

ESTADO ACTUAL DE LOS PROGRAMAS DE GASTRONOMÍA

Claudia Milena Rodríguez ¹ - Julio Fernando Ochoa ²

¹ Magister en Dirección y Consultoría Turística, Administradora de Empresas Turísticas y Hoteleras, Técnica Profesional en Cocina, directora del Programa de Gastronomía Fundación Universitaria San Mateo, Colombia. Correo electrónico: dirección.gastronomia@sanmateo.edu.co

² Ingeniero industrial de la Universidad Distrital, Magister en Ingeniería industrial Universidad Distrital, especialista en Higiene y Salud Ocupacional, Universidad Industrial. Docente-investigador en la Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: jochoa@sanmateo.edu.co

Resumen

El presente documento busca aportar un panorama acerca de la formación en gastronomía; para ello toma referentes de instituciones europeas, latinoamericanas y los programas profesionales de gastronomía en Colombia para conocer los perfiles y los enfoques de la formación en algunos de ellos. El objetivo se enfoca en analizar las perspectivas de la formación de profesionales en gastronomía al nivel de Instituciones de Educación Superior (IES). Así, analiza el número de estudiantes matriculados, y la demanda de personal por el sector en esta área; por último, toma como base los diferentes niveles de ocupación y los cargos asociados a este.

Palabras clave: educación; programas de educación; enseñanza superior; planes de estudio.

Introducción

La gastronomía, entendida como la relación del hombre con su alimentación y su entorno, hace que confluyan diferentes áreas de conocimiento para entender la profundidad de su definición. Es un acto natural del ser humano por la necesidad fisiológica de la alimentación y la nutrición para el desarrollo de las actividades diarias. Asimismo, se enmarca dentro de los límites de una sociedad, nace en un entorno socio-histórico particular sujeto a una dinámica propia en influencias externas (Bugnot, 2016).

La alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones que componen redes de significados. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos (Menasche & Gomensoro, 2007 citado en Di Clement et al., 2014).

En este sentido, el sencillo acto de comer comprende un conjunto de saberes, tradiciones, experiencias y productos; varían de acuerdo con el territorio en el que se ubiquen, así como su contexto histórico-cultural. Preci-

samente esta variedad de condiciones y particularidades han convertido a la gastronomía en una forma de expresión cultural; genera un sentido de pertenencia e identidad en una sociedad (Rodríguez, 2019).

En la gastronomía típica y tradicional colombiana se encierra una parte importante del patrimonio intangible de la nación; evoca el recorrido de un pueblo por el tiempo que hoy en día se transmite de generación en generación; diferencia a Colombia de otros países y le da identidad a una población (Valcárcel García & Venegas Pardo, 2015). La importancia que ha tomado la gastronomía a nivel nacional en los últimos años se entiende desde el desarrollo de la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. En dicho documento, la gastronomía colombiana se fundamenta en las cocinas tradicionales y el acervo patrimonial envueltos en un sistema culinario, definido por la misma política con tres aspectos ventrales, a saber:

1. Valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de los alimentos.
2. Preparación de los alimentos (Conocimientos y técnicas culinarias, herramientas, medios, muebles y enseres y preparación de comidas).
3. Consumo de alimentos hábitos y reglas de consumo, un sistema complejo que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad, referentes de identidad y pertenencia (Ministerio de Cultura, 2012).

Desde allí se ha gestado la ejecución de diferentes iniciativas como ferias, festivales y encuentros; buscan poner en valor la riqueza gastronómica que han influido en los espacios de formación académica. Además, orientan las tendencias en la formación del gastrónomo colombiano, entendiendo la riqueza patrimonial y la necesidad de realzar su valor e importancia.

En este sentido, la formación en gastronomía en Colombia ha evolucionado. A través de la formación, comienza a ser vista como un oficio para desempeñar funciones inherentes al desarrollo de las ocupaciones de cocineros, meseros, bartender y panaderos. A finales de la década de 1990

del siglo pasado, la oferta de programas de formación se restringía a los programas ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y de algunas IES que empezaban a incursionar en el tema. Una vez iniciado el nuevo milenio, aparecen una serie de escuelas privadas de formación para el trabajo y el desarrollo humano como Gato Dumas y la Academia de Cocina Verde Oliva. Posteriormente, se dio la proliferación de escuelas y programas de cocina en el país, la mayoría de ellos en los niveles de formación técnica profesional, tecnológica y, en años más recientes, profesional universitario.

Elementos que surgen en la educación como lo sustenta Morales y Rodríguez (2019) cuando manifiesta:

(...) la educación toman fuerza y nacen instituciones con ideales acordes a las necesidades de la sociedad, de la misma manera se desarrollan normas que den legalidad a los nuevos modelos educativos, ya en épocas contemporáneas y en búsqueda de la estandarización global de la educación, se asumen retos que serán consecuentes a las necesidades sociales, se empieza a aplicar terminología científica acorde al sistema educativo, se toma en cuenta un concepto como propedéutica y en épocas modernas se asocia a los ciclos educativos. (p. 35)

Los factores que determinan las necesidades de formación profesional de la gastronomía colombiana pueden ser abordados teniendo en cuenta los factores que se abordan a continuación:

1. La riqueza gastronómica del país: Como lo expresa la Política para el Conocimiento y la Salvaguardia de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia uno de los principios es la formación profesional de cocineros y cocineras. Debe promover la investigación e interés por las técnicas culinarias, los contextos históricos, culturales y naturales en los que se originaron los diversos ingredientes, técnicas y preparaciones culinarias de las cocinas tradicionales de Colombia (MinCIT, 2012). Es indiscutible la diversidad natural y cultural presente en el país, de la cual existe desconocimiento en

los espacios rurales, urbanos, academias y centros de investigación. Lo anterior dificulta el arraigo cultural y la generación de identidad gastronómica (MinCIT, 2009).

2. Número de estudiantes: cada vez existe un número más grande de estudiantes y egresados de carreras profesionales afines a la gastronomía. De acuerdo con cifras del Sistema Nacional de Información de la Educación Superior (SNIES), en junio de 2019 se encontraban 12.208 estudiantes matriculados en 41 programas de cocina y gastronomía, en los niveles de formación técnico profesional, tecnológico y universitario.

En este sentido, es necesario que los programas que oferten formación relacionada con la gastronomía establezcan rasgos distintivos claros y pertinentes que les permitan ser reconocidos dentro del mercado. De igual manera, los servicios gastronómicos exigen cada vez más y mejores productos y servicios; ha implicado que el profesional de la gastronomía se prepare mejor, para que pueda incorporarse en organizaciones de servicios de alimentos y bebidas, en creciente especialización (Muñoz et al., 2012).

3. Gastronomía como producto turístico: De acuerdo con cifras del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT) durante 2018, Colombia recibió 4.281.851 visitantes extranjeros; representa un crecimiento del 7,7% en relación con el año 2017, y un crecimiento promedio del 11% desde el 2015. Estas cifras confirman el dinamismo del turismo receptivo; el crecimiento de turistas en Colombia sigue por encima del promedio mundial (6%) y regional (3%) (MinCIT, 2019); demuestra el gran interés de los viajeros internacionales por conocer Colombia en los años recientes, teniendo en cuenta que en 2012 esta cifra no superaba los 2,5 millones de viajeros.

Desde el año 2009, el turismo gastronómico fue entendido en Colombia como un potencial atractivo turístico desde el MinCIT y el Fondo de Promoción Turística (Fontur), gracias a los resultados de la investigación *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo* (2009). Este desarrolló oportunidades y propuestas para direccionar la consolidación de la gastronomía colombiana como un elemento importante en el turismo.

Ahora bien, según estos factores, este capítulo realiza un recorrido por el estado de la educación en el área del programa, y la ocupación del área de gastronomía. Aborda programas tanto a nivel nacional como internacional; toma como referencia países con mayor influencia frente a la gastronomía mundial, en el proceso de formación en esta área, a partir de los factores más sobresalientes de los programas analizados. Posteriormente elabora un análisis de los estudiantes matriculados en las IES en programas relacionados con la gastronomía en Colombia y, finalmente, hace un análisis del comportamiento de las ocupaciones a nivel nacional y departamental, tomando como referencia el observatorio laboral del SENA.

Estado de la educación

Estado de la educación en el área del programa: Europa.

Europa, reconocida por su riqueza gastronómica, es el continente donde se gestó la transformación de la cocina. Durante la época del Renacimiento se dio la transformación culinaria, cuando cocinar pasó de ser la simple elaboración de alimentos para convertirse en el arte de manipularlos para ofertar platos ricos en colores y aromas (Ordóñez Bravo & Robalino Vallejo, 2018). A partir de este importante movimiento, nacieron los primeros restaurantes, la organización de la cocina por jerarquías, la implementación de técnicas y la recopilación de importantes recetas.

La primera escuela de gastronomía nació en París, Francia hacia el año 1895, cuando la primera revista culinaria en Francia denominada *La Cuisinière Cordon Bleu* de la periodista Marthe Distel, con objetivo de aumentar las ventas, ofreció clases de cocina dictadas por chefs profesionales a sus suscriptores. A partir de ahí se ofertó la escuela formal, una de

las pioneras en el mundo (Villegas Becerril, 2015). De allí la importancia de este país como referente gastronómico a nivel internacional.

La expansión de las escuelas de gastronomía se dio por el resto de Europa, especialmente en países como España, Italia y Suiza. En España en el 2009 se estableció la primera universidad culinaria, el Basque Culinary Center (BCC) en Mondragón, la titulación alcanzada es Ciencias Gastronómicas y Culinarias. El modelo de esta institución es eminentemente práctico basado en competencias, cuyo protagonista es el estudiante. El proceso de formación se basa en cuatro (4) ejes: cocina y sala, gestión del negocio, ciencia y tecnología y cultura y arte.

A continuación, se realizará un análisis de los programas de gastronomía más relevantes en algunos países de Europa:

Tabla 1. Programas de Gastronomía en Europa

País	Institución	Tipo de Institución	Nombre del programa	Duración	Orientación del plan de estudios
España	CEU Cardenal Herrera GASMA Gastronomy & Culinary Management Campus	Universidad Privada	Gastronomía /Gastronomy	4 años	Título oficial que combina alta cocina con <i>management</i>
España	Universidad de Mondragón Basque Culinary Center	Universidad Privada	Gastronomía y Artes Culinarias	4 años	Cuenta con itinerarios de profundización: desarrollo y tecnología alimentaria; innovación, negocio y aprendizaje; vanguardia culinaria

España	Universidad Católica San Antonio	Universidad Privada	Grado en Gastronomía	4 años	Orientada al asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos desde la innovación y la comunicación.
España	Universidad de Alicante	Universidad Pública	Gastronomía y Artes Culinarias	4 años	Propone una perspectiva global: científica, tecnológica, social, cultural, sanitaria y de gestión empresarial.
Francia	Le Cordon Bleu	Instituto privado	Grand Diplôme Cocina y Pastelería	30 semanas	Programa de formación culinaria completo y con reconocimiento. Compuesto por el Diploma de Cocina y Diploma de Pastelería
Francia	Ecole Nationale Supérieure Culinaire	Instituto privado	Bachelor in Culinary Arts	3 años	Formación en artes culinarias y en competencias administrativas orientada hacia restaurantes y hoteles
Francia	Ferrandi	Instituto privado	Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat	3 años	Enfoque hacia artes culinarias y emprendimiento gastronómico

Suiza	Business & Hotel Management School	Institución privada de Educación Superior	Bachelor's Degree in culinary arts	3 años	Busca desarrollar competencias, prácticas, de liderazgo y administrativas
Italia	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Universidad Privada	Graduate Degree in Food Innovation & Management	2 años	Enfocado hacia nuevas tendencias y soluciones innovadoras para el sector gastronómico

Fuente: Elaboración propia.

La Tabla 1 evidencia nueve (9) programas europeos analizados, en su mayoría, equivalentes a titulaciones profesionales universitarias en Colombia. La duración de estos programas oscila entre tres (3) y cuatro (4) años; depende del país y el número de créditos de acuerdo con el *European Credit Transfer and Accumulation System* (ECTS), en español Sistema Europeo de Transferencia y Acumulación de Créditos. Los programas de duración de dos (2) años se denominan técnicos o técnicos superiores. Los de duración inferior son cursos, sin una titulación equivalente en la educación superior.

Como se observa en la Tabla 1, el tipo de institución que más se encuentra es de carácter privado, las titulaciones con denominaciones que incluyen gastronomía, artes culinarias, administración y emprendimiento. El principal enfoque en la formación se da en las artes culinarias y el perfeccionamiento de técnicas. De los nueve (9) programas analizados, cuatro (4) de ellos tienen un fuerte énfasis hacia la administración y gestión de establecimientos, siendo el enfoque que más instituciones proponen, lo cual fortalece la importancia de generar en los egresados estas competencias.

Dos (2) de ellas fortalecen el enfoque de innovación; mencionan la creatividad en las artes culinarias como aspecto fundamental en la formación de los profesionales en la gastronomía, así como escenarios de aprendizaje prácticos para desarrollar estas competencias. Uno (1) de ellos fortalece el enfoque hacia el emprendimiento; genera competencias que permitan al egresado la puesta en marcha de ideas de negocio en el sector gastronómico.

En cuanto al programa de Le Cordon Bleu, su orientación es netamente hacia las artes culinarias tanto en cocina como en pastelería; su fortaleza es el desarrollo de habilidades prácticas y perfeccionamiento de técnicas. Por su parte, el programa del Basque Culinary Center, se diferencia en que oferta la posibilidad de tomar uno (1) de tres (3) énfasis en la etapa final del programa: desarrollo y tecnología alimentaria; innovación, negocio y aprendizaje; vanguardia culinaria, por lo que reúne las orientaciones de las escuelas analizadas en ese programa.

De acuerdo con lo anterior, se puede identificar que de los programas analizados la mayoría, además de orientar la formación hacia las artes culinarias y la técnica, se complementan con la formación en administración y emprendimiento. Así, se puede inferir la importancia de la complementariedad de estas dos (2) áreas, además de la necesidad del sector de contar con profesionales de la gastronomía que tengan las competencias para gestionar y dirigir estas empresas. Otro aspecto por resaltar es la orientación hacia la innovación y la creatividad, entendiendo la necesidad de generación de nuevas ideas, productos y servicios en el sector, en la dinámica constante de cambio del sector.

Estado de la educación en el área del programa: Latinoamérica.

La gastronomía en Latinoamérica ha sido fundamentalmente influenciada por la colonización europea, y la posterior llegada de comunidades africanas por la esclavitud, además de las raíces de poblaciones nativas. Estas influencias han generado una diversidad de cocinas en el continente de gran riqueza; algunas con mayor reconocimiento y mayor relevancia, como México, Perú y Argentina, donde se ha desarrollado la formación

en gastronomía con mayor fuerza y donde se reconoce la calidad en la formación en esta área.

Por ejemplo, para el caso de México en la última década han crecido las instituciones educativas que ofertan formación en gastronomía. Fomenta la investigación para identificar problemas y desarrollar propuestas hacia nuevos derroteros para la formación de cuadros especializados (Muñoz et al., 2012). A continuación, se realiza un análisis de los programas de gastronomía más relevantes en dichos países:

Tabla 2. Programas de Gastronomía en Latinoamérica

País	Institución	Tipo de Institución	Nombre del programa	Duración	Orientación del plan de estudios
México	Universidad del Valle de México	Universidad privada	Licenciatura Internacional en Gastronomía	9 semestres	Desarrolla habilidades artes culinarias, así como administración y operación de establecimientos.
México	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Universidad privada	Licenciatura en Gastronomía	9 semestres	Alto manejo de técnicas culinarias nacionales como internacionales; desarrollar proyectos para el sector gastronómico
México	Universidad del Claustro de Sor Juana	Universidad privada	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Abarca 4 áreas de conocimiento: ciencias de los alimentos, administración, humanidades y técnica.

México	Universidad del Caribe	Universidad Pública	Gastronomía	8 semestres	Orienta la formación de profesionales de alto nivel gerencial enfocados en Artes culinarias, administración y cocina saludable
Perú	Dgallia	Instituto privado	Técnico en Cocina	4 semestres	Promueve la creatividad, innovación y liderazgo, la investigación y trabajo en equipo
Perú	Universidad Le Cordon Bleu	Universidad privada	Gastronomía y Gestión Empresarial	10 semestres/5 años	Profesionales con conocimientos en negocios, proyectos y gestión empresarial culinaria
Perú	Universidad San Ignacio de Loyola	Universidad privada	Gastronomía y Gestión de Restaurantes	10 semestres/5 años	Gestión y administración de los servicios de A&B, conocimientos en nutrición, ciencias empresariales, idiomas y relaciones públicas.
Argentina	Universidad Argentina de la Empresa (UADE)	Universidad Privada	Licenciatura en gastronomía	4 años	Orientación de la formación hacia: administración, gestión, servicios de salón, bebidas que hacen a la formación integral de un profesional gastronómico

Argenti- na	Universidad de Palermo	Universidad Privada	Licenciatura en Gas- tronomía	4 años	Formación sólida en diseño de planes de negocios (<i>manage- ment, marketing, co- municación y costos</i>)
Argenti- na	Universidad de Belgrano	Universidad Privada	Licenciatura en gas- tronomía	4 años	Posee un enfoque orientado hacia la ad- ministración, gestión y emprendimiento

Fuente: Elaboración propia.

Para el caso de la formación de profesionales en gastronomía en Latinoamérica, existen líneas de orientación similares a la observada en el análisis sobre los programas europeos. Se puede inferir que las competencias principales que están formando las instituciones para los profesionales de la gastronomía, además de ser enfocadas netamente en la técnica y el arte culinario, fortalecen la formación para la administración, gestión, diseño y operación de las empresas gastronómicas.

De los nueve (9) programas analizados, cuatro (4) de ellos manifiestan de manera explícita la formación en proyectos, diseño de planes de negocio en el sector gastronómico y emprendimiento. Por otra parte, las duraciones en estos programas en relación con la titulación ofertada (licenciatura equivalente al universitario en Colombia), oscilan entre cuatro (4) y cinco (5) años, observando una unidad en los tiempos de estudio.

Estado de la educación en el área del programa: Colombia.

En relación con la formación, las IES ofertan tres (3) niveles de formación: técnico profesional, tecnológico y universitario. El nivel técnico profesional, comprende tareas relacionadas con actividades técnicas que pueden

realizarse autónomamente. El siguiente escalón, es la formación tecnológica; el desarrollo de responsabilidades de concepción, dirección y gestión. Dan respuesta a las necesidades del sector productivo en el campo asistencial, de supervisión dentro de la gestión de productos y servicios gastronómicos.

Finalmente, el nivel universitario permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos (Congreso de la República, 2002), lo cual implica un nivel de complejidad mayor, además de una integralidad en la formación, de acuerdo con la orientación que ofrece cada uno de estos programas. De acuerdo con lo anterior, se realiza un análisis de los programas de gastronomía que ofertan el nivel universitario.

Tabla 3. Programas de gastronomía en Colombia

Ciudad	Institución	Tipo de Institución	Nombre del programa	Duración	Orientación del plan de estudios
Bucaramanga	Universidad Autónoma De Bucaramanga-UNAB-	Universidad	Profesional en gastronomía y alta cocina	8 semestres	Orientado hacia la formación técnica y de artes culinarias, con componentes como bebidas, turismo, marketing, gestión e innovación

Medellín	Corporación Colegiatura Colombiana	Institución universitaria/escuela tecnológica	Gastronomía y cocina profesional	8 semestres	Además de la técnica, orienta la formación hacia la ciencia y la gestión, para transformar la alimentación, la nutrición y la economía.
Chía	Universidad De La Sabana	Universidad	Gastronomía	8 semestres	Forma profesionales en las áreas de gestión empresarial y emprendimiento artes culinarias, estudios de la alimentación, ciencia y tecnología de alimentos.
Cali	Universidad De San Buenaventura	Universidad	Ciencias culinarias de la gastronomía	8 semestres	Forma profesionales con capacidad para administrar, gestionar y emprender ideas de negocio con orientación a la investigación, la creación culinaria, el marketing y el liderazgo en la logística de eventos

Manizales	Universidad Autónoma De Manizales	Universidad	Artes culinarias y gastronomía	9 semestres	Formación en técnica de transformación y preparación de alimentos, estética, artística, cultural e histórica, salud, nutrición y emprendimiento
Medellín	Colegio Mayor de Antioquia	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en gastronomía y culinaria	8 semestres	Orienta la formación desde una perspectiva científica, tecnológica, investigativa, social, cultural y de gestión empresarial
Medellín	Universidad Católica Luis Amigó (FUNLAM)	Universidad	Gastronomía	8 semestres	Enfoque hacia la creatividad y la gestión empresarial
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria del Área Andina	Institución universitaria/escuela tecnológica		8 semestres	Enfoque en artes culinarias, con orientación hacia la sostenibilidad gastronómica, la soberanía de sistemas alimentarios desde la producción hasta la presentación y consumo de los alimentos.

Bogotá D.C.	Fundación Universitaria Para El Desarrollo Humano – (Uninpahu)	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en turismo y gastronomía	9 semestres	Enfoque en habilidades administrativas, operativas y prácticas para la dirección, supervisión y producción en sus dentro de la industria turística y gastronómica.
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria Horizonte	Institución universitaria/escuela tecnológica	Gastronomía	8 semestres	Coordinación, administración y organización de los procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en gastronomía	9 semestres	Orienta la formación hacia la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía, con un fuerte enfoque hacia patrimonio gastronómico
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en gastronomía	9 semestres	Orienta la formación hacia la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía. Único programa de formación virtual en el país

Bogotá D.C.	Universidad ECCI	Universidad	Profesional en gastronomía	9 semestres	Orientación hacia la producción de alimentos, arte y dirección en la oferta de nuevos productos, gerencia de restaurantes y bares.
-------------	------------------	-------------	----------------------------	-------------	--

Fuente: Elaboración propia.

Para el caso de la formación de profesionales de la gastronomía en Colombia, se encuentran 14 programas ante el SNIES, con registro calificado. Uno (1) de ellos “Gastronomía y Cocina Profesional” en Unicomfauca no está siendo ofertado por la institución, a enero de 2020. De los programas analizados, se encuentra que nueve (9) de 13 orientan su oferta de manera explícita hacia la gestión empresarial o áreas administrativas, siendo coherente con lo observado previamente en el análisis realizado en los programas de Europa y Latinoamérica.

Es importante resaltar que tres (3) de estos programas manifiestan también orientar su formación hacia aspectos culturales y patrimoniales relacionados con la gastronomía; es congruente con la orientación del Ministerio de Cultura de diseñar estrategias, así como los medios pedagógicos y didácticos, para el fomento de la investigación y la enseñanza de la cocina tradicional colombiana en el ámbito escolar (Ministerio de Cultura, 2012). Otro aspecto para resaltar es la orientación de uno (1) de estos programas, de la Fundación Universitaria del Área Andina hacia la sostenibilidad gastronómica, la soberanía de sistemas alimentarios, que no se observa de manera explícita en ninguno de los demás programas analizados y que, en la dinámica de la sociedad actual toma gran importancia.

De otra parte, la duración de estos programas se encuentra entre ocho (8) y nueve (9) semestres, en congruencia con la duración de programas profesionales en otras áreas de conocimiento. También es importante resaltar que, de acuerdo con lo reportado por el SNIES, nueve (9) de estos

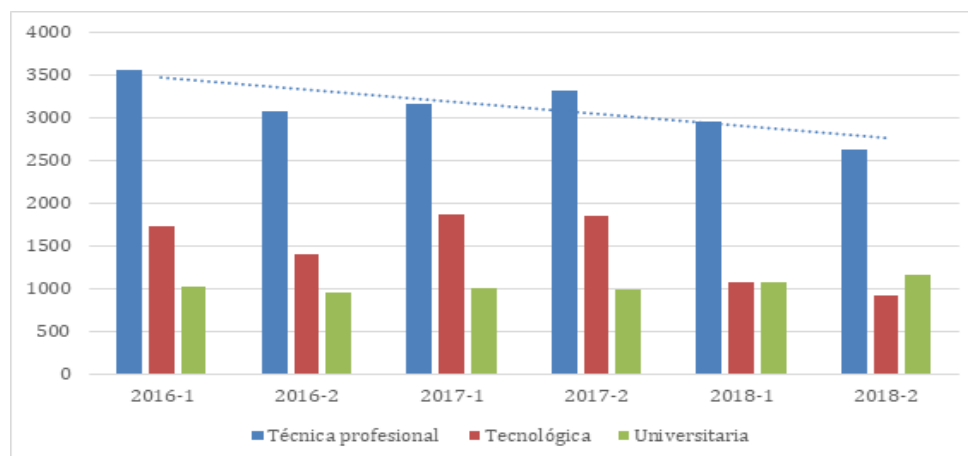
14 programas fueron creados entre 2014 y 2019. Entonces, el “boom” de las escuelas gastronómicas en Colombia comienza su principal desarrollo desde el 2014, creciendo sustancialmente la oferta, en especial, de IES con programas universitarios.

También, se observa que la tipología de las instituciones es privada, en su mayoría; solo el Colegio Mayor de Antioquia, como institución pública. Es de resaltar que la formación de entidades públicas en gastronomía está liderada por el SENA, que forma técnicos laborales, técnicos profesionales y tecnólogos en áreas de gastronomía y afines, sin embargo, no es el objeto del presente estudio.

Matriculados en las IES

Para el análisis de la formación de profesionales en gastronomía, se revisó el comportamiento de matriculados en IES; tomó como referencia la información contenida en el SNIES, desde al año 2016 hasta el 2018. De la información encontrada, se filtraron los registros de programas que contenían en su denominación las palabras “Gastronomía” o “Cocina” en el nivel técnico profesional, tecnológico y universitario. A continuación, se muestra la tabla de evolución de matriculados 2016, 2018, por semestre:

Figura 1. Matriculados IES



Fuente: Base de Datos Institucionales de Educación Superior, 2018

De acuerdo con lo observado en la línea de tendencia, se puede analizar que el número de matriculados en el técnico profesional disminuyó el 26% en 2018-02 en relación con 2016-02; en cuanto al nivel tecnológico, una disminución en este mismo período del 47%. Al contrario, el nivel universitario ha presentado una tendencia estable, y un leve incremento del 11%.

En este aspecto, se puede evidenciar que predomina la formación de técnicos profesionales y la disminución hacia los niveles de formación superior. De igual manera, ha caído el número de matriculados desde 2016 en el nivel técnico profesional y tecnológico; puede interpretarse como disminución del interés por cursar estos programas. Sin embargo, para el caso del nivel universitario, se observa un creciente interés con mayor número de estudiantes matriculados.

Es importante recalcar que la formación de profesionales en gastronomía, en el nivel universitario, con su orientación de acuerdo con lo estipulado en la Ley 749, permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos; es relativamente reciente en el país para esta área específica. Se encuentran los primeros programas profesionales registrados entre el año 2007 y 2010 (SNIES, 2020), frente a otras áreas con más trayectoria cuyo desarrollo ha tenido mayor evolución. Así, es un perfil que se ha venido fortaleciendo y cuyos egresados recientemente están siendo reconocidos por el sector gastronómico. De tal manera, la profesión ahora está orientada a buscar aportes en áreas de investigación, planeación o innovación, necesarias para el fortalecimiento de la gastronomía a nivel nacional.

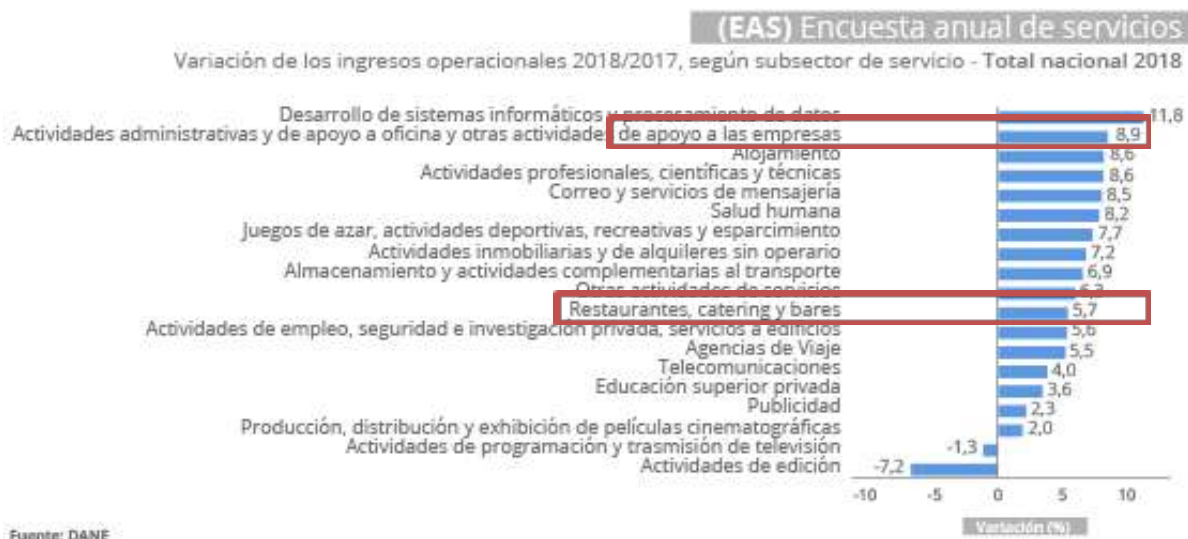
Por su parte la formación técnica profesional está dirigida a contar con personal calificado para operar las áreas de alimentos y bebidas y en el nivel tecnológico hacia cargos de coordinación o supervisión dentro de esta misma área. Esto es coherente con las necesidades del sector productivo y el crecimiento de estos establecimientos en los últimos años; de acuerdo con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el año 2019 el sector Hoteles y Restaurantes reportó un 4% de participación sobre el PIB nacional (MinCIT, 2019).

Comportamiento de las ocupaciones en el área de formación

De acuerdo con la Encuesta Anual de Servicios (EAS) de la Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la cual indica los subsectores con mayor ocupación de personal; muestra dos (2) sectores de alto crecimiento en alojamiento, restaurantes, catering y bares, en los últimos años (2017-2018) (DANE, 2018); donde se emplean la mayoría de los egresados de los programas de gastronomía y cocina.

Por otra parte, frente a cifras de crecimiento económico nacional, estos sectores se encuentran por encima de las cifras nacionales. Además, la tendencia de crecimiento del sector de servicios, específicamente estas áreas, se mantiene, a pesar de los resultados negativos en otros sectores y pueden catalogarse como fuertes impulsores de los indicadores económicos a nivel nacional.

Figura 2. EAS



Fuente: DANE, “EAS”, 2018.

En este sentido, se realizó un análisis de la formación y capacitación en el área de gastronomía, revisando el comportamiento de las ocupaciones en este sector en Colombia, tomando la información del observatorio laboral del SENA. El observatorio vigila el comportamiento de las ocupaciones a nivel país y presenta reportes periódicos sobre el comportamiento de las ocupaciones a nivel nacional y departamental, con base en las personas que buscan empleo (inscritos), los requerimientos de personal del sector productivo (vacantes) y la vinculación laboral de las personas (aspirantes colocados), utilizando información de la Agencia Pública de Empleo (APE).

En la siguiente tabla se muestra el comportamiento de la relación entre inscritos, vacantes y colocados; comparativo entre 2017 y 2018, clasificado por nivel de la ocupación. Entonces, de lo observado en la tabla, en cuanto al nivel profesional no se encuentran cargos asociados a servicio de alimentos y bebidas. Se tomó como referencia directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas, ya que el cargo de chef (el cual dentro del sector se considera profesional), es clasificado por el observatorio en el nivel de técnicos profesionales o tecnólogos. A continuación, se analiza uno a uno el comportamiento de los niveles de ocupación.

Tabla 4. Nivel de Ocupación Laboral

Nivel de la ocupación	Nombre de la ocupación	Número de Inscritos		Número de Vacantes		Número de Colocaciones	
		2017	2018	2017	2018	2017	2018
Nivel Directivo	Gerentes de Restaurantes y Servicios de Alimentos	67	60	25	38	6	13
Nivel Profesional	Directores de Planta de Procesamiento de Alimentos y Bebidas	3	34	6	9	3	0

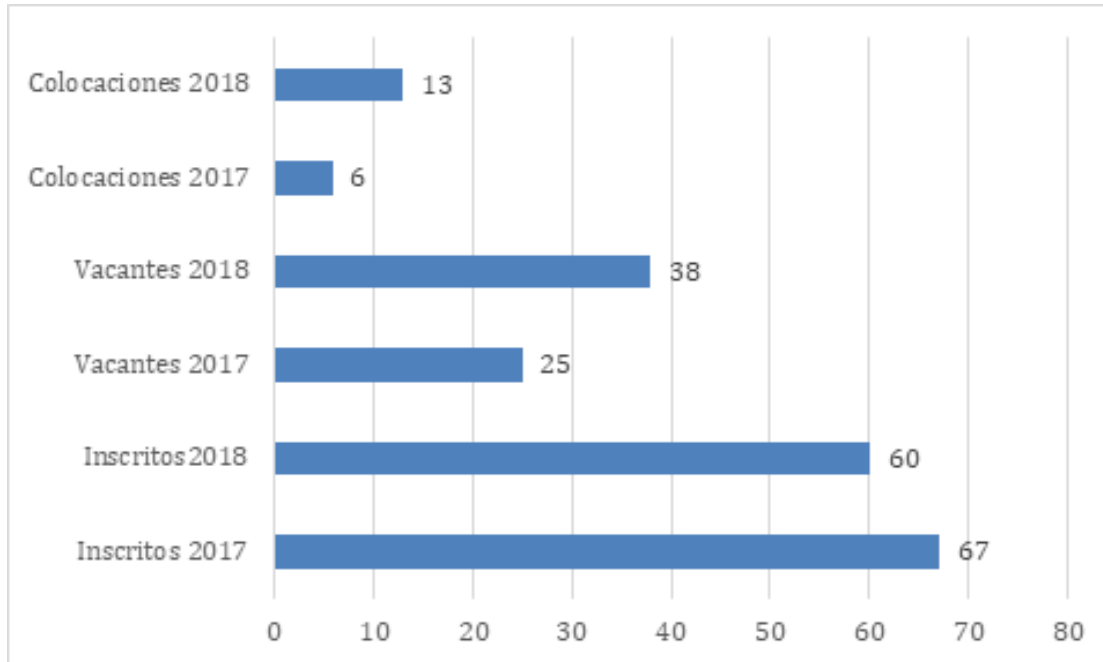
Nivel Técnicos Profesionales - Tecnólogos	Supervisores de Servicios de Alimentos	699	767	529	491	101	91
	Sommeliers	1	0	1	5	0	1
	Chefs	1095	979	1080	1023	291	266
Nivel Calificados	Panaderos y Pasteleros	3073	2835	1610	1606	443	380
	Meseros y Capitán de Meseros	7064	6640	6281	6049	2879	2769
	Bartender	502	374	499	333	220	93
	Cocineros	2333	2557	2390	2637	573	820
	Baristas	135	926	198	498	69	49

Fuente: Elaboración propia con datos del Observatorio laboral SENA, 2020.

En cuanto al comportamiento de cargo en nivel directivo, se encontró únicamente “Gerentes de Restaurantes” y “Servicios de Alimentos”, en el cual el número de inscritos de 2017 a 2018 aumentó. Sin embargo, las vacantes disminuyeron y para 2018, las vacantes eran del 38% respecto a los inscritos, incluso, es más bajo aún el número de colocados; si bien aumentan de 2017 a 2018 el 46%, solo cubren un 34% sobre el total de vacantes.

Lo anterior puede interpretarse como una gran oferta de personal para estos cargos, cuyas vacantes pueden cubrir poco más de la mitad de los inscritos, sin embargo, la colocación de estos inscritos representa apenas un 21%. En este sentido, existe mucha oferta, menor demanda, y además de lo que requiere el sector, parece no encontrarse en los perfiles registrados en la Agencia.

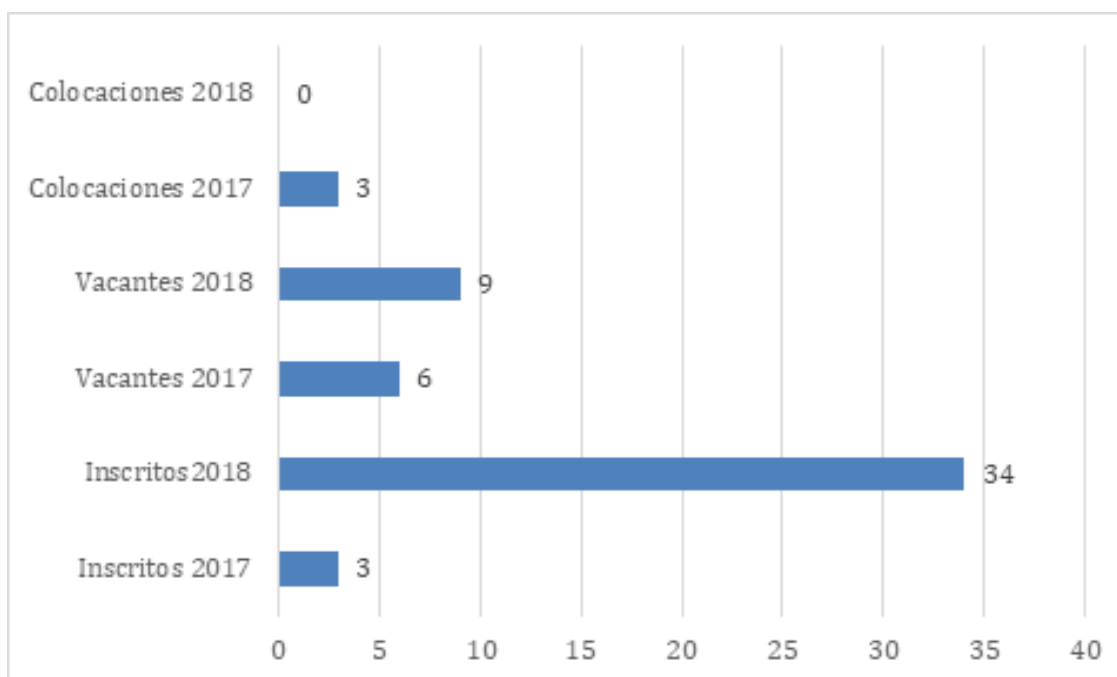
Figura 3. Gerentes de restaurantes y servicios de alimentos



Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

Ahora bien, según el nivel de ocupación profesional, el cargo con mayor relación con el profesional en gastronomía es directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas, también ocupado por ingenieros de alimentos. Allí se observa que el número de inscritos en 2018 aumentó considerablemente, sin embargo, la demanda por estos cargos cubre apenas el 24% del total de inscritos. En este caso, la colocación fue cero, siendo más significativa aún la conclusión aportada para el cargo anterior, a saber, que los profesionales que requiere el sector, parece no encontrarse en los perfiles registrados en la Agencia.

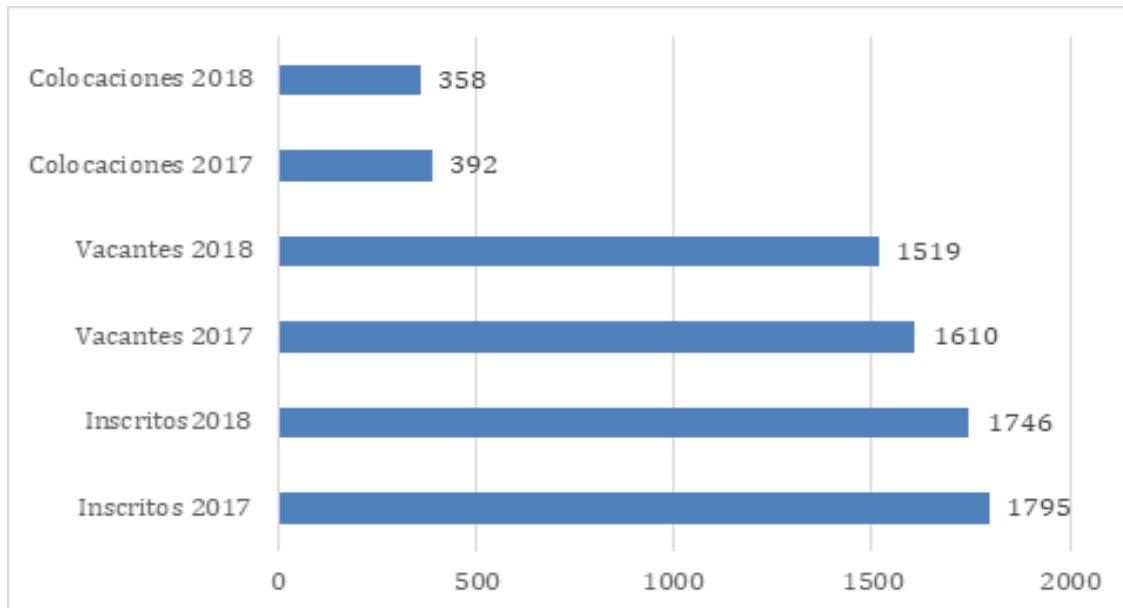
Figura 4. Directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas



Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

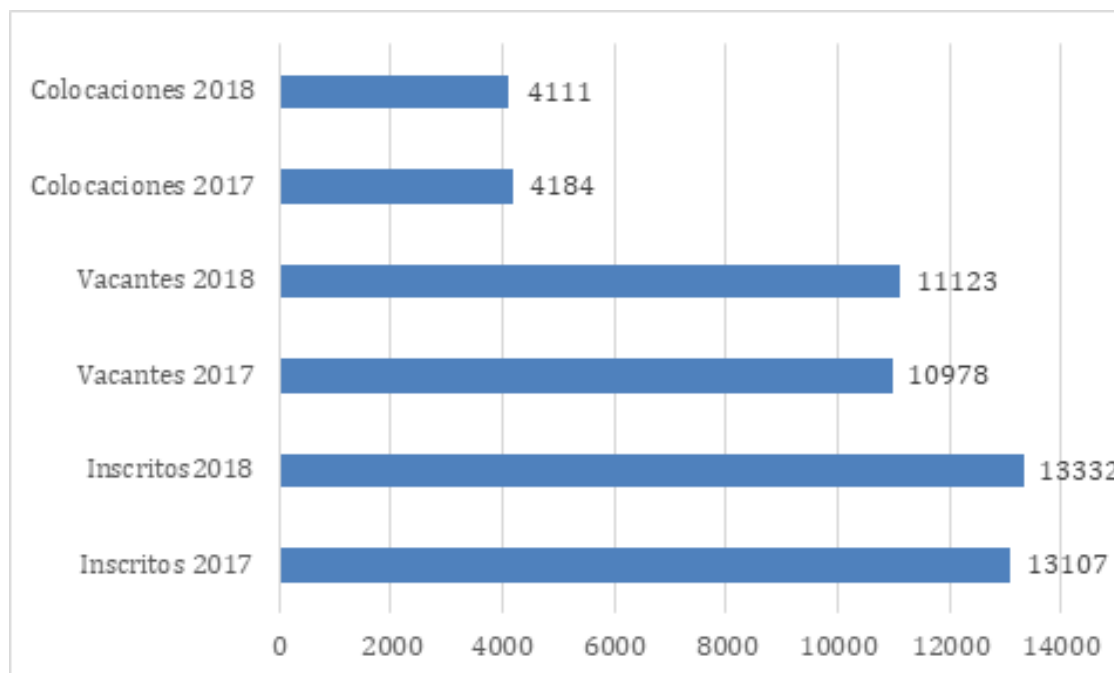
A partir del caso del nivel de ocupación para técnicos, profesionales y tecnólogos, aparecen los cargos de supervisores de servicios de alimentos, sommeliers y chefs. En estos se encuentra una relación mucho más pareja entre el número de inscritos y el de vacantes; para 2018 la brecha era de apenas 13%. No obstante, nuevamente, el porcentaje de colocaciones es del 20%; si bien existe una gran demanda por profesionales en este nivel, no se cubren estas vacantes con los perfiles encontrados en la Agencia.

Figura 5. Total T&T



Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

Finalmente, para el caso del nivel de ocupación calificados, donde aparecen relacionados los cargos panaderos y Pasteleros, meseros y capitán de meseros, bartender, cocineros y baristas; la relación es similar a la anterior. Sin embargo, en estos cargos las cifras tanto en inscritos, vacantes y colocados es significativamente mayor a las analizadas anteriormente.

Figura 6. Total NC

Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

Lo observado aquí concuerda con lo analizado en el apartado anterior, donde se evidenciaba mayor cantidad de matriculados a programas técnicos profesionales y tecnólogos, según la relación con las vacantes disponibles. Es interesante, en este apartado también analizar las expectativas que tiene el sector en relación con los perfiles deseados y si estos no son encontrados a través de la Agencia Pública de Empleo, qué otros medios de reclutamiento usan las empresas y cómo cubren las vacantes necesarias para el sector.

Conclusiones

Se ha observado un crecimiento y evolución de la formación profesional de gastrónomos, en los últimos años, no solo en Colombia, sino también a

nivel de Latinoamérica y otros países del exterior. Por otro lado, la orientación de la formación, además de buscar fortalecer los aspectos técnicos de la disciplina, buscan un profesional capaz de ir más allá; cuya formación tenga en cuenta otras áreas que convergen a la gastronomía, fomentando la creatividad, el emprendimiento, la sostenibilidad y en muchos casos el reconocimiento de las tradiciones y contextos culturales asociados al área de conocimiento.

Los subsectores de hoteles, restaurantes y bares, dentro del sector de servicios, son algunos con mayor perspectiva de crecimiento; además de renglones que jalonan la economía colombiana. Por lo tanto, se espera que su demanda de personal crezca en los próximos años. Sin embargo, el reto para las instituciones educativas es formar profesionales que respondan a las necesidades y nuevos retos que plantea la industria.

No obstante, la demanda del sector se concentra principalmente en los niveles de ocupación calificado, técnico profesional y tecnológico, lo que puede interpretarse como falta de reconocimiento del sector por profesionales con niveles más altos de formación y otras competencias que pueden impulsar aún más el sector.

Referencias bibliográficas

- Base de Datos Instituciones de Educación Superior SNIES (2020) Estudio de Nuevos programas profesionales, Bogotá, Colombia
- Bugnot, M. A. (2016). La traducción de la gastronomía: Textos y contextos. *Revista de Traductología*, No. 6. Recuperado de <http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>
- Congreso de la República. (2002). *Ley 749 Por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica, y se dictan otras disposiciones*.
- DANE. (2018). *Encuesta anual de servicios (EAS)*. Bogotá: DANE. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/servicios/encuesta-anual-de-servicios-eas>
- DANE. (2019). *Producto Interno Bruto 2018* (Tasa de crecimiento anual por actividad económica). Bogotá: DANE. Recuperado de: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/cp_PIB_IV-trim18.pdf
- Di Clement, E., Hernández Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*.
- MinCIT. (2009). *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo*. Fontur.
- MinCIT. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. *Ministerio de Cultura*. Recuperado de: <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- MinCIT. (2019). Estadísticas. *MinCIT*. Recuperado de: http://www.citur.gov.co/estadisticas/df_viajeros/all/4

- Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. *Ministerio de Cultura*. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Morales Ospina, A., y Rodríguez Parra, P. (2019). A la vanguardia de la administración de empresas en Colombia. En Julián Cortés (Comp.) *La administración de empresas: una perspectiva desde el profesional mateísta hacia el futuro* (pp. 33-59). Bogotá: Editorial Universitaria San Mateo. Recuperado de <http://palma.sanmateo.edu.co>
- Muñoz, I. M., Salcedo, A. L. T., & Heredia, C. H. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación"*, 12(3), pp. 1-18.
- Ordóñez Bravo, E. F., & Robalino Vallejo, J. A. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *TURYDES Revista Turismo y Desarrollo local sostenible*.
- Rodríguez, C. (2019). *Influencia e incorporación de las políticas de turismo en el desarrollo del turismo gastronómico en ocho (8) regiones de Colombia, estrategias para su desarrollo* [Maestría]. Universidad Europae del Atlántico.
- Valcárcel García, D., & Venegas Pardo, A. (2015). La Comida Típica Dentro De La Internacionalización De La Oferta Gastronómica. En Bogotá (Typical Food within Internationalizing Gastronomy in Bogotá). *Turismo y Sociedad*, 16.
- Villegas Becerril, A. (2015). *Grandes maestros de la historia de la Gastronomía*. Editorial Almuzara.