *web*), es el hecho de que estas grandes empresas suelen brindar oportunidades de empleo a ingenieros químicos, nutriólogos, químicos y técnicos en alimentos pero no a gastrónomos, quienes están ausentes aun en departamentos como los de Investigación y Desarrollo (I+D).

Por ello se considera que para poderse introducir en esta rama económica, los practicantes y egresados deben hacer un esfuerzo por solicitar espacios en dichas empresas y mostrar a través de su desempeño que cuentan con los conocimientos y competencias necesarias para desarrollarse profesionalmente en la industria y posteriormente ser considerados para ocupar un empleo formal en lugares más altos de la jerarquía organizacional.

Un ejemplo claro de esta posibilidad de empleo en el ramo, pero que se considera excepcional, es la presencia de un gastrónomo como Jaime Drudis, quien trabaja en *Unilever* desde hace más de 20 años como director culinario en el Departamento Internacional. Este profesional se dedica al estudio de las cocinas de diferentes países y desarrolla fórmulas y recetas de los productos. Igualmente tiene conocimientos de materia prima, de tecnologías aplicadas a los alimentos, de estándares de calidad y de procesos de producción, entre otros saberes propios de los Licenciados en Gastronomía.

Un segundo ejemplo que puede servir igualmente para motivar a los alumnos y egresados de la carrera a solicitar sus prácticas y estancias en esta rama de la Gastronomía, es la empresa multinacional alimenticia, *Nestlé*, que tiene como asesor culinario al chef Armando González, quien hace recetas a base de las demandas del mercado, y elabora a prueba y error, obteniendo el mejor resultado. (EFEAGRO, 2015)

Se considera que los profesionales de la Gastronomía pueden aportar a esta rama de la industria de los alimentos, una visión más cercana a los gustos de los consumidores a través del diseño y elaboración de recetas más innovadoras, por medio de la creación de fórmulas saludables para su aplicación industrial; estandarización de los procesos y recetas; diseño de prototipos de productos a pequeña escala, su valoración y validación, así como la aplicación de la tecnología de conservación de alimentos. De aquí la relevancia de la integración y contratación de *chefs* y gastrónomos en el Departamento de Desarrollo de Nuevos Productos de las diversas industrias de alimentos que proliferan tanto en el Estado de México como en el Valle de Toluca.

Entre las funciones profesionales que pueden desarrollar los alumnos y egresados en cualquiera de los puestos relacionados con la industria alimenticia, se pueden mencionar:

- Desarrollo innovador de la organización.
- Desarrollo de habilidades emprendedoras.
- Diseño, creación y/o mejora de productos gastronómicos.
- Ejecución de conocimientos y metodologías relacionadas con ciencia y tecnología de los alimentos.
- Reingeniería de procesos y productos gastronómicos.
- Aplicación de técnicas de análisis sensorial para la identificación y caracterización de productos gastronómicos.
- Análisis organolépticos de los productos gastronómicos.
- Gestión eficiente de los recursos tecnológicos.
- Aplicación de técnicas tanto tradicionales como innovadoras para la conservación de ingredientes y productos gastronómicos.

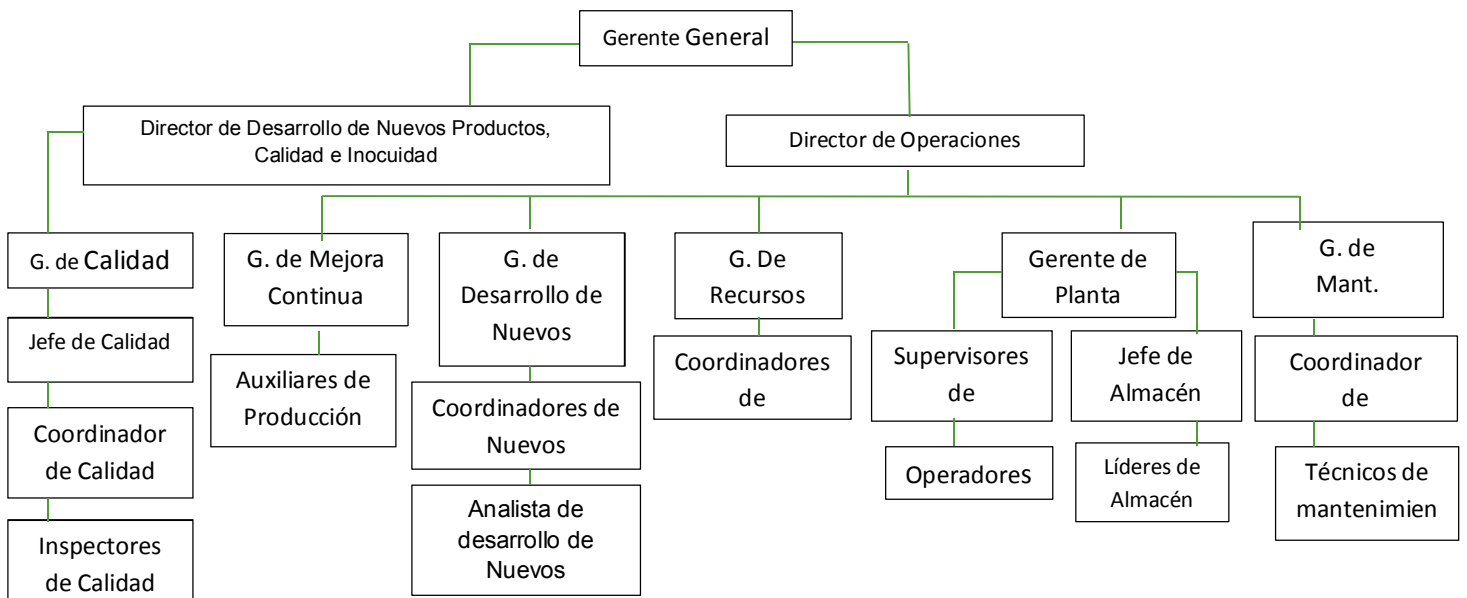


- Desarrollo de procesos físico-químicos.
- Promoción de la cultura de sanidad e inocuidad en la empresa.
- Aplicación de principios y normas de salud, higiene y medioambientales en la producción de alimentos.
- Protección a la salud y al medio ambiente.
- Análisis del impacto de la industrialización de la comida sobre la cocina mexicana para la preservación de la Gastronomía tradicional.
- Aplicación de las leyes relacionadas con la industria gastronómica.

Las áreas o departamentos en los que se puede desarrollar el practicante o egresado en relación con la rama de la industria de alimentos son:

- Departamento de Investigación y Desarrollo.
- Departamento de Innovación de Productos.
- Calidad y Procesos.
- Documentación.

**Organigrama 3. Estructura de la organización de una industria alimenticia.**



Organigrama de la empresa Asea Horneados Lerma, 2018.

### Descripción de puestos:

A continuación se describen los puestos que si pueden ser elegibles y designados para el practicante dentro del organigrama de la empresa, pues cubren con los conocimientos necesarios para el desarrollo del mismo.

**Analistas de Desarrollo de Nuevos Productos:** desarrollo e innovación de productos, análisis sensoriales y organolépticos, producciones a escala menor de los nuevos productos, registro y estandarización de recetas.

**Auxiliares de producción:** mejora en los procesos de producción a mayor escala, tanto en tiempo como en mano de obra.

**Inspectores de Calidad:** Verificación de procesos y productos conforme a las especificaciones de calidad e inocuidad.

En cuanto a los parámetros que se tomaron para orientar la selección de las empresas del sector industrial donde pueden insertarse los profesionales de la Gastronomía son:

1. Empresas que se encuentran liderando el mercado.
2. Empresas con un número de empleados mayor a 51.

**Tabla 8. Listado de industrias de alimentos por volumen de empleados (+51).**

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DIRECCIÓN	CONTACTO	NO. EMPLEADOS
<i>Barcel, S.A. de C.V., Planta La Corona</i>	Elaboración de chocolate y productos de chocolate.	Calle Tomás Alva Edison Colonia San Lorenzo Tepaltitlán 50010 Toluca, Méx.	Tel: 7222369000 maria.rodriguez02@grupobimbo.com	251 y más
<i>Bimbo, S.A. de C.V. Planta Tía Rosa</i>	Panificación industrial.	Calle Nezahualcóyotl C.P. 502000 Toluca Méx.	Tel: 722 2791256	251 y más
<i>Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, S.A.</i>	Elaboración de cervezas.	Av. Paseo Toluca Zona Industrial Toluca C.P. 50071	Tel: 722 216 4500 cuamoc.com	251 y más

<i>de C.V.</i>		Toluca Méx.		
<i>Chantilly, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de otros alimentos.	Av. Revolución Parque Industrial Toluca 2000, Toluca México	Tel: 722 4622600 EXT:2020  mvelazquez@grupoc hantilly.com.mx	101 a 250
<i>Chocolates Turín, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de chocolate y productos de chocolate.	Carretera libre Federal Toluca Atacomulco kilómetro 1 500- Parque Industrial San Cayetano C.P. 50130 Toluca México.	Tel: 722 548 3200	251 y más
<i>Chupa Chups, Industrial Mexicana S.A. de C.V.</i>	Elaboración de dulces, chicles y productos de confitería.	Parque Industrial Toluca 2000 C.P. 50200	Tel: 722 276 6880	251 y más
<i>Coloidales Duche, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de gelatinas y otros postres en polvo.	Avenida Industria Automotriz 400, Delegación Sta. Ana Tlapaltitlán, 50071 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 215 8396	101 a 250
<i>Condimentos Naturales Tres Villas, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de condimentos y aderezos.	Av. Revolución 108 Parque Industrial Toluca 2000 C.P. 50200	Tel: (722) 2 79 37 49, 50, 51, 52 y 53.	51 a 100
<i>Cremería Americana, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de derivados y fermentos lácteos.	Fraccionamiento Industrial Toluca 2000 C.P. 50200	Tel: 722 279-0092 97	251 y más
<i>Fábrica de Galletas La Moderna, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de galletas y pastas	Av. Alfredo del Mazo, Calle Vicente Villada 202	Tel: 722 236 1620	251 y más

	para sopa.	Aan Lorenzo Tepaltitlan C.P. 50010		
<i>Gastronomía Artesanal, S.A. de C.V.</i>	Panificación industrial.	Parque Industrial Toluca 2000 C.P. 50200	Tel: 722 249 2141	101 a 250
<i>Corporación de Abastecimientos Alimenticios, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de alimentos frescos para consumo inmediato.	Calle Veracruz 609 Col. la Crespa C.P. 50016	Tel: 7222126010 toluca@lozcar.com.mx	101 a 250
<i>Mundo Dulce, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de dulces, chicles y productos de confitería.	Blvd. Miguel Alemán 100, Parque Industrial Exportec 2, 50200 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 273 2356	251 y más
<i>Nestlé México, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de chocolate y productos de chocolate.	Av. Paseo Tollocan Zona Industrial Toluca, Santa Ana Tlalpaltitlán C.P. 50140	Tel: 722 276 2500	251 y más
<i>Pastas Alimenticias Laziali, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de galletas y pastas para sopa.	Calle 4 Norte 301 Lote 17 Parque Industrial Toluca 2000, C.P. 50233	Tel: 722 2496153 emartinez@pastalaziali.com	101 a 250
<i>Pasteles Finos La Esperanza, S.A. de C.V.</i>	Panificación tradicional.	Calle Jesús Carranza 131 Colonia Cipres Toluca Méx.	Tel: 722 212 2942	51 a 100
<i>Bimbo, S.A. de C.V.</i>	Panificación industrial.	Industria Automotriz 2, Delegación Santa María Totoltepec, 50200 Toluca de Lerdo.	Tel: 722 279 0405	251 y más
<i>Productos</i>	Elaboración de	Leandro Valle 404-		251 y más

<i>Alimenticios La Moderna, S.A. de C.V.</i>	galletas y pastas para sopa.	200, Col. Reforma y FFCC. Nacionales, 50070 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 265 3100	
<i>Pronumex, S. de R. I. de C.V., Kelloggs México</i>	Elaboración de cereales para el desayuno.	Toluca - Atlacomulco & Toluca - Ixtlahuaca de Rayón, San Cayetano Morelos, Méx.	Tel: 722 276 0523	251 y más
<i>Punto Natural, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de concentrados, polvos, jarabes y esencias de sabor para bebidas.	Josefa Ortiz de Domínguez, Francisco I Madero, 52106 San Mateo Atenco, Méx.	Tel: 728 284 7710	51 a 100 personas
<i>Qualtia, Alimentos Operaciones S. de R. I. de C.V.</i>	Preparación de embutidos y otras conservas de carne de ganado, aves y otros animales comestibles.	Calle Leonardo Da Vinci, Av. Industria Automotriz, Col. Parque Industrial Buenavista C.P. 50070	Tel: 7211 801 182	101 a 250
<i>Saf Mex, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de levadura.	Carretera México-Toluca Km 57.5, Ex-Rancho El Coecillo, 50200 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 462 4200	251 y más
<i>Suandy México, S.A. de C.V.</i>	Elaboración de pasteles y galletas.	Tollocan Carr. México-Toluca, Emiliano Zapata	Tel: (728) 28-5-17-98 01/(728) 28-5-03-69	No se encontró informacion
<i>Nutriwell Intecal</i>	Innovación tecnológica de alimentos.	Luis Gutiérrez Dosal Núm. 140 Parque Industrial Exportec II C.P. 50200	Tel: (722) 273-1740 Ext. 1108	No se encontró informacion

		Toluca, Méx.	271-4017	
--	--	--------------	----------	--

Fuentes: Elaboración propia con base en el Directorio de Empresas en Toluca, Estado de México, del Instituto Tecnológico Superior de Ciudad Hidalgo (S/F), del INEGI (actualización 2018 y de páginas web de cada industria alimentaria).

Se reitera que los datos específicos de cada empresa pueden ser actualizados por lo menos una vez al año, para que de esta forma los estudiantes, egresados o cualquier aspirante a solicitar un espacio en esta rama de la industria de alimentos tengan la información necesaria para la toma de decisiones.

### **6.1.3.1 Comedores Industriales**

De acuerdo con información contenida en el estudio “Implementación Básica de un Comedor Industrial” (Hernández y Cedillo, 2001) un espacio de este tipo consiste en la instalación o conjunto de instalaciones donde una empresa oferta el servicio de comida a su personal, como parte de una prestación laboral y como una forma de motivar, desarrollar y dar estabilidad a su personal. Cabe señalar que la mayoría de los comedores cuentan con su propia cocina central, donde son preparados los alimentos con base en las costumbres y exigencias dietéticas y nutricionales para que un empleado o trabajador pueda rendir físicamente según las exigencias de su puesto de trabajo. Se considera que estos espacios han sido escasamente ocupados por los profesionales de la Gastronomía por desconocimiento de las posibilidades de empleo que presentan; destacándose que cada una de las fábricas o industrias mencionadas en el apartado anterior, presentan un comedor de este tipo y por ello no se incluyen de nueva cuenta en el listado siguiente.

Para la selección de una muestra más precisa de los comedores industriales existentes en el Valle de Toluca –aparte de los que se ubican en las industrias de alimentos previamente mencionadas- y que podrían constituir un espacio potencial para la realización de prácticas y/o estancias profesionales de los Licenciados en Gastronomía, se consideró el parámetro siguiente:

1. Contar con Distintivo H vigente

**Tabla 9. Otras empresas que cuentan con servicio de comedor en el Valle de Toluca y que poseen Distintivo H.**

<b>NOMBRE DE LA EMPRESA</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CONTACTO</b>	<b>NO. DE EMPLEADOS</b>	<b>NOMBRE DEL COMEDOR O ESPACIO</b>
<i>Alimentos Lozcar, S.A. de C.V.</i>	Dirección: Sotero Prieto Rodríguez 216, Vértice, 50150 Toluca de Lerdo, Estado de México.	Tel: 01 722 212 6010 WWW.GRUP OLOZCAR.CO M.MX	251 y más personas	<p>➔ <i>Comedor de SC Johnson, S.A. de C.V.</i> b089606@sci.com</p> <p>➔ <i>Comedor Mopar PDC-FCA México S.A. de C.V. Operado por Grupo Lozcar</i> gbarroso@lozcar.com.mx</p> <p>➔ <i>GM Toluca Comedor Motores Sur y Norte</i> comedorgm@gmail.com</p> <p>➔ <i>Toluca Comedor Fundición Aluminio</i> comedorgm@gmail.com</p>
<i>Aramark México, Sucursal Operbus</i>	Calle María Curie, Colonia Reforma Ferrocarriles, Localidad Toluca de Lerdo C.P. 50090	No se encontró información	11 a 30 personas	<i>Comedor Industrial de Química Apollo S.A. de C.V.</i> sarabia-saul@aramark.com.mx
<i>Aramark, Sucursal HSBC Toluca</i>	José Vicente Villada 122, Centro, 50070 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 722 226 3390	No se encontró información	<i>Comedor de la Federación Mexicana de Fútbol A.C.</i> leon-laura@aramark.com.mx
<i>Bienes y Servicios Certificados, S.A. de C.V.</i>	Colonia Ferrocarriles Nacionales de Toluca, Méx.	Tel: 7222159616	No se encontró información	No se encontró información

<i>Eurest Proper Meals de México.</i>	Calle Emilio Trejo. Colonia Altamirano, Localidad Toluca de Lerdo	No se encontró informacion	No se encontró informacion	<p>➡ <i>Comedor Planta Nissan</i> comedor.nissantoluca@eurest.com.mx</p> <p>➡ <i>Comedor HSBC Toluca</i> comedor.hsbctoluca@eurest.com.mx</p> <p>➡ <i>Cafetería HSBC Toluca</i> comedor.hsbctoluca@eurest.com.mx</p>
<i>Jagusa, S.A. de C.V.</i>	Av. Independencia 5 Ote. 1321, Reforma y FFCC Nacionales, 50090 Toluca de Lerdo, Méx.	Tel: 01 722 318 3989	No se encontró informacion	<i>Comedor del Corporativo Grupo Papelero</i>
<i>Gastronómica Santín S.A. de C.V.</i>	Chapultepec 134, Santa María, San Isidro, C.P. 52104 San Mateo Atenco, Méx.	comersa.arturo@gmail.com	No se encontró informacion	<i>Comedor Mundo Dulce, S.A. de C.V</i> femandocreamexico@gmail.com

Fuente: Elaboración propia con base en el Directorio de Establecimientos que cuentan con Distintivo "H" vigentes en el Estado de México (SECTUR, 2017). Sitios web de los Comedores e información recopilada por correos electrónicos.

#### 6.1.4 Sector Banquetero

La rama de banquetes consiste en aquellos servicios en los que el menú ha sido previamente establecido y es igual para todos los invitados; además, los distintos platos de los que se compone el menú, son presentados y servidos a la vez a todos los comensales (Perez Pascual, 2001).



Se enfatiza que este servicio se ofrece primordialmente -pero no de forma exclusiva- para eventos sociales ya sean bodas, XV años, cumpleaños, bautizos, reuniones, etc., a los que usualmente asiste una cantidad considerable de personas. El papel que tiene el Licenciado en Gastronomía en esta rama resulta relevante, ya que se puede encargar de la administración del evento, del servicio, de la adquisición de materia prima para la producción de alimentos; también se puede encargar de los protocolos necesarios para el servicio de los alimentos y adicionalmente de la producción de los mismos.

Como el servicio de banquetes está dentro de la categoría de empresas que corresponden al sector privado, existe una amplia variedad. Y se aclara que este tipo de empresas se encuentra contemplada en las organizaciones mencionadas en la “Teoría de la Triple Hélice”, ya que también a través de ellas se pueden establecer convenios con otras empresas, con gobierno y con universidades para prestarles el servicio. De hecho, la propia Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx tiene este tipo de acuerdos con diferentes dependencias tanto al interior de la institución educativa como al exterior con diversos órganos de gobierno.

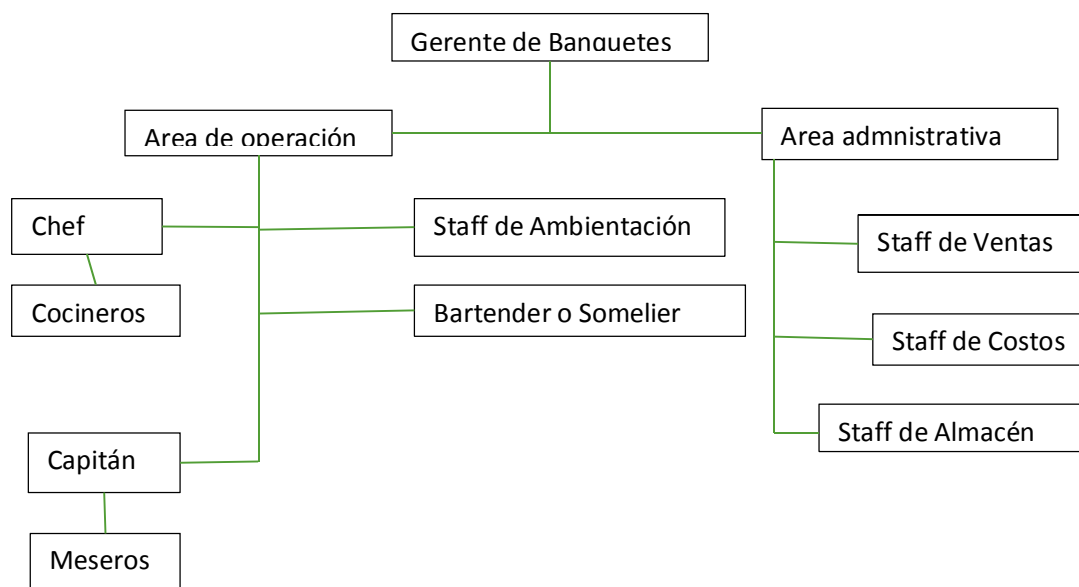
La Facultad, por medio de las brigadas de servicio de la Licenciatura en Gastronomía proporciona tanto a los practicantes para apoyar el servicio de banquetes, como que se encarga de todo el proceso en cualquier tipo de evento para la que es contratada. Pero en orden de ofrecer un “abanico” de posibilidades a practicantes y egresados, a continuación se presentan algunas empresas dedicadas al servicio de banquetes dentro del Valle de Toluca que fueron identificadas durante el proceso de investigación.

Sin embargo, se hace la observación que no todas aceptan practicantes de la Licenciatura, ya que en muchos casos se trata de unidades económicas pequeñas con pocos empleados; y en otros casos, el personal se conforma por miembros de una familia que se dedican al servicio justamente en calidad de empresas familiares.

En la información aquí incluida se detallan los puestos que se pueden ocupar así como la organización jerárquica de este tipo de organizaciones; también se presenta una lista

de las posibles empresas que se ubican en el Valle de Toluca, y en las cuales se puede hacer una solicitud.

#### Organigrama 4. Estructura de organización en el servicio de banquetes



Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a Quinto (2018)

#### Descripción de puestos

A continuación se describen los puestos y áreas que puede ocupar el practicante o egresado de la Licenciatura en Gastronomía dentro de las empresas de servicios de banquetes.

#### Gerente de Banquetes<sup>1</sup>

- Coordinación de actividades tanto administrativas como operativas dentro del evento.
- Supervisión de cada área del servicio de banquete.

<sup>1</sup> Este puesto se considera de inicio no elegible por razones previamente señaladas: las empresas que ofrecen servicio de banquetes suelen ser muy pequeñas y tener poco personal; por lo que el gerente será, con seguridad, quien haya creado la empresa o quien posea mayores derechos en ella, por lo que difícilmente permitirá que un alumno, o incluso un extraño, llegue a ocupar un lugar de mayor jerarquía. Otra de las razones puede ser que, al tratarse de una empresa familiar, pues un miembro de dicha familia será quien ocupe el puesto más alto.

- Verificación de los detalles relacionados con la preparación y servicio de los alimentos, así como de su presentación (normalmente en conjunto con el chef).
- Supervisión del presupuesto y los elementos a comprar (en conjunto con el encargado de compras).

### **Staff de Ventas<sup>2</sup>**

- Atracción del mayor número de clientes a la empresa a través de distintas estrategias.
- Servicio al cliente proporcionando información del evento.
- Elaboración de los contratos con los clientes.

### **Staff de Costos<sup>3</sup>**

- Administración del presupuesto de los eventos.
- Contacto con diferentes proveedores para la adquisición de recursos.

### **Staff de Ambientación<sup>4</sup>**

- Ambientación del evento.
- Diseño e instrumentación de actividades durante del evento.
- Administración del tiempo destinado a cada actividad.

### **Staff de Almacén<sup>5</sup>**

- Administración de todos los recursos necesarios para el evento.
- Adquisición de los recursos requeridos para la operación (ambientación y cocina) del evento.

---

<sup>2</sup> Este puesto se considera no elegible ya que está más enfocado a la mercadotecnia y a la atención al cliente, áreas en las cuales el practicante de la Licenciatura en Gastronomía podría no tener mucha experiencia en esa área o no se podría desempeñar adecuadamente.

<sup>3</sup> Este puesto se considera elegible por el motivo de que el practicante puede desempeñar el puesto adecuadamente usando sus conocimientos de administración, cabe destacar que este puesto sería de ayudante del jefe de costos ya que se manipula información muy delicada para la empresa.

<sup>4</sup> Este puesto se presenta como no elegible por la razón de que el practicante no aplicaría sus conocimientos dentro de esa área y no podría desempeñarse en su totalidad.

<sup>5</sup> Este puesto es elegible por el motivo de que el practicante puede emplear conocimientos de administración dentro de esta área ya sea como encargado así como ayudante.

## **Chef**<sup>6</sup>

- Creación de los platillos a mostrar al cliente antes de la contratación del evento, así como su presentación y orden después.
- Supervisión de las actividades del área de cocina.

## **Cocineros**<sup>7</sup>

- Producción de los alimentos del evento.

## **Bartender o Somelier**<sup>8</sup>

- Maridaje de los alimentos con las bebidas a servir en el evento.
- Elaboración de las bebidas para y durante el evento.

## **Capitán (elegible)**<sup>9</sup>

- Coordinación del servicio dentro del evento.
- Control del tiempo del servicio de los alimentos.

## **Mesero**<sup>10</sup> (elegible)

- Distribución de alimentos y bebidas a los invitados dentro del evento.
- Asistencia al invitado con algún tipo de problema o duda.

Para la selección de empresas con servicio de banquetes que se ubican en la ciudad de Toluca, y que pudieran constituir opciones posibles para la inserción de alumnos y egresados, se aplicaron tres criterios:

---

<sup>6</sup> Este puesto no es elegible ya que a pesar de que el practicante puede ocupar el puesto no se le permitiría desempeñarse adecuadamente, ya que se requiere de una persona con capacitación específica y con mayor experiencia.

<sup>7</sup> En éste el practicante puede laborar sin ninguna complicación, además de que puede aportar conocimiento extra al área de producción.

<sup>8</sup> Este puesto es elegible ya sea como encargado o como ayudante ya que el practicante puede aplicar conocimientos prácticos dentro de esta área, así como ayudar en la mejora.

<sup>9</sup> Este cargo también es elegible ya que el practicante tiene conocimientos del área de servicio y puede ocupar adecuadamente este puesto, cabe mencionar que para ocuparlo es necesario primero pasar por el de mesero.

<sup>10</sup> Éste igualmente es elegible por la razón de que el practicante puede desempeñarse bien usando sus conocimientos sobre el área de servicio.

1. Recomendaciones o mejor calificación dentro de páginas *web* de banquetes (se tomarán en cuenta las “estrellas” o mayor número de comentarios positivos dentro de las direcciones en línea de dichas banqueteras).
2. Número de comensales a los que se puede ofrecer el servicio, tomando como mínimo 150 “clientes”.
3. Tipo de eventos que la empresa ofrece, ya sean XV años, bodas o convivios sociales para un número considerable de invitados.

**Tabla 10. Lista de empresas de banquetes ubicadas en el Valle de Toluca**

<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo Electrónico</b>
<i>Hacienda La Puerta</i>	Carretera Paseo San Martín Toltepec, Km. 1, Toluca, Estado de México	Tel: 044 (55) 63180406 – 044 (55) 61117399	myriamt@haciendalapuerta.com.mx
<i>Hacienda La Bonita</i>	Priv. De Oyamel, Col. El Refugio, S/N. Santiago Tlacotepec, Toluca, Estado de México	Tel: 01 722 1322120	contacto@haciendalabonita.mx
<i>Rancho La Era</i>	Venustiano Carranza #100 esquina Vicente Guerrero, San Juan Tilapa, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 298 0467 – 044 722 118 9832	rancholaera@me.com
<i>Sol y Luna</i>	Calle de la Deportiva #206, Col. Deportiva Zinacantepec, Toluca, Estado de México	Tel: 01 722 278 7213 – 01 722 278 0803	salonsolyluna@prodigy.net.mx
<i>Classic Villa Charra de Toluca</i>	Carretera Toluca – Naucalpan Km 53.5, Col. San Mateo Oztzacatipan, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 223 75 76 / 75 74	Sin correo
<i>Alvi Toluca</i>	López Porillo #318, Col. San Lorenzo Tepatlán, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 237 9641	contacto@alvitoluca.com.mx
<i>Salón Gala Campestre</i>	Encino #134, Palmillas, Toluca, Estado de México	Tel: 01 722 582 0726	loore_0108@hotmail.com
<i>Salón Dalias</i>	Ignacio López Rayón #320,	Tel: 722 408 1770	contacto@dalias.co

	Tejocote, Del. Santa Cruz Atzacoltzaltongo, Toluca, Estado de México	- 722 381 3772 - (722) 236 6998	m.mx
<i>Salón Anturios</i>	Paseo Colon #612 Sur, Toluca, Estado de México	Tel: 01 (722) 217 43 71 – 01 (722) 217 86 08	Sin correo
<i>Campestre Tlacotepec</i>	Camino a Tlacotepec S/N, Col. Capultitlán, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 198 33 00	Sin correo

Fuente: Elaboración propia a partir de las páginas web de distintas empresas de banquetes.

Resaltando que los datos incluidos en relación con la rama de las empresas de banquetes son meramente orientativos, ya que pueden cambiar de manera más frecuente –por ser organizaciones privadas-; sin embargo, se pueden tomar como punto de referencia para la elección de funciones o puestos a ocupar o solicitar.

## **6.2 UNIVERSIDAD**

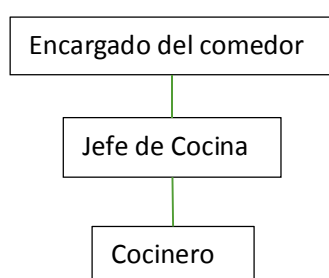
### **6.2.1 Sector Educativo**

Dentro del espacio de la universidad se encuentran tres posibles áreas en las cuales el practicante de gastronomía se puede insertar; la primera es el área de producción de alimentos en cafeterías o comedores estudiantiles. Aquí el alumno o egresado puede aplicar sus conocimientos prácticos en la producción, almacenaje y administración de los alimentos; en segundo lugar está el área de investigación comprendida por organismos de la UAEMéx que fomenten la investigación, en la cual el profesional en formación puede aplicar sus conocimientos teóricos y metodológicos para realizar proyectos y proponer estudios que permitan generar nuevos conocimientos relacionados con el ámbito gastronómico. Y la tercera es administrativa, y se relaciona con la posición de responsable del Departamento de Vinculación, justamente para llevar a cabo esta labor de identificación de posibilidades de puestos para los alumnos y egresados.

Se resalta que la Universidad constituye un elemento clave en relación con lo planteado en el Modelo de la “Triple Hélice” ya que forma el recurso humano -que en este caso, serían los practicantes en gastronomía-, para enriquecer los productos y servicios generados por las empresas y sectores del gobierno que lo requieran, todo esto mediante convenios y acuerdos entre las instancias involucradas. Tanto en el área de producción como en el área de la investigación y de vinculación en el ámbito de la educación superior, el practicante puede aportar sus saberes tanto en el área de la gastronomía, como del turismo e incluso de la salud y de la administración. En cuanto al sector privado de la educación, el profesional puede ayudar a la mejora de los sistemas de producción, la creación o innovación de nuevos instrumentos o métodos aplicables a los estudios gastronómicos.

En cuanto a las universidades que se identificó a través de una investigación documental y empírica que cuentan con cafeterías o comedores escolares dentro del Valle de Toluca, y que posiblemente puedan aceptar practicantes o egresados de la Licenciatura en Gastronomía, se incluye una lista con información precisa; detallando los puestos que se pueden ocupar así como la jerarquía existente en este tipo de empresas.

**Organigrama 5. Estructura de la organización del área de producción de alimentos en comedores o cafeterías escolares**



Fuente: Elaboración propia con base en el Informe de Comedores Escolares (Gobierno de Canarias, 2010).

En relación con la descripción de los puestos y áreas que puede ocupar el practicante o egresado en la Licenciatura en Gastronomía dentro del área de producción de

alimentos en universidades –algunos de los cuales se observan en el organigrama incluido-, se encuentran:

### **Encargado del comedor<sup>11</sup> (no elegible)**

- Administración de los recursos que la dirección le otorga para el funcionamiento del comedor.
- Creación del menú que se servirá dentro del comedor (en conjunto con el chef).

### **Jefe de cocina<sup>12</sup> (no elegible)**

- Administración de los recursos dentro del comedor.
- Coordinación de las actividades del comedor.
- Creación del menú para el comedor (junto con el encargado del mismo).

### **Cocinero<sup>13</sup> (elegible)**

- Producción de los alimentos que se servirán en el comedor.

En cuanto a los criterios aplicados para la selección de universidades con áreas de producción de alimentos, espacios en los cuales los profesionales de la Gastronomía podrían insertarse, se incluyen:

1. Tipo de sector: se consideran instituciones educativas tanto del sector privado como el público, pero éste se representa a través de la Universidad Autónoma del Estado de México.
2. Recomendación o mejor calificación de la universidad (considerándose las que mayor calificación tengan).

**Tabla 11. Lista de universidades con cafeterías o comedores estudiantiles dentro del Valle de Toluca**

Nombre	Dirección	Teléfono	Correo electrónico
Fondict –	Carlos Hank González	Tel: (722) 2	fondict@fondict.org

<sup>11</sup> Este puesto no es elegible en un inicio para el pasante o alumno de la Licenciatura; sí se podría ocupar el cargo una vez que ya se tuviera experiencia suficiente para desempeñarlo.

<sup>12</sup> Este puesto tampoco se podría ocupar de inicio, porque requiere mucha experiencia.

<sup>13</sup> Este puesto puede ser ocupado desde el principio, ya que el practicante puede usar sus conocimientos prácticos dentro del área.



UAEMéx	#248-A, Col. Hípico, Metepec, Estado de México	80 0355	
Cafeterías dentro de la UAEMéx	Sede CU (Biblioteca Central, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Contaduría y Administración, Economía, Ingeniería, Turismo). Cerro de Coatepec, S/N, Col. Universitaria, Toluca, Estado de México	Diferentes números telefónicos	Varios correos
Cafeterías dentro de la UAEMéx	Sede Facultad de Ciencias de la Conducta. Filiberto Gómez s/n, Barrio de Tlacopa, Toluca, Estado de México.	Tel: 01 722 272 1518	Sin correo
Cafeterías dentro de la UAEMéx	Sede área de Ciencias de la Salud (Facultades de Química, Medicina, Enfermería, Odontología; Antropología y Planeación Urbana y Regional). Paseo Tollocan, esquina con Colón, Toluca, Estado de México.	Diferentes teléfonos	Varios correos
EBC	Blvd. Alfredo del Mazo #1002, Col. Zona Industrial, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 5480 100	Sin correo

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey	Eduardo Monroy Cárdenas #2000, San Antonio Buenavista, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 2 79 9990	Sin correo
UNITEC	Paseo Tollocan #701 Col. Santa Ana Tlapaltitlan, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 275 47 97	Sin correo
Universidad Insurgentes	Av. Nicolás Bravo #100 Col. Centro, Toluca, Estado de México	Tel: 01 (722) 214 1000	Sin correo
Universidad del Valle de Toluca	General Francisco Villa #200-A, Col. Universidad, Toluca, Estado de México	Tel: 01 722 280 66 33	Sin correo

Fuente: Elaboración propia con información de la página *web Mextudia*.

### Otros posibles puestos a ocupar en el sector educativo

En relación con la función de investigación relacionada con el área gastronómica, se presenta una relación de los Organismos Académicos encargados de hacer investigación dentro de la UAEMéx, que posiblemente puedan aceptar practicantes de la Licenciatura en Gastronomía; detallando los puestos que se pueden ocupar, y por último, una lista de las dependencias universitarias existentes para hacer la solicitud.

A continuación, se describen los puestos y áreas que puede ocupar el practicante de la Licenciatura en Gastronomía dentro del área académica o de investigación en universidades.

#### Investigador<sup>14</sup>

- Generación de conocimientos para el avance científico de la gastronomía.

<sup>14</sup> Este puesto es elegible ya que el practicante puede aportar conocimiento dentro de la investigación, así como poseer conocimientos y habilidades relacionados con métodos y técnicas de investigación adquiridos durante la formación, para aplicarlos como auxiliar y posteriormente, como investigador.

- Búsqueda y selección de fuentes de información relacionadas con el ámbito gastronómico.
- Realización de protocolos y proyectos de investigación en el ámbito de la gastronomía.
- Difusión de resultados de investigación a través de diversos productos científicos.
- Participación en eventos académicos para la divulgación de resultados de investigación.

Debido a que esta investigación se basa en el Modelo de la “Triple Hélice”, para esta rama de posible desarrollo de practicantes y egresados de la carrera de Gastronomía, sólo se toman en cuenta aquellos Organismos Académicos o dependencias de la Universidad Autónoma del Estado de México donde se pudiera desarrollar la labor de investigación relacionada con gastronomía o disciplinas similares.

**Tabla 12. Lista de Organismos Académicos o dependencias de la UAEMéx que pudieran desarrollar investigación en Gastronomía**

<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>
<i>Culinaria: Revista Virtual</i> Especializada en Gastronomía – UAEMéx	Facultad de Turismo y Gastronomía, CU, Cerro de Coatepec s/n, Ciudad Universitaria, Toluca, Estado de México.	Tel: (722) 215 133 / 214 0220 ext. 350	revista_culinaria@uaemex.mx / culinaria_uaemex@hotmail.com
Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR – UAEMéx)	Facultad de Turismo y Gastronomía CU, Cerro de Coatepec s/n, Ciudad Universitaria, Toluca, Estado de México.	Tel: 722 215 13 33 y 214 02 20 ext. 131	myd_estudiosotur@uaemex.mx
Centro de Investigación en Ciencias Médicas	Jesús Carranza #205 Col. Universidad, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 212 80 27 y (01 722) 219	cicmed2013@gmail.com

(CICMED – UAEMéx)		41 22	
Revista de Medicina e Investigación	Facultad de Medicina; Paseo Tollocan sin número esquina Jesús Carranza, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 217 35 52 / 217 48 31 / 217 41 42	facmed@uaemex.mx
Centro Conjunto de Investigación en Química Sustentable (CCIQS – UAEMéx/UNAM)	Carretera Km 14.5 Unidad San Cayetano Toluca – Atlacomulco, Toluca, Estado de México	Tel: 722 276 66 10 / 722 481 02 70	cciqs.coordinacion@hotmail.com
Revista de la Facultad de Ciencias Agrícolas	Carretera Toluca – Ixtlahuaca km. 15.5, El Cerrillo Piedras Blancas, Toluca, Estado de México	Tel: 01 (722) 296 55 31	Sin correo electrónico
Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados (SIEA – UAEMéx)	Edificio de Rectoría, Instituto Literario número 100, colonia Centro.	Sin número telefonico	siestudiosa@uaemex.com.mx

Fuente: Elaboración propia con base en la página web de la UAEMéx

### 6.2.2 Departamento de Vinculación

Así como el practicante de la Licenciatura en Gastronomía tiene oportunidad de realizar investigaciones dentro de su rama y en conjunto de otras, también tiene la oportunidad de ocupar un puesto en el Departamento de Extensión y Vinculación de la Universidad, ya que el estudiante y egresado de la Licenciatura posee conocimientos sobre administración que son de utilidad dentro de este puesto además de que tiene un panorama más amplio referente a las empresas y organizaciones en las cuales los

practicantes podrían insertarse de mejor y efectiva manera; cabe notar que a pesar de que este puesto es más de “oficinista” el Lic. en gastronomía puede emplear el Modelo de la Triple Hélice para así poder hacer convenios más estables con las empresas solicitadas, esto con el propósito de ayudar a la comunidad universitaria con un mejor modelo de vinculación y en un futuro soluciones de empleo.

## **6.3 GOBIERNO**

### **6.3.1 Sector Salud**

La restauración hospitalaria se ocupa de elaborar y distribuir comidas, dietas, en aquellos centros donde se encuentran enfermos ingresados para ser diagnosticados y/o recibir tratamiento. La alimentación forma parte de las atenciones que el enfermo recibe durante la estancia en el hospital, no sólo desde el punto de vista hostelero sino también médico, y en muchas ocasiones, la dieta constituye parte del tratamiento de la patología. (Martinez Hernandez, 2013)

Las funciones específicas de quienes se desarrollan en esta rama de la restauración, son:

- Presentación de la comida con un aspecto higiénico y agradable.
- Control de dietas en el Hospital.
- Control de los costes de alimentos dirigidos a la mejora del paciente.
- Supervisión y/o adquisición de ingredientes en términos de calidad y cantidad.
- Vigilancia del menú y oferta de la comida adecuada para cada paciente según su tratamiento médico (Instituto Nacional de Salud, 1990).

Cabe señalar que los puestos disponibles para el servicio de restauración en hospitales del Valle de Toluca, se encuentran mayormente ocupados por nutriólogos, por lo que resulta un poco complicado que un profesional de la gastronomía ocupe dicho cargo por su falta de conocimiento médico para el diseño de las dietas especiales que se exige en este tipo de espacios.

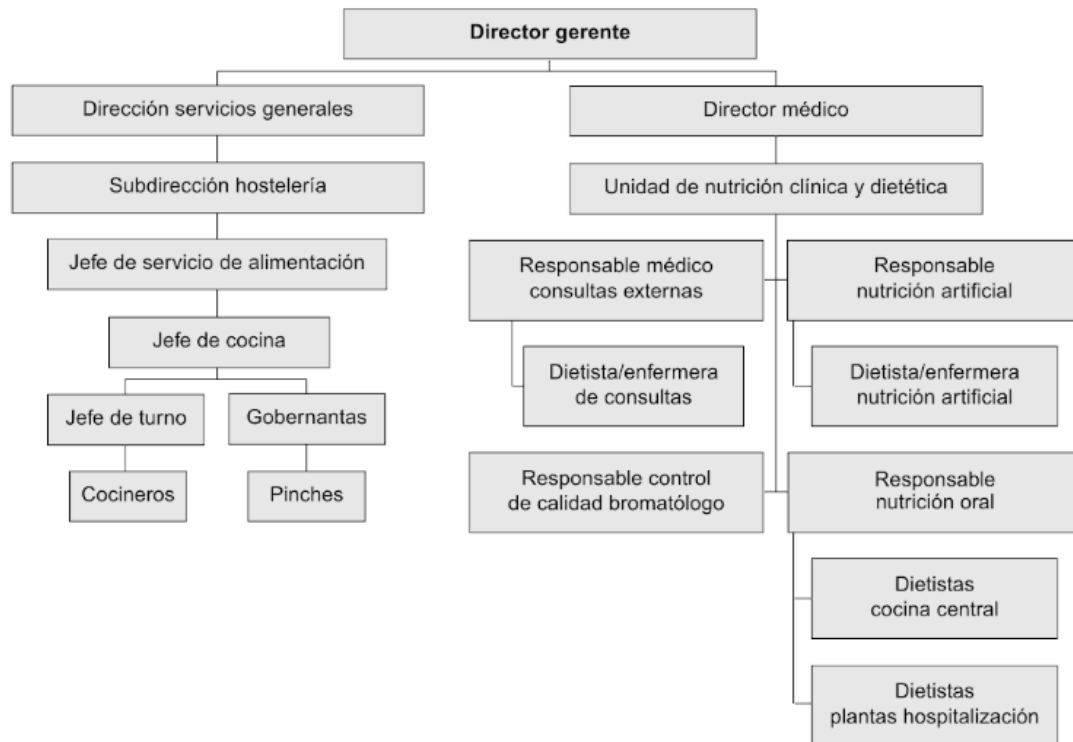
Las dos profesiones se complementan y se enriquecen, aun cuando los gastrónomos ignoran aspectos relacionados con las dietas y alimentos específicos que pueden contribuir de manera específica para la recuperación de la salud del paciente –saberes que sí posee un nutriólogo- éste desconoce cómo preparar y presentar un platillo que sea no sólo atractivo a la vista sino también, concentre los sabores necesarios para exaltar el sentido del gusto del comensal.

Pero ambos profesionales pueden apoyarse para la preparación de alimentos balanceados, usando las técnicas óptimas para velar por la salud del paciente y diseñando menús más saludables para contribuir con los profesionales de la medicina. Se considera que la restauración hospitalaria constituye una organización importante presente en dos de los niveles que se observan en el modelo de la “Triple Hélice”, ya que existe una oferta de hospitales y centros de salud tanto en el sector público (administrados por la Secretaría de Salud), como en el privado.

Y esta oferta de espacios en el área de la salud amplía las posibilidades de inserción de alumnos y egresados de la Universidad, para la realización de prácticas y estancias profesionales de los Licenciados en Gastronomía quienes podrían contribuir en la producción de alimentos, en el diseño de menús, en el área de servicios, e igual en el área de innovación del comedor y de la cocina, así como en la creación e implementación de normas de higiene e inocuidad de los alimentos que puedan ser empleadas dentro de los hospitales tanto públicos como privados.

A continuación se incluye información de los hospitales ubicados en el Valle de Toluca que podrían aceptar aspirantes de la licenciatura; se detallan los puestos que se pueden ocupar, la jerarquía en este tipo de empresas –un organigrama general o “tipo”- y una lista de los posibles centros de salud en los que podría hacerse una solicitud de ingreso.

**Organigrama 6. Estructura de la organización en el servicio de alimentación hospitalaria**



Fuente: Elaboración propia a partir de información de Martínez Hernández (2013).

A continuación se describirán los puestos y áreas que puede ocupar el practicante o egresado en la Licenciatura en Gastronomía dentro de centros de salud u hospitalarios.

**Jefe de Servicio de alimentación<sup>15</sup>**

- Coordinación de las actividades dentro y afuera de la cocina del centro de salud.
- Administración de los recursos humanos, materiales y financieros, optando por una mayor eficiencia.
- Realización del menú para el personal y para los pacientes, tomando en cuenta el valor nutricional, cantidad y presentación (en conjunto con el chef).

<sup>15</sup> Este puesto no es elegible en un inicio para un alumno o recién egresado, ya que es un puesto de mayor importancia que demanda experiencia, además de conocimientos médicos o de nutrición adicionales.

### **Jefe de Cocina o Chef<sup>16</sup>**

- Creación del menú cuidando la presentación y sabor de los platillos (en conjunto con el jefe de servicio).
- Coordinación de las actividades dentro de la cocina.

### **Jefe de Turno o Gobernante<sup>17</sup>**

- Supervisión de las actividades dentro de la cocina.
- Control del cumplimiento de asistencia y horarios.

### **Cocinero<sup>18</sup>**

- Creación de los platillos que serán distribuidos a los pacientes o al comedor.
- Aplicación de normas de inocuidad e higiene en la preparación de los alimentos.

### **Ayudante de cocinero<sup>19</sup>**

- Auxilio al staff de cocina con la preparación de los alimentos.

Para la selección de centros de salud u hospitales ubicados en la ciudad de Toluca, se utilizaron tres criterios principales:

1. Recomendaciones o mejor calificación dentro de páginas *web* de hospitales: Se tomaron en cuenta las “estrellas” o mayor número de visitas dentro de los enlaces en línea de dichos hospitales.
2. Hospitales que sean parte de la Secretaría de Salud (públicos)
3. Tipo de centros de salud o centro comunitario (hospitales, clínicas, asilos, centros de rehabilitación).

### **Tabla 13. Lista de Centros de Salud y hospitales dentro del Valle de Toluca**

---

<sup>16</sup> Este puesto no constituye una opción inicial para el alumno o recién egresado, porque es un puesto que exige mayor experiencia y experticia en el área.

<sup>17</sup> Este puesto no es elegible de inicio, ya que se requiere experiencia en el área.

<sup>18</sup> Este puesto sí es elegible ya que el practicante puede ocupar sus conocimientos prácticos para el área.

<sup>19</sup> Este puesto es elegible por la razón de que el practicante puede emplear sus conocimientos prácticos dentro del área.



<b>Centros de Salud pertenecientes al gobierno</b>			
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>
Centro Médico Toluca "Lic. Adolfo López Mateos"	Av. Nicolás San Juan Esq. Ganadería Lote G, Parq. Rancho Toluca Cuauhtémoc Col. Ex Hacienda La Magdalena, Toluca, Estado de México	Tel: 722 2 76 08 60	isem_cmtoluca@edo mex.gob.mx
Centro Oncológico Estatal	Av. Solidaridad Las Torres #101, Esq. Prolongación Benito Juárez, Col. Del Parque, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 276 68 20	luis.barrera@issemy m.gob.mx
Hospital para el Niño	Paseo Colon sin número esquina Paseo Tollocan, Colonia Isidro Fabela, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 217 40 44 – 217 40 43	imiem.updi@gmail.c om
Hospital de Ginecología y Obstetricia	Paseo Tollocan sin número esquina Puerto de Palos, Colonia Isidro Fabela, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 217 82 80 – 217 95 88	imiem.updi@gmail.c om
Hospital Materno Perinatal "Mónica Pretelini Sáenz"	Paseo Tollocan #201 Poniente, Col. Universidad, Toluca, Estado de México	Tel: 01 (722) 2 76 55 40	hospital.matemoperi natal@salud.gob.mx
Centro Médico ISSEMYM Toluca	Av. Baja Velocidad Km. 57.6 Carr. Méx. /Tol. #284 Col. San Jerónimo Chichahualco, Meteppec, Estado de México	Tel: (01 722) 275 63 00 – 275 63 34 y 275 63 22	cmi_direccion@yaho o.com.mx
Centro de Atención a la Niñez DIF Toluca	Paseo Colon esquina Paseo Tollocan S/N Col. Isidro Fabela, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 217 39 00	difem@edomex.gob. mx
<b>Centros de Salud privados</b>			
Centro Médico Toluca S.A. de C.V.	Benito Juárez García #341 Norte, Col. Barrio San Mateo, Meteppec, Estado de México	Tel (01 722) 2 32 22 22	Sin correo
Hospital Florencia	Paseo Vicente Guerrero #205	Tel: 01	servicioalcliente@ho

	Colonia Morelos, Toluca, Estado de México	(722) 213 0013	spitalflorencia.mx
Sanatorio Venecia	Paseo Tollocan esq. Ignacio López Rayón, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 280 56 72	contacto@sanatoriov enecia.com.mx
Casa Hogar del Anciano	Jesús Carranza sur #248, Col. Universidad, Toluca, Estado de México	Tel: (722) 2 17 86 85	contacto@casahogar delanciano.com
El Olmo	Carmen Serdán #209 Col. Ciprés, Toluca, Estado de México	Tel: 01 (722) 2 70 24 22 – (044) 722 252 6710	elolmo.casaderetiro @yahoo.com.mx
Ryanmas	Noé Pérez Pio Quinta #125 Col. Morelos 1era Sección, Toluca, Estado de México.	Tel: 722 21 39 893	ryanmastoluca@gma il.com

Fuente: Elaboración propia a partir del Directorio Distintivo H (SECTUR, 2017/2018) y de la página web “Médicos de Toluca”.

### 6.3.2 Dependencias Gubernamentales

El nivel gobierno que se incluye en el modelo de la “Triple Hélice” se divide en dos áreas en las cuales el practicante de la Licenciatura en Gastronomía puede desarrollarse; la primera es en el área de producción de alimentos que se encuentra en comedores ubicados en distintas dependencias del gobierno. En este campo, el practicante puede aplicar sus conocimientos tanto teóricos como prácticos para llevar a cabo las actividades inherentes al servicio de diseño, producción y presentación de alimentos. La segunda área se relaciona también con la investigación, similar al caso del nivel Universidad explicado en el apartado anterior. En esta área el alumno o egresado puede poner en práctica sus conocimientos de investigación en políticas, programas y proyectos gubernamentales relacionados con la alimentación, la gastronomía y/o con los productos turístico-gastronómicos. Es el caso de programas como el de las Rutas Gastronómicas desarrollado por la SECTUR (2010), del Sistema de Información Cultural en el área de Gastronomía (CONACULTA), de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (SECTUR, 2014) entre otros, en los cuales podría

darse una participación activa de los Licenciados en Gastronomía, ya sea de manera presencial o virtual.

A través de dichas directrices gubernamentales se pone en evidencia la relación directa que tiene este nivel con el de la Universidad (en función del Modelo de la “Triple Hélice”), y que no se basa únicamente en la oferta de puestos de trabajo relativos a la producción de alimentos. El intercambio de recursos humanos, financieros, etc., puede darse a través de la generación de conocimientos que permitan el avance de la disciplina y a un mismo tiempo, la difusión de la información relacionada con la gastronomía mexicana.

#### Área de producción de alimentos

En cuanto a los puestos que puede ocupar el practicante en la Licenciatura en Gastronomía dentro del área de producción de alimentos en el nivel gobierno se encuentran los siguientes:

#### **Jefe de cocina (no elegible)**

- Supervisión y organización de las actividades que se llevan dentro de la cocina.
- Administración de los recursos materiales y humanos.

#### **Cocinero (elegible)**

- Producción y presentación de los alimentos.

En relación con la selección de los organismos o dependencias gubernamentales donde se puede insertar el alumno o egresado de la Licenciatura en Gastronomía, se aplicó el siguiente criterio:

- Que el organismo tenga un área de comedor o de servicio de alimentos donde se puedan realizar prácticas y estancias profesionales.

**Tabla 14. Lista de comedores en dependencias de gobierno de la ciudad de Toluca**

Nombre	Dirección	Teléfonos	Correo electrónico
LIX Legislatura del	Plaza Hidalgo s/n, Col.	Tel: 01 (722) 279	web_legislatura@cddidiputa

Estado de México	Centro, Toluca Estado de México	64 00 / 279 65 00	dos.gob.mx
Consejo de la Judicatura Federal	Dr. Nicolás San Juan 104, Delegación San Lorenzo Tepatitlán I, Ex Rancho Cuauhtémoc, Toluca, Estado de México	Tel: 01 722 236 0500	jorge.galvan.guzman@correo.cjf.gob.mx

Fuente: Elaboración propia, a partir del Directorio "Distintivo H" (SECTUR, 2017/2018).

### 6.3.3 Programas Gubernamentales

A continuación se describirán los puestos y áreas que puede ocupar el practicante de la Licenciatura en Gastronomía en relación con las labores de investigación, para contribuir con información y conocimiento en políticas, programas y/o proyectos generados en el nivel gubernamental.

#### Investigador (elegible)

- Generación de conocimientos relacionados con gastronomía.
- Búsqueda y selección de información.
- Difusión de resultados de investigación.

Para la selección de organismos gubernamentales se utilizó el siguiente parámetro

- Que el organismo posiblemente tenga alguna área para realizar prácticas profesionales

Tabla 14. Lista de políticas, programas o proyectos de gobierno relacionados con investigación

Nombre	Dirección	Teléfono	Correo electrónico
Secretaría de Turismo	Robert Bosch esq. Av. 1° de Mayo #1731, 2° piso. Col. Zona Industrial, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 275 68 80	turismo@edomex.gob.mx

Secretaría de Cultura	Jesús Reyes Heróles #302 Del. San Buenaventura, Toluca, Estado de México	Tel: (01 722) 274 12 66 / 274 12 88 / 274 12 00	scsecretario@edomex.gob.mx
-----------------------	---	---	----------------------------

Fuente: Elaboración propia a partir de las páginas web oficiales del Gobierno del Estado de México (2018).

Hasta aquí se han presentado múltiples opciones de espacios, puestos y funciones que un Licenciado en Gastronomía que desea llevar a cabo sus prácticas y estancias profesionales podría realizar, enfatizando que la información proporcionada se encuentra organizada según los diferentes sectores económicos, y de acuerdo con lo que se establece en el Modelo de la Triple Hélice presentado, en el cual se consideran empresas, universidades y dependencias de gobierno como los espacios idóneos de vinculación para que los profesionales en formación o recién egresados puedan poner en práctica los conocimientos y habilidades adquiridos durante la carrera, y a un mismo tiempo, vayan tomando una mayor experiencia en el campo laboral.

Se señala también que en muchos de los puestos presentados se explica que, en un inicio, no se recomienda que el practicante o recién egresado solicite desempeñarse en ellos ya que se trata de lugares y funciones que requieren saberes más específicos y mucha mayor experiencia. Pero esto no significa que en un futuro, pueda aspirar a ocuparlos.

Por otro lado, se recuerda que los diversos datos de ubicación y contacto de las empresas, organizaciones o instituciones reseñadas, deben ser actualizados de manera constante, por lo menos cada semestre; de tal forma que el responsable del Departamento de Vinculación en la Facultad, o bien, los propios alumnos y egresados de la Licenciatura, cuenten todo el tiempo con información confiable y fidedigna que les puede ahorrar tiempo y esfuerzo en el proceso de búsqueda de espacios de inserción.

Se destaca también que con la relación de lugares, puestos, funciones y datos generales proporcionados en este apartado, se contribuye al fortalecimiento de la vinculación en la institución ya que se presenta un amplio panorama de opciones para quienes se desenvuelven en el ámbito gastronómico, incluyendo profesores, alumnos, egresados, titulados; coordinadores de la carrera, responsables de vinculación, autoridades y por extensión, todos los empleadores potenciales de los espacios incluidos, quienes también podrían visualizar la gama de posibilidades de ocupación y empleo de los profesionales de la Gastronomía con base en sus saberes. Remontando así la idea errónea que se tiene –especialmente por parte de los posibles empleadores– de que quien estudia Gastronomía, sólo puede dedicarse a la cocina.

Es por ello que los resultados de investigación aquí presentados se consideran importantes, ya que pueden tener diversas aplicaciones y aportar mayores beneficios según la figura o rol que desempeñe quien utilice los datos; los cuales, se resalta, pueden servir de guía inicial a quienes deseen llevar a cabo sus prácticas o estancias profesionales; visualizando los sectores restaurantero, hotelero, industrial, de salud, banquetero y educativo como parte de las diversas posibilidades tangibles y posibles de vinculación y empleo para ellos.

## 7. CONCLUSIONES

Actualmente y desde tiempo atrás, el papel del Licenciado en Gastronomía, y la Gastronomía en general, se han visto atrapados en un estereotipo, el que asocia al profesional exclusivamente con la elaboración de alimentos incluso en términos operativos, instrumentales, de mera ejecución, lo que tal vez no ha permitido su ubicación y desarrollo en otras áreas de empresas, instituciones u organizaciones donde podría desempeñarse incluso mejor, y de manera más exitosa.

Al inicio de esta investigación se mencionó que, en relación con ésta que se visualiza como una problemática generalizada, existen diferentes obstáculos para la realización de las prácticas y/o estancias profesionales de los alumnos durante su formación profesional, tales como: la falta de vinculación entre la institución educativa, las empresas y las dependencias de gobierno; la carencia de una clara identificación de compañías privadas, instituciones u organizaciones gubernamentales existentes en el Valle de Toluca relacionadas con dichos ámbitos.

Asimismo, se considera que no existía tampoco una clasificación de dichos espacios, por rama económica como la que ha sido incluida en este estudio, en el cual se han considerado seis grandes sectores: restaurantero, hotelero –con servicio de alimentos y bebidas-, de salud, educativo y de servicio de banquetes (o banquetero), catalogación que sin duda, permite precisar con mayor claridad la orientación o propósito del empleo en dichos lugares. Otro obstáculo identificado, es que la información con la que cuenta el Departamento de Vinculación de la Facultad de Turismo y Gastronomía únicamente se va conformando con las recomendaciones o aportaciones de los propios estudiantes quienes solicitan realizar sus prácticas o estancias en algún establecimiento específico, o bien, con las que el Departamento ha podido ir identificando con el paso de los años.

También se tiene en consideración que la “cartera” o información con que se cuenta, muchas veces proviene de espacios en donde el practicante o quienes han realizado sus estancias profesionales, sólo han llevado a cabo tareas operativas o “de oficina” sin ninguna relación con su formación profesional, lo cual ha entorpecido la adquisición de

experiencia laboral, en función de su formación; y por último, se considera que no se cuenta con información precisa de puestos y/o cargos que podrían estar desarrollando los profesionales según el tipo de sector y empresa al que corresponda. Obstáculos que, a través de esta investigación, se espera haber contribuido a solventar de alguna manera.

A través de las posibilidades de vinculación, y por lo tanto, de puestos y funciones a desempeñar en empresas, instituciones u organizaciones presentadas en este estudio, se considera que los Licenciados en Gastronomía pueden visualizar la amplia gama de actividades a realizar para las que se encuentran preparados; y se pretende contribuir también a que los profesionales en formación, los docentes, las autoridades involucradas; los propios responsables de la vinculación en la institución educativa puedan darse cuenta que los alumnos de la carrera no se están formando como “cocineros” y que las funciones que pueden llevar a cabo no se encierran en una cocina, porque no solamente están estudiando para ser “chefs”.

Porque con base en la experiencia adquirida durante la formación, se pudo identificar que, al considerarse la figura de estudiantes, para la realización de prácticas y estancias se les suele asignar los puestos más bajos de las áreas operativas. Y lo que se postula en este trabajo, es que no se trata de insertarse en cualquier puesto que la organización ofrezca, o que el mismo estudiante deba limitar su elección a lo que se cree que está disponible para él, según su nivel y conocimientos. Lo que se pretende contribuir con la información recabada es evitar que el alumno o egresado se conforme con un número limitado de opciones, donde tenga que desarrollar actividades que ni contribuyen a su formación ni le aportan una experiencia significativa, como se ha venido observando a lo largo de los años.

Es por ello que en esta investigación se han identificado rangos y posibilidades más amplias de puestos y/o cargos que pueden estar desarrollando los profesionales de la Gastronomía, según el tipo de empresa y/o sector al que corresponda, aportando así una guía para ellos y para el Departamento de Vinculación de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, que facilite una elección más acertada, ahorre tiempo y



llene los vacíos de información existentes del proceso de identificación de espacios para llevar a cabo una vinculación más efectiva, y para potencializar y reforzar la formación de los alumnos en términos de su desempeño en una escala más amplia de funciones.

Se resalta también que el gastrónomo o Licenciado en Gastronomía es quien se ha formado profesionalmente para el desempeño profesional y laboral, siendo la Universidad la que nos prepara con base en un conocimiento que abrace lo mejor posible la actividad gastronómica para enfrentarnos fuertes en el campo laboral y adecuarnos a los requerimientos y demandas sociales de manera más pertinente.

Y una de las mejores estrategias que se visualiza para favorecer la inserción y mejor desarrollo de estudiantes y egresados en su campo específico de formación son las prácticas y estancias profesionales, ya que a través de los planteamientos vertidos en este estudio, se reconoce que los alumnos requieren escenarios reales para poner en marcha su desempeño; espacios que les faciliten la transición de lo educacional a lo laboral, contribuyendo al mismo tiempo a una correcta elección del área del trabajo.

Porque si esto se lleva a cabo durante la carrera, se considera que se obtendrán mejores saberes y resultados que vendrán a complementar sus conocimientos, consolidando así su aprendizaje base, al mismo tiempo que se propicie una respuesta con mayor pertinencia a las necesidades que se vayan presentando.

Porque al insertarse en cualquiera de los espacios reseñados, el estudiante puede conocer personalmente la realidad y las condicionantes del trabajo en un ámbito relacionado directamente con la profesión, y vivir en carne propia todo lo relacionado con el concepto de vinculación: competitividad, innovación, políticas; criterios de calidad, relaciones interpersonales, administración de tiempo y recursos, toma de decisiones, manejo de conflictos, entre otros.

Pero si instituciones educativas como la nuestra no cuentan con algún tipo de convenio o vinculación con empresas, organizaciones gubernamentales u otro tipo de instituciones para ofrecer más opciones a los estudiantes, no está contribuyendo con su verdadera función: lograr tender un puente entre la formación que se recibe en las aulas, con la realidad de un mercado laboral cada vez más exigente. Y el problema en sí no es que se

carezca de vinculación; sí la hay, sí existen convenios y algunas empresas identificadas que gozan de gran reconocimiento en el ámbito gastronómico. Pero acuerdos y espacios suelen estar limitados, y la información existente no da cuenta clara de la amplia gama de posibilidades de inserción y desempeño para los estudiantes.

Dado que el estudiante y egresado de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMéx cumple con un perfil profesional muy amplio, esto le permite desarrollarse en diferentes áreas de la actividad gastronómica; por lo que debe de contar con las opciones correctas de empresas y/o instituciones en las que pueda desarrollarse, y contribuir a su formación integral. Donde pueda desenvolver plenamente el conjunto de habilidades, conocimientos, aptitudes y actitudes que ha obtenido en su formación; pero sobre todo, adquirir en mayor escala aprendizajes y experiencias de acuerdo con el sector y área elegida, y evitar tomar como única opción sólo una alternativa, o someterse a la no idónea según sus características y necesidades.

Se considera sin duda que la vinculación es la clave principal para llevar a cabo de forma más efectiva el proceso de una práctica o estancia profesional. Y que un Modelo como el elegido para el estudio, el de la Triple Hélice, permite explicar y representar mejor la necesaria convergencia entre el gobierno, la universidad y la empresa, las tres esferas institucionales que en los últimos años tienden a trabajar en conjunto, teniendo como fin el desarrollo del país a través de la innovación y desarrollo de la ciencia, tecnología y economía regional, interactuando de manera complementaria, buscando acuerdos que sean de beneficio mutuo para sus planes e intereses. La constante cooperación entre los tres sistemas se solidifica a través de la vinculación.

Porque a través de ella se aprovechan los elementos y las fortalezas que puede ofrecer cada esfera: El conocimiento de la universidad, que forma profesionales aptos para el desempeño de cada profesión y para la solución de problemas existentes en la sociedad a través del conocimiento generado por medio de la investigación. La directriz que aporta el poder político del estado, el cual regula las relaciones sociales que se establecen entre los grupos y los ayuda a alcanzar su bien común. Y el poder económico de las empresas, que nacen para satisfacer la demanda de bienes y servicios por parte

de la sociedad, y que además requieren de personal técnico y profesional capacitado que a través de sus conocimientos, apoyen el desarrollo empresarial y al mismo tiempo aporten al desarrollo y crecimiento económico de la zona en la que se encuentran.

Pero también se visualiza como necesaria la participación de un elemento intermediario que permita una integración más eficiente de estos actores; una persona responsable de la vinculación en cada organización, quien puede fungir como el centro de conexión entre todos los involucrados. Y aunque se reconoce que la universidad tiene representada esta figura en el Departamento de Vinculación, también se observa que las otras dos organizaciones involucradas –empresa y gobierno-, no cuentan con una persona que se haga cargo pleno del papel. De aquí que el proceso de inserción de los estudiantes en ámbitos laborales reales se torne difícil, poniendo una carga y responsabilidad más pesada en el estudiante que busca dicha inserción.

Por ello las opciones que aquí se presentan, se considera que atienden los requerimientos de formación tanto profesionales como laborales de los alumnos y/o egresados, sus intereses y preferencias en el sector o área en la que deseen desempeñarse y por tanto, que estas alternativas pueden contribuir a la elección del cargo idóneo a ocupar en la organización que se trate.

De esta forma también se enfatiza que el Modelo de la Triple Hélice descrito en el apartado de fundamentación, constituye un elemento que orienta, pero a la vez integra la gama de opciones disponibles para el estudiante; y ayuda a articular la guía de lugares, puestos, cargos y otras características presentadas en esta investigación. Esto con el fin de que los alumnos se puedan insertar en ellos en función de su preparación y que la propia Facultad de Turismo y Gastronomía visualice con qué empresas, instituciones u organizaciones del Valle de Toluca puede vincularse, para estar creando oportunidades de inserción a practicantes y alumnos que realizan sus prácticas o estancias, eficientando así las prácticas de cooperación mutua.

En suma, en este estudio se consideró el Valle de Toluca como margen geográfico, y se lograron clasificar las empresas de alimentos y bebidas según la rama económica y sector al cual

corresponden; de igual modo se describieron los puestos y cargos que podrían ocupar los alumnos en las empresas u organizaciones de alimentos y bebidas; se anexaron algunos ejemplos de organigramas para cada tipo de espacio, así como datos de empresas, instituciones u organizaciones que pueden ser consultados durante el proceso de identificación, decisión e inserción en ellas, que suele llevarse a cabo.

En el sector hotelero se logró identificar 14 restaurantes dentro de dichos establecimientos de hospedaje; en el sector restaurantero fueron ubicadas 22 opciones entre distintos establecimientos de alimentos y bebidas, y cafeterías de Toluca. Para el sector industrial se tomaron en cuenta no sólo las industrias alimenticias (relacionadas con el desarrollo de productos gastronómicos) sino también los comedores industriales (que en su mayoría son empresas que trabajan como *outsourcing*); en este sector, fueron 31 empresas las identificadas. En este sentido se considera importante resaltar que en este sector más que en otros, las industrias están lejos de saber lo que un Licenciado en Gastronomía puede hacer y aportar, por lo que se visualiza como importante estrechar lazos con dicho sector para que conozcan todas las capacidades de alumnos y egresados a través de las prácticas y estancias profesionales.

En relación con el sector banquetero, existen múltiples opciones para el desempeño; y aunque sólo pudieron identificar 10 de este tipo de empresas, se considera que hay más oportunidades de desarrollo en el sector. Cabe señalar que dichas empresas suelen ser privadas, por lo que esto dificulta un poco la posible inserción de los alumnos; más bien se visualiza como una opción de autoempleo, pero en términos de vinculación también se pueden generar convenios con otras empresas, el gobierno y la propia Universidad para prestar dicho servicio a quien lo solicite. Aquí se recuerda que la propia Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx goza de este tipo de acuerdos con diferentes dependencias tanto al interior de la institución educativa como al exterior con diversos órganos de gobierno.

Para el caso del sector educativo se identifican como mínimo, 21 espacios de cafeterías y/o comedores institucionales que podrían ser tomados en cuenta para la inserción del alumno en igual número de Organismos Académicos (facultades) o dependencias de la

UAEMéx; también se incluyen 7 espacios en los cuales se pudiera desarrollar investigación en Gastronomía; igualmente se incluye la posibilidad de espacio laboral en el departamento o área de vinculación en la propia Facultad. Y aunque en el apartado de resultados se mencionan sólo algunas universidades o instituciones privadas pertenecientes al sector educativo, se considera que existe un amplio rango de este tipo de establecimientos –en la categoría de cafeterías o comedores escolares, o bien, de área de vinculación- que están surgiendo día a día y donde se podrían insertar los estudiantes de Gastronomía.

En la esfera de Gobierno, se reportan en el mismo apartado de resultados: en el sector salud, 13 hospitales o centros de salud; 4 dependencias gubernamentales (que cuentan con 2 comedores) y finalmente 2 programas gubernamentales con la posibilidad de desarrollo en investigación, haciendo la observación que no son las únicas, pero que su identificación resulta complicada ya que existe escasa o nula información oficial al respecto.

Cabe señalar que la elección de cada empresa, institución educativa, organización gubernamental o dependencia obedeció a una serie de parámetros de selección, los cuales fueron explicados en el apartado correspondiente; y que la información relativa a cada sector fue acompañada de la descripción de puestos y funciones, así como de un organigrama y de los datos generales de cada lugar, esto con el fin de ampliar los datos y que puedan apoyar la toma de decisión de los alumnos en relación con el puesto idóneo a cubrir durante la realización de sus prácticas o estancias profesionales.

Se considera que con toda esta información recopilada, la vinculación de la Universidad con las diferentes empresas y organizaciones puede llevarse a cabo de forma más expedita y eficiente en favor no sólo de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, sino también de los responsables del Departamento de Vinculación en la institución. Y considerando que los datos que aquí se presentan sólo corresponden al Valle de Toluca con base en la delimitación espacial que tuvo que considerarse para efectos de esta investigación.

Sin embargo, dicha ejemplificación permite observar que existen otras tantas opciones en diferentes ciudades de la República Mexicana, así como en el extranjero, donde los ámbitos y sectores considerados, el organigrama de cada empresa pública o privada reseñada, los puestos y funciones descritos suelen ser similares, lo que maximiza de manera considerable los espacios potenciales de desarrollo del alumno o profesional de la Gastronomía.

## **8. PROPUESTAS O SUGERENCIAS**

El Modelo de la Triple Hélice, considerado como el fundamento teórico de esta investigación, tiene como objetivo vincular tres ámbitos: Empresa, Universidad y Gobierno para lograr una interacción recíproca y complementaria en la que cada uno de las esferas aporte elementos que hagan crecer y fortalezcan dicho vínculo. De aquí la necesidad de identificar los espacios potenciales de desempeño del profesional de la Gastronomía en formación en cada ámbito y sector relacionado con el área de alimentos y bebidas.

A manera de propuesta para mejorar la vinculación de la UAEMéx, y en específico, del Departamento encargado de esta área en la Facultad de Turismo y Gastronomía, se formulan las siguientes propuestas:

- Que en cada convenio o acuerdo que se realice con las empresas, organizaciones o instituciones, se describan los puestos y funciones que el practicante puede desarrollar. Y que en aquellos documentos operativos que emanen de estos acuerdos, se especifiquen los horarios, días laborales, gratificaciones y posibles apoyos por parte de la empresa (entre otros datos de interés), y que dicha información esté visible y disponible para todos los alumnos que deseen realizar su prácticas o estancias profesionales, en la página web de la Facultad y en el propio Departamento de Vinculación.
- Que se difunda esta investigación en los medios mencionados, o por lo menos el apartado de resultados donde se incluye la información que puede ser más relevante para los alumnos, para que éstos puedan tener libre acceso a ella, y puedan tomar una decisión más informada previo a la realización de sus prácticas o estancias profesionales dentro del área de Toluca.
- Que se impulse la realización de investigaciones escritas relacionadas con los resultados de las prácticas y de las estancias profesionales, así como temas relativos a la vinculación. Y que dichos estudios se difundan a través de un foro

de investigadores, docentes, alumnos, empleadores, etc., con el fin de vincular las distintas figuras y llegar a acuerdos en torno a la mejora del proceso.

- Que se fomente la investigación conjunta de practicantes y de quienes realizan su estancia profesional pero no sólo de la propia Licenciatura, sino también de otras carreras; por ejemplo, un practicante de la Licenciatura en Gastronomía puede laborar en conjunto con un nutriólogo en alguna investigación relacionada con la investigación, para cierto sector (ya sea de salud, industrial, etc.); reconociendo que ambas disciplinas pueden ayudar a generar mayor conocimiento en torno a temáticas comunes.

Por otro lado, a manera de propuesta, se incluye a continuación un listado con algunos consejos o sugerencias para que el alumno que planea realizar sus prácticas o estancias profesionales tome en consideración; destacando que estas recomendaciones han sido producto de la experiencia adquirida durante la formación, pero también de los datos e información recabada mientras se llevaba a cabo esta investigación:

- Averiguar más en torno al puesto que se esté ofreciendo en una empresa, institución u organización, para disminuir la posibilidad de ocupar un lugar que no se deseaba, o en el que difícilmente se podrían desarrollar los conocimientos y habilidades adquiridos en la carrera.
- Preguntar acerca de las actividades concretas a desempeñar en el puesto y lo que éstas conllevan; no sólo para conocer de antemano si el alumno posee las capacidades suficientes para su realización, sino sobre todo, para determinar previamente si dichas tareas satisfacen su necesidad de inserción laboral.
- Cuestionar en torno a condiciones concretas de trabajo: apoyos económicos o becas; financiamiento para adquisición de uniformes o utensilios de trabajo,



facilidades de transporte. Así como horarios, condiciones de asistencia, flexibilidad para faltas, entre otros aspectos relevantes.

- Precisar el proceso de inserción y el tipo de documentación a presentar: si se requiere seguir una serie de pasos, cuánto tardarán éstos y qué implica cada uno, al igual que los documentos que deben ser llenados, o evidencias, copias, etc., que deben ser presentados.
- Conocer posibilidades de capacitación tanto por parte de la propia Universidad como de la empresa u organización contratante: se considera que a pesar de que el alumno sólo permanecerá un tiempo definido en el lugar, puede requerir algún tipo de curso o preparación previo a su inserción o bien, durante el tiempo de su desempeño (capacitación para, y en el trabajo).
- Determinar el periodo de prácticas o estancias, con base en la compatibilidad de tiempos y horarios disponibles: aunque existe una normatividad al respecto en relación con el número determinado de horas a cubrir durante la práctica –el cual puede variar en función de la Unidad de Aprendizaje que se esté cursando, o del interés del propio estudiante cuando las prácticas son voluntarias-, se considera importante que se definan las condiciones temporales de antemano para no perjudicar a ninguna de las partes involucradas. Ya que existen empresas donde se solicita un número preciso de horas a llenar por día, o en total, que tal vez el estudiante no pueda cubrir; o por el contrario, que el alumno se encuentre cursando diferentes UA y que el tiempo dedicado a la organización sea demasiado, propiciando el descuido de sus estudios.

Se considera que siguiendo algunas o todas estas propuestas, el alumno de la Licenciatura en Gastronomía podrá insertarse de manera eficiente en el lugar identificado, y facilitar en gran medida todo el proceso a seguir en términos de la necesaria vinculación entre la Universidad, la empresa y el Gobierno.

## **9. ANEXOS**

### **9.1 Recomendaciones para alumnos**

A continuación se presentan a manera de anexo, los aspectos considerados para esta investigación, como los más importantes que el alumno debe tomar en cuenta antes de realizar su inserción en la organización elegida, sirviendo como una guía para lograr una mejor estancia y con mejores resultados en el espacio elegido.

Guía para la elección de espacios de desarrollo de prácticas y estancias profesionales.

1. Nombre de la empresa.
2. Tipo de convenio o vinculación que cuenta la empresa con la universidad (si es el caso).
3. Puestos y áreas que la empresa puede ofrecer al alumno para desarrollar sus prácticas y estancias profesionales de acuerdo a su solicitud.
4. Actividades y/o funciones a desarrollar en el área y puesto otorgado.
5. Tipo de documentación a presentar para la inserción.
6. Periodo de prácticas o estancias, con base en la compatibilidad de tiempos y horarios disponibles.
7. Posibilidades de capacitación por parte de la propia universidad como por la empresa u organización contratante.
8. Jefes directos con quien reportar el proceso de prácticas y estancias profesionales.
9. Apoyos (como transporte, hospedaje, alimento) y otras gratificaciones que ofrece la empresa.
10. Funcionamiento para adquisición de uniformes, utensilios y herramientas de trabajo.
11. Horarios y días laborales.

### **9.2 Fichas de identificación**

- Ficha de identificación para establecimientos de hospedaje cuentan con algún tipo de A y B

<b>Cadena Hotelerá</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Marca</b>	<b>Hotel</b>	<b>Categoría *</b>

- Ficha de identificación para establecimientos de hospedaje que cuentan con Distintivo H

<b>No</b>	<b>HOTEL</b>	<b>AREA DE A Y B CON DH</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>DATOS DE CONTACTO</b>

- Ficha de identificación para restaurantes con Distintivo H vigente

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE A Y B</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>DATOS DE CONTACTO</b>

- Ficha de identificación de restaurantes con base en calificaciones positivas y números de empleados

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO Y GRUPO RESTAURANTERO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>CONTACTO</b>	<b>NUMERO DE EMPLEADOS</b>

- Ficha de identificación de cafeterías por calificación de aplicaciones y sitios web

<b>NOMBRE DE LA CAFETERÍA</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CONTACTO</b>

- Ficha de identificación de industrias de alimentos por volumen de empleados (+51)

<b>NOMBRE</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CONTACTO</b>	<b>NO. EMPLEADOS</b>

- Ficha de identificación de empresas que cuentan con servicio de comedor y que poseen Distintivo H

NOMBRE DE LA EMPRESA	DIRECCIÓN	CONTACTO	NO. DE EMPLEADOS	NOMBRE DEL COMEDOR O ESPACIO

- Ficha de identificación general para empresas de banquetes, cafeterías o comedores estudiantiles, organismos académicos o dependencias de la Uaemex, centros de salud y hospitales, comedores en dependencias del gobierno y programas o proyectos de gobierno

**Tabla 15. Lista de empresas de banquetes ubicadas en el Valle de Toluca**

Nombre	Dirección	Teléfono	Correo Electrónico

## 10. Bibliografía

- Acuña, Patricia (2003). *Vinculación Universidad-Sector Productivo*. Coordinación de Estudios de Planeación de la ANUIES. México: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. Disponible en: <http://publicaciones.anuies.mx/acervo/revsup/res087/txt7.htm>
- Acosta, M. C., & Vuotto, M. (2001). *La pasantía como recurso de aprendizaje dentro de las organizaciones: la percepción de los estudiantes universitarios*. Asociación Argentina de Especialidades en Estudios del Trabajo, s/n.
- Angulo López, E. (2011). *Política fiscal y estrategia como factor de desarrollo de la mediana empresa comercial sinaloense. Un estudio de caso*. Sinaloa: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Animal Político (2018). Desempleo y empleo informal crecerán en México durante 2018: OIT. Sección "Fondea", 24 de enero de 2018. México. Disponible en: <https://www.animalpolitico.com/2018/01/desempleo-creceran-2018>  
Consultado el 17/10/2017
- Araiza G., M.; Hernández C., N.; Sánchez C., D. (s/f). *Modelo triple hélice: la vinculación PyMES de la industria metalmecánica con las instituciones de educación superior y organismos gubernamentales*. México. Disponible en: [http://acacia.org.mx/busqueda/pdf/15\\_19\\_triple\\_helice.pdf](http://acacia.org.mx/busqueda/pdf/15_19_triple_helice.pdf)
- Cámara nacional de la industria de restaurantes y alimentos condimentados (2015). *Todo sobre la mesa estudios de la industria*. Disponible en: <http://canirac.org.mx/images/files/TODO%20SOBRE%20LA%20MESA%20ESTUDIOS%20DE%20LA%20INDUSTRIA.pdf> Consultado el 27/11/2017

- Castillo, Lázaro, Lavín, Jesús y Pedraza, Norma Angélica (2014). La gestión de la triple hélice: fortaleciendo las relaciones entre la universidad, empresa, gobierno. En "Revista Multiciencias", vol. 14, núm. 4, pp. 438-446. Venezuela: Universidad de Zulia. Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/904/90433839002> Consultado el 05/01/2018
- Chalini, F. (2014). "Valuación de un negocio del sector gastronómico después de realizar mejoras propuestas para un mejor desempeño". (Tesis de maestría). Disponible en: <http://www.ptolomeo.unam.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/132.248.52.100/7228/tesis.pdf?sequence=1> Consultado el 27/12/2017
- Chang Castillo, H. G. (Enero-Junio de 2010). *Modelo de la Triple Hélice como un medio para la vinculación entre universidad empresa*. Revista Nacional de Administración, 85-94.
- CONACULTA. (s/a). Sistema de Información Cultural. Disponible en: <https://sic.cultura.gob.mx/index.php> Consultado el 17/06/2018
- Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Posgrados en Ciencias Sociales (2014), Prácticas Profesionales: experiencias universitarias. Disponible es [http://clepso.flacso.edu.mx/sites/default/files/clepso.2014\\_eje9\\_godinez.pdf](http://clepso.flacso.edu.mx/sites/default/files/clepso.2014_eje9_godinez.pdf) Consultado el 23/10/2017
- Del Campo, R. A. (Enero - Junio de 2008). *Un modelo para mejorar la colocación de recién egresados en el ámbito laboral en México*. Actualidad Contable Faces, 11(16), 40-46.
- Del Canto, E., & Silva Silva, A. (2013). *Metodología cuantitativa: Abordaje desde la complementariedad en Ciencias Sociales*. Revista de Ciencias Sociales, III(141), 25-34.

- DiLorenzo-Aiss, J., and Richard E. M. (1996). Marketing higher education: Models of marketing internship programs as tools for the recruitment and retention of undergraduate majors. *Journal of Marketing for Higher Education* 7,(1): 71-84.
- EFEAGRO. (12 de noviembre 2015). Chefs con millones de comensales al día. Disponible en: <https://www.efeagro.com/noticia/chefs-con-millones-de-comensales-al-dia/> Consultado el 22/12/2017
- EFEAGRO (02/01/2017). 150 Años de Nestlé: el gigante global en alimentación que empezó con la papilla. Disponible en : <https://www.efeagro.com/noticia/150-anos-nestle-gigante-global-alimentacion-empezo-papillas/> Consultado el 28/05/2018
- Ensástegui Vázquez Mónica Isaura, [entrevista]. (2017). Por Ensástegui Vázquez Flor Verónica, [Información de la estructura de un organigrama en la industria alimenticia]. Espacios laborales en el Valle de Toluca para realizar Prácticas y Estancias Profesionales de la Licenciatura en Gastronomía. Toluca, Méx.
- E. Reyes, M. del Pilar, J. Tapia & M.de Jesús (2016). Licenciatura en Gastronomía Proyecto Curricular 2016. Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía. Disponible en <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/58535> Consultado el 07/04/2018
- Estrada, S. (2014). *La Estancia Profesional de Químicos en Alimentos, como medio de inserción al campo laboral*. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Etzkowitz, Henry (2002). La triple hélice: universidad, industria y gobierno. Implicaciones para las políticas y la evaluación. Suecia: Instituto de Ciencias Políticas. Disponible en: <http://www.sivu.edu.mx/portal/noticias/2009/VinculacionLatriplehelice.pdf> Consultado el 08/02/2018

- Fermoso, A. (16 de Agosto 2017). La industria de los alimentos procesados en México. Disponible en: <https://www.eleconomista.com.mx/opinion/La-industria-de-los-alimentos-procesados-en-Mexico-20170816-0010.html>  
Consultado el 21/10/2017
- Gault, J., Redington, J., & Schlager, T. (2000). Undergraduate Business Internships and Career Success: Are They Related?. *Journal of Marketing Education*, 22(1), 45-53. Disponible en: [https://digitalcommons.wcupa.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=https://www.google.com.mx/&httpsredir=1&article=1001&context=mark\\_facpub](https://digitalcommons.wcupa.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=https://www.google.com.mx/&httpsredir=1&article=1001&context=mark_facpub)  
Consultado el 21/12/2017
- Gaytán Aguirre, Guadalupe y Moreno Toledano, Leonardo (2014). La vinculación, objetivo fundamental para las Instituciones de Educación Superior. En "Encuentro Latinoamericano de Diseño", Facultad de Diseño y Comunicación. Argentina: Universidad de Palermo. Disponible en: [http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/encuentro2007/02\\_auspicios\\_publicaciones/actas\\_diseno/articulos\\_pdf/ADC063.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/encuentro2007/02_auspicios_publicaciones/actas_diseno/articulos_pdf/ADC063.pdf) 10/10/2017
- Gobierno de Canarias. (2010). *El Comedor Escolar: Espacio Educativo de Salud*. Islas Canarias: Gobierno de Canarias.
- Gonzalez de la Fe, Teresa (2009). El Modelo de la Triple Helice de Relaciones Universidad, Industri y Gobierno: Un Análisis Crítico. *Arbor CLXXXV*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas 739 - 755
- Gutiérrez, Mario, González, Jorge Horacio y Recio, Ramón Gerardo (2014). La evolución de los sectores económicos en México. Periodo 2004-2013. Ponencia presentada en el "XIX Congreso Internacional de Contaduría, Administración e Informática", octubre 8, 9 y 10 de 2014, Ciudad Universitaria, D.F. México: Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración. Disponible en: <http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xix/docs/10.03.pdf> 29/10/2017



Hernández N. & Cedillo N. (2001). "Implementación básica de un comedor industrial." Tesis UPAEP. Puebla, México.

Hernandez Roberto, Fernández Carlos, Baptista Maria del Pilar (2010). Metodología de la Investigación. McGraw Hill, México, 36

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2011). Sistema para la consulta del anuario estadístico de México. Disponible en: [www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/aee11/info/mex/c15\\_03.xls](http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/aee11/info/mex/c15_03.xls) Consultado el 10/12/2017

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2014). El sector alimentario en México 2014. Disponible en: [http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva\\_estruc/SAM/702825066574.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/SAM/702825066574.pdf) Consultado el 30/11/2017

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2018). Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas. Disponible en: <http://www.beta.inegi.org.mx/app/descarga/?ti=6> Consultado el 02/05/2018

Instituto Nacional de Salud. (1990). *Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios: Manual de planificación técnica y funcional*. Madrid: Instituto Nacional de Salud.

Instituto Tecnológico de Saltillo (2014). Residencia Profesional. Disponible en <http://its.mx/tecnologico/residencia.html> Consultado el 09/10/2018

Instituto Tecnológico Superior de la Ciudad de Hidalgo. (S/F). Directorio de empresas en Toluca, Edo. de Méx. Disponible en: <http://www.itsch.edu.mx/vinculacion/dirtol.pdf> Consultado el 22/12/2017

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo -ITSOEH-, 2017. Lineamientos para el desarrollo de documentos técnicos con fines de titulación para nivel licenciatura, Hidalgo. Disponible en: <http://www.itsoeh.edu.mx/front/documentos/egresados/egre2017/Lineamientos%20Version%204%2008-09-2017.pdf> Consultado el 21/12/2017

Juárez, R. & Lechuga, J. (2013). Condiciones Laborales en las Empresas Hoteleras de la zona Toluca- Metepec- Lerma: su impacto en el desarrollo económico local. Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/49664> Consultado el 18/11/2017

Martínez Hernández, A. (2013). *Alimentación Hospitalaria: Fundamentos*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.

Martínez, Luis Manuel, Leyva, Elizabeth y Barraza, Arturo (2010). La importancia de la vinculación en las instituciones de educación superior. Boletín Técnico IMEF, No. 07 -2010. Ejecutivos de Finanzas. México: Comité Técnico Nacional de Competitividad, Calidad y Tecnología de la Información. Disponible en: [http://www.imef.org.mx/publicaciones/boletinestecnicosorig/BOL\\_07\\_10\\_CTN\\_CC.PDF](http://www.imef.org.mx/publicaciones/boletinestecnicosorig/BOL_07_10_CTN_CC.PDF) Consultado el 18/10/2017

Martínez, R. (2003). *La inserción laboral de los universitarios a través de las prácticas en empresas*. Reis. Revista Española de Investigación Sociológica (101), 229-254.

Medicos de Toluca, (2018). Ranking y lista de hospitales en el Valle de Toluca. Disponible en: <http://medicosdetoluca.com.mx/clinicas-en-toluca-metepec.html> Consultado el 23/05/2018

Mendez., & López E. (2015) *Condiciones Laborales en las Empresas Hoteleras de la zona Toluca-Metepec-Lerma: su impacto en el desarrollo económico local*. Recuperado de: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/49664>

- Mextudia, (2018). Ranking y lista de universidades en el Valle de Toluca. Disponible en: <https://mextudia.com/en-tu-ciudad/universidades-en-toluca/> Consultado el 19/05/2018
- M. Malagíe, G. Jensen, J.C. Grahamy & L. Smith (s/f). Enciclopedia de la salud y seguridad del trabajo. Disponible en: <http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo3/67.pdf> Consultado el 20/12/2017
- Moreira, María Elena (2003). ¿Qué es la sociedad? Biblioteca Virtual Universal. Argentina: Editorial El Cardo. Disponible en: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/89004.pdf> Consultado el 30/10/2018
- Montes Claudia, [entrevista], (2018). Por Ensástegui Vázquez Flor Verónica, [Información de la estructura de un organigrama en el ramo restaurantero]. Espacios laborales en el Valle de Toluca para realizar Prácticas y Estancias Profesionales de la Licenciatura en Gastronomía. Toluca, Méx.
- Montecinos (2012). Planificación del turismo gastronómico sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos. 1ra Edición. México: CEGAHO
- Montoya Suárez, Omar (2009). La relación universidad medio: una mirada desde el enfoque de la triple hélice. En "Scientia Et Technica", vol. XV, núm. 42, agosto, 2009, pp. 166-171. Colombia: Universidad Tecnológica de Pereira. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84916714031> Consultado el 02/02/2018
- Ornelas, S. (19 de abril 2016). Inside Mexico's Processed Food Industry. Disponible en: <https://www.mexico-now.com/main/index.php/20-magazine/editor-main-article/19-inside-mexico-s-processed-food-industry> Consultado el 22/12/2017
- Pérez de las Vacas, C., Castro, F., & Cubo, S. (2009). *Significado del trabajo e inserción laboral de graduados universitarios*. International Journal of Developmental and Educational Psychology, 4(1), 231-246.

- Pérez Pascual, J. M. (2001). *Hostelería: Técnicas y calidad de servicio*. Madrid: Ediciones Hotel S.L.
- Quadratin Edo. de Méx. (18 de octubre 2017). Consigue UAEMex histórica posición en ranking de universidades. Disponible es: <https://edomex.quadratin.com.mx/consigue-uaem-historica-posicion-ranking-universidades/> Consultado el 16/06/2018
- Quinto Ana, [entrevista]. (2018). Por Juan Luis Carranza, [Organigrama de banqueterías], Espacios laborales en el Valle de Toluca para la realización de prácticas y estancias profesionales de la Licenciatura en Gastronomía, Toluca, México
- Regla Carlos, [entrevista], (2017). Por Ensástegui Vázquez Flor Verónica, [Información de la estructura de un organigrama en el ramo hotelero]. Espacios laborales en el Valle de Toluca para realizar Prácticas y Estancias Profesionales de la Licenciatura en Gastronomía. Toluca, Méx.
- R. Huanca (2014). Papel De La I+D En La Relación Universidad – Empresa: Una Visión Desde El Sur. Disponible en [http://digital.csic.es/bitstream/10261/9759/1/AR43\\_1\\_AC77-1-ALTEC-RUE.pdf](http://digital.csic.es/bitstream/10261/9759/1/AR43_1_AC77-1-ALTEC-RUE.pdf) Consultado el 12/09/2019
- Rivera, R. (2006). Estrategia de Vinculación Universidad-Empresa, alternativas para los programas estratégicos de la Universidad de Guadalajara. México, D.F.: Instituto Politécnico Nacional. Disponible en: [tesis.ipn.mx/.../1066\\_2006\\_ESCA-ST\\_DOCTORADO\\_rivera\\_\\_fernandez\\_rogelio.pdf](https://tesis.ipn.mx/.../1066_2006_ESCA-ST_DOCTORADO_rivera__fernandez_rogelio.pdf) Consultado el 05/01/2018
- Rodríguez Pérez, M. A., & Rojas, L. R. (Septiembre-Diciembre de 2014). *Vinculación universidad-empresa-estado, algunas experiencias en América y otros países de Europa y Asia*. *Negotium*, 10 (29), 79-99.

- Sánchez, M. (Julio-Agosto- Septiembre de 2004). *El aprendizaje en contextos reales: el caso de las pasantías de los estudiantes universitarios*. Artículos Arbitrados, 345-357.
- S. Castellví (2010). *Perlas Gastronómicas. Nombres Propios del bien comer*. Editorial: Alianza
- Secretaria de Turismo (3/10/2014). Distintivo H, ¿Qué es el Programa “H”? Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/tramites-y-servicios/certificacion-turistica/distintivo-h/> Consultado el 11/12/2017
- Secretaria de Turismo (2018). Establecimientos que cuentan con Distintivo “H” vigentes en el Edo. de México. Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2018/01/EMPRESAS-DISTINTIVOS-VIGENTES-DICIEMBRE-H-VF.pdf> Consultado el 02/01/2018
- Secretaria de Turismo (2017). Establecimientos que cuentan con Distintivo “H” vigentes en el Edo. de México. Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2017/08/DIRECTORIO-DISTINTIVO-H-JUN-2017.pdf> Consultado el 10/09/2017
- SECTUR. (2010). *Rutas Gastronómicas*. México, Secretaría de Turismo.
- SECTUR. (2014). *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*. México, Secretaría de Turismo.
- Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (2018). Disponible en: <http://www.beta.inegi.org.mx/app/scian/> Consultado el 27/11/2017
- Soto V., R.; Castaños R., H.; García P. de L., O.; Parra C., P.; Espinosa M., J. & Vázquez P., J.L. (2007). *Vinculación Universidad Empresa Estado en la realidad actual de la industria Farmacéutica Mexicana*. En Edusfarm, revista d'educació superior en Farmàcia. Núm. 2. Disponible en: <http://www.publicacions.ub.edu/revistes/edusfarm2/documentos/125.pdf>

- Viale, R. y Chiglione B. (1998). *El modelo de triple hélice: una herramienta para el estudio de los sistemas socioeconómicos regionales europeos*. España. Disponible en: HYPERLINK "https://libros-revistas-derecho.vlex.es/vid/triple-helice-socioeconomicos-regionales-117510" <https://libros-revistas-derecho.vlex.es/vid/triple-helice-socioeconomicos-regionales-117510>
- Villena, E.(2003). Técnico en hotelería y turismo. Madrid: Cultural
- Weller, J. (2006). *Inserción laboral de jóvenes: expectativas, demanda laboral y trayectorias*. red Etis, s/n.

### **Bibliografía de Contactos**

- Alvi Toluca, (2018). Contacto. Disponible en: <http://alvitoluca.com.mx/contacto/>  
Consultado el 17/05/2018
- Campestre Tlacotepec, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://campestretlacotepec.com.mx/> Consultado el 17/05/2018
- Casa Hogar del Anciano, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.casahogardelanciano.com/> Consultado el 23/05/2018
- Centro Conjunto de Investigacion en Quimica Sustentable (CCIQS) - UAEMex/UNAM, (2018). Contacto. Disponible en:  
[http://www.cciqs.uaemex.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=126&Itemid=150](http://www.cciqs.uaemex.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=126&Itemid=150) Consultado el 17/06/2018
- Centro de Atencion a la Niñez DIF Toluca, (2018). Contacto. Disponible en:  
[http://difem.edomex.gob.mx/centro\\_prevencion\\_atencion\\_maltrato\\_fam](http://difem.edomex.gob.mx/centro_prevencion_atencion_maltrato_fam)  
Consultado el 23/05/2018
- Centro de Investigacion en Ciencias Medicas (CICMED) - UAEMex, (2018).  
Contacto. Disponible en: <http://web.uaemex.mx/cicmed/> Consultado el  
17/06/2018

Centro de Investigacion y Estudios Turisticos (CIETUR) - UAEMex, (2018). Contacto. Disponible en: [http://web.uaemex.mx/cietur/contacto\\_maestria\\_doctorado.html](http://web.uaemex.mx/cietur/contacto_maestria_doctorado.html) Consultado el 20/05/2018

Centro Medico ISSEMYM Toluca, (2018). Contacto. Disponible en: <http://www.issemym.gob.mx/node/203> Consultado el 23/05/2018

Centro Medico Toluca "Lic. Adolfo Lopez Mateos", (2018). Contacto. Disponible en: <http://salud.edomex.gob.mx/cmalmateos/> Consultado el 23/05/2018

Centro Medico Toluca S.A. de C.V., (2018). Contacto. Disponible en: [http://www.centromedicodetoluca.com.mx/?page\\_id=30](http://www.centromedicodetoluca.com.mx/?page_id=30) Consultado el 23/05/2018

Centro Oncologico Estatal, (2018). Contacto. Disponible en: <http://www.issemym.gob.mx/node/205> Consultado el 23/05/2018

Classic Villa Charra de Toluca, (2018). Contacto. Disponible en: <http://salonesclassic.wixsite.com/villacharra/contacto> Consultado el 17/05/2018

Culinaria: Revista Virtual Especializada en Gastronomía - UAEMex, (2018). Contacto. Disponible en: <http://web.uaemex.mx/Culinaria/contacto-culinaria.html> Consultado el 20/05/2018

EBC, (2018). Contacto. Disponible en: <https://www.ebc.mx/campus/toluca/> Consultado el 19/05/2018

El Olmo, (2018). Contacto. Disponible en: <http://elolmo.com.mx/casa-de-retiro-para-adultos-mayores/> Consultado el 23/05/2018

Fondict - UAEMex, (2018). Contacto. Disponible en: <http://fondict.uaemex.mx/contacto.php> Consultado el 19/05/2018

Hacienda La Puerta, (2018). Contacto. Disponible en:  
<https://www.haciendalapuerta.com.mx/> Consultado el 17/05/2018

Hacienda La Bonita, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://haciendalabonita.mx/contacto.html> Consultado el 17/05/2018

Hospital Florencia, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://hospitalflorencia.mx/contacto.html> Consultado el 23/05/2018

Hospital de Ginecología y Obstetricia, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://salud.edomex.gob.mx/imiem/> Consultado el 23/05/2018

Hospital Materno Perinatal “Monica Pretelini Saenz”, (2018). Contacto. Disponible en:  
[http://salud.edomex.gob.mx/hmpmonica\\_pretelini/home.html](http://salud.edomex.gob.mx/hmpmonica_pretelini/home.html) Consultado el 23/05/2018

Hospital para el Niño, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://salud.edomex.gob.mx/imiem/> Consultado el 23/05/2018

Hospital Venecia, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.sanatoriovenecia.com.mx/contacto.html> Consultado el 23/05/2018

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.itesm.mx/wps/wcm/connect/Campus/TOL/Toluca/> Consultado el: 19/05/2018

Rancho La Era, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.rancholaera.com/content/wine2/contacto.html> Consultado el 17/05/2018

Restaurante Alexanders, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.alexanderssteakhouse.mx/> Consultado el 20/07/2018

Restaurante Amaranta (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.amarantarestaurante.com/> Consultado el 20/07/2018



Restaurante Apapacho Toluca (2018). Contacto y referencia. Disponible en:  
[https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurant\\_Review-g644384-d12868330-Reviews-Restaurante\\_Apapacho\\_Toluca-Toluca\\_Central\\_Mexico\\_and\\_Gulf\\_Coast.html](https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurant_Review-g644384-d12868330-Reviews-Restaurante_Apapacho_Toluca-Toluca_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html) Consultado el 21/07/2018

Restaurante Ciátro Gourmet (2018). Contacto y referencia. Disponible en  
<https://www.opentable.com.mx/r/ciattro-gourmet-toluca-de-lerdo> Consultado el 21/07/2018

Restaurante Bistro Las Ramblas. Contacto. Disponible en:  
<https://www.lasramblas.mx/> Consultado el 22/07/2018

Restaurante Bistró Mecha Centro Histórico. Referencia. Disponible en:  
<https://www.opentable.com.mx/r/bistro-mecha-centro-historico-toluca>  
Consultado el 22/07/2018

Restaurante El Suizo (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.restauranteelsuizo.com.mx/> Consultado el 20/07/2018

Restaurante Dipao (2018) Contacto. Disponible en: <https://restaurantedipao.com/>  
Consultado el 22/07/2018

Restaurante NORTE SUR, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://nortesur.com.mx/> Consultado el 20/07/2018

Restaurante Petra Fonda (2018). Contacto. Disponible en:  
[https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurant\\_Review-g644384-d11547658-Reviews-Petra\\_fonda-Toluca\\_Central\\_Mexico\\_and\\_Gulf\\_Coast.html](https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurant_Review-g644384-d11547658-Reviews-Petra_fonda-Toluca_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html)  
Consultado el 21/07/2018

Restaurante Toks Toluca (2018). Contacto. Disponible en:  
<https://www.toks.com.mx/> Consultado el 20/07/2018

Revista de la Facultad de Ciencias Agrícolas - UAEMex, (2018). Contacto.  
Disponible en: <http://web.uaemex.mx/fcienciasagricolas/revistas/index.html>  
Consultado el 17/06/2018

Revista de Medicina e Investigacion - UAEMex, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://web.uaemex.mx/fmedicina/> Consultado el 17/06/2018

Ryanmas, (2018). Contacto. Disponible en:  
<https://adultosmayoresryanmas.org/contacto/> Consultado el 23/05/2018

Salon Anturios, (2018). Contacto. Disponible en: <https://salonanturios.mx/contacto/>  
Consultado el 17/05/2018

Salon Dalias, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.dalias.com.mx/contacto.php> Consultado el 17/05/2018

Salon Gala Campestre, (2018). Contacto. Disponible en:  
[https://www.facebook.com/pg/salongalacampestre/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/salongalacampestre/about/?ref=page_internal)  
Consultado el 17/05/2018

Salon Sol y Luna, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://www.rancholaera.com/content/wine2/contacto.html> Consultado el  
17/05/2018

Secretaria de Cultura, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://cultura.edomex.gob.mx/> Consultado el 17/06/2018

Secretaria de Investigacion y Estudios Avanzados (SIEA) - UAEMex, (2018).  
Contacto. Disponible en: <http://www.siea.uaemex.mx/siestudiosa/>  
Consultado el 17/06/2018

Secretaria de Turismo, (2018). Contacto. Disponible en:  
<http://turismo.edomex.gob.mx/> Consultado el 17/06/2018

UNITEC, (2018). Contacto. Disponible en: <https://www.unitec.mx/campus-toluca/>  
Consultado el 19/05/2018

Universidad del Valle de Toluca, (2018). Contacto. Disponible en:  
<https://uvt.edu.mx/campus/> Consultado el 19/05/2018

Universidad Insurgentes, (2018). Contacto. Disponible en:  
<https://www.universidadinsurgentes.edu.mx/toluca> Consultado el  
19/05/2018