

República del Ecuador



ESPAMMFL

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA
AGROPECUARIA DE MANABÍ MANUEL FÉLIX LÓPEZ



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ MANUEL FÉLIX LÓPEZ

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ESTUDIO DE PERTINENCIA PARA LA OFERTA DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA ESPAM MFL

COMISIÓN PARA LA CREACIÓN DE NUEVA OFERTA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

CALCETA – ECUADOR

Año 2024



CONTENIDO

1. ESTUDIO DE PERTINENCIA	3
1.1. Justificación de la carrera de Gastronomía.	4
1.2. Describir la(s) necesidad(es) o problemática(s) internacional, nacional, regional, zonal, local, y/o sectorial, que atiende la carrera de Gastronomía.	6
1.3. Detallar las tendencias de desarrollo local y regional que están incluidas en el campo de actuación de la profesión Tecnólogo Superior en Gastronomía.	10
1.4. Establecer el instrumento de planificación o fuente oficial en el que se enmarca la necesidad o problemática identificada.	12
1.5. Describir de qué manera los futuros profesionales contribuirán a la solución de las necesidades y problemáticas identificadas previamente.	14



1. ESTUDIO DE PERTINENCIA

ANTECEDENTES

La Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 1998) establece en su Artículo 6 una orientación a largo plazo, subrayando la importancia de evaluar la pertinencia de la educación superior en función de la adecuación entre las expectativas de la sociedad y las acciones de las instituciones educativas. Este proceso implica el cumplimiento de normas éticas, imparcialidad política, capacidad crítica y una conexión más estrecha con los desafíos de la sociedad y el ámbito laboral. La UNESCO aboga por la articulación de estas orientaciones a largo plazo con objetivos y necesidades sociales, incluyendo el respeto por las culturas y la protección del medio ambiente. El objetivo central es facilitar el acceso a una educación general amplia, así como a una educación especializada y a menudo interdisciplinaria, centrada en competencias y aptitudes que preparen a los individuos para enfrentar diversas situaciones y cambiar de actividad.

En este contexto, la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (ESPAM MFL) emerge como respuesta a la creciente demanda del sector agropecuario de la zona, brindando a los jóvenes la oportunidad de profesionalizarse en diversas áreas de conocimiento. En sus 24 años de funcionamiento, la ESPAM MFL ha evolucionado progresivamente, ofreciendo actualmente 15 carreras y 9 programas de posgrado en el ámbito agro productivo y social.

Comprometida con el desarrollo de la zona 4 (Manabí - Santo Domingo) y del país, la ESPAM MFL ha iniciado un proceso de ampliación de su oferta académica. Aprovechando su autonomía organizacional, administrativa y académica, ha establecido nuevas unidades, como la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, aprobada por el Consejo de Educación Superior (CES) mediante Resolución RPC-SO-37-No.587-2022, y la Unidad de Diseño y Ajuste Curriculares. Estas unidades tienen como objetivo diseñar nuevas carreras y ofrecer una oferta académica diversificada, articulada y complementaria que contribuya a la formación integral de las personas, brindando condiciones propicias para el crecimiento



personal, laboral y comunitario en el marco de una educación continua y permanente.

La ESPAM MFL, en concordancia con el principio de pertinencia establecido en la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES), se esfuerza por asegurar que su oferta educativa responda a las expectativas y necesidades de la sociedad. Esto implica la realización de estudios de pertinencia para incrementar su oferta académica y satisfacer las demandas de la población en su área de influencia. Este enfoque se alinea con las políticas nacionales de ciencia y tecnología, así como con la innovación y diversificación de profesiones, garantizando una conexión efectiva con el desarrollo local, regional y nacional, así como con las tendencias del mercado ocupacional. La ESPAM MFL se posiciona como un actor clave en la formación de nuevos profesionales que respondan a las necesidades cambiantes del sector productivo y contribuyan al progreso sostenible de la sociedad.

1.1. Justificación de la carrera de Gastronomía.

La decisión de establecer la carrera de Gastronomía, de tercer nivel tecnológico superior en la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (ESPAM MFL) se justifica a partir de una evaluación cuidadosa de diversos marcos normativos y estratégicos, que identifican las demandas educativas y de desarrollo del país. Esta iniciativa también responde a la rica tradición gastronómica ecuatoriana, destacada por la Organización Mundial del Turismo (OMT) y el Basque Culinary Center (BCC) en 2019 como un atractivo turístico significativo.

Ecuador, con su amplia diversidad cultural y variada oferta gastronómica, ha experimentado cambios religiosos, culturales y políticos a lo largo de los años. La fusión de productos autóctonos e introducidos ha enriquecido la gastronomía del país, dando lugar a una pluriculturalidad única. Los profesionales de la gastronomía desempeñan un papel crucial al resaltar sabores y colores en cada plato elaborado, según destacan Guevara y Morales (2016) y el Ministerio de Turismo del Ecuador (2020).

En primer lugar, marcos normativos como la Constitución de la República, en sus artículos 350 y 354, establece que el sistema de educación superior tiene como propósito la formación académica y profesional con una visión científica y



humanista, la investigación científica y tecnológica, la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas, así como la construcción de soluciones para los problemas del país en concordancia con los objetivos del régimen de desarrollo. Además, la creación y financiamiento de nuevas casas de estudio y carreras universitarias públicas deben ajustarse a los requerimientos del desarrollo nacional.

El artículo 351 de la Constitución enfatiza la necesidad de articular el sistema de educación superior al sistema nacional de educación y al Plan Nacional de Desarrollo, con mecanismos de coordinación establecidos por la ley. En este contexto, el Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025 prioriza un sistema educativo inclusivo y de calidad, con especial atención a las zonas rurales y una oferta académica pertinente al territorio, alineándose con el objetivo de potenciar las capacidades de la ciudadanía y promover una educación innovadora.

Por otro lado, el Plan Nacional de Turismo 2030, como instrumento orientador del sector turístico, busca la competitividad del destino Ecuador y fomenta el turismo gastronómico como un agente clave para la economía nacional. La gastronomía, parte integral del turismo, es reconocida como un componente determinante para atraer visitantes, según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019).

La ESPAM MFL, en su Plan de Desarrollo Institucional, tiene como objetivo estratégico fortalecer la formación académica con pertinencia en el entorno y las necesidades locales, regionales y nacionales. En consonancia con este objetivo, la institución propone coordinar acciones para aumentar la oferta académica de grado y posgrado, garantizando calidad académica y perfil de egreso.

Además, el Modelo Pedagógico de la ESPAM MFL, denominado "Modelo educativo humanista basado en competencias", busca alinear la formación con los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo y aborda las tensiones y problemas identificados en el país, incluyendo deficiencias en el sistema productivo y desigualdades sociales.

Por otra parte, las carreras de educación profesional en gastronomía se enfrentan a la necesidad de adaptarse a las tendencias emergentes del sector turístico y gastronómico. Martínez et al. (2012) subrayan la importancia de orientar las ofertas



académicas hacia los retos post crisis sanitaria y económica, impulsando cambios sustantivos que integren competencias transversales y nuevas habilidades.

El sector de la gastronomía y el turismo demanda mano de obra especializada y competencias específicas, según lo señalado por Bañuls (2009). Estrategias para renovar el aprendizaje de los estudiantes y mejorar su inserción en el mercado laboral son imperativas (Cárdenas et al., 2016). En este contexto, los graduados de carreras profesionales, como la de Gastronomía, deben adquirir competencias académicas para gestionar y suministrar servicios de calidad, como argumenta Carrera (2018).

En este dinámico panorama, la ESPAM MFL reconoce la necesidad de la creación de la carrera de Gastronomía en su oferta académica. Esto se fundamenta en la importancia estratégica de este sector para la economía y la creciente demanda de profesionales que impulsen el desarrollo de la gastronomía y el turismo. Herrera (2018) destaca que las habilidades y competencias profesionales del Tecnólogo Superior en Gastronomía deben estar directamente relacionadas con la práctica en empresas gastronómicas y turísticas, aspecto que respalda la pertinencia de esta nueva iniciativa educativa en la ESPAM MFL.

1.2. Describir la(s) necesidad(es) o problemática(s) internacional, nacional, regional, zonal, local, y/o sectorial, que atiende la carrera de Gastronomía.

La gastronomía, estratégicamente posicionada como un factor económico crucial para el desarrollo de naciones, no solo contribuye a la generación de riqueza y empleo en el sector, sino que también agrega valor a la cadena alimentaria, desde la producción hasta los comensales. Asimismo, se ha convertido en un distintivo y elemento promocional de los países en el mercado turístico internacional.

La fuerza laboral en el sector de la gastronomía y turismo en Ecuador enfrenta desafíos, con un 80% de la planta representada por pequeñas y medianas empresas, principalmente familiares (MINTUR, 2019). Estas empresas, aunque fundamentales, necesitan evolucionar y recalificarse para sobrevivir, especialmente en el uso de tecnologías y sistemas de comercialización digital (Félix & Garcia, 2020).



La falta de personal capacitado adecuadamente es evidente en el sector, donde la mayoría de los trabajadores son contratados de otras profesiones por la escasez de habilidades especializadas (Cabanilla, 2016). Además, la gestión cultural del patrimonio gastronómico en Ecuador ha generado buenas iniciativas, pero persisten desafíos en la gestión de la gastronomía y la satisfacción del turista (Proaño & Ramírez, 2017).

Las problemáticas identificadas incluyen inequidad en la calidad de servicios, certificación y cobertura territorial deficientes en alojamiento y alimentación, insuficiente fiscalización, baja propensión a la innovación por parte de operadores turísticos, necesidad de equilibrio entre oferta y demanda, y falta de propuestas para incentivar y fomentar expectativas del visitante (Becerra et al., 2018; Garcia, 2021).

Adicionalmente, las instituciones educativas no cubren la demanda y, en algunos casos, las competencias no están actualizadas, mientras que las actividades legalmente constituidas se enfrentan a una fuerte competencia de precios con el sector informal. La desarticulación entre niveles de gobierno, la falta de aplicación de la planificación en gobiernos anteriores y la separación entre objetivos de desarrollo y la realidad del territorio son debilidades latentes que afectan negativamente al sector (Cabanilla, 2016). En conclusión, abordar estas problemáticas es esencial para posicionar la gastronomía como un motor de desarrollo sostenible, promoviendo la capacitación, innovación y coordinación entre actores involucrados.

En Ecuador, es imperativo ampliar la oferta de carreras y programas públicos que garanticen calidad y pertinencia. La brecha de acceso a la educación superior ha ido en aumento, evidenciada por el hecho de que, en 2017, 205,089 personas no pudieron acceder a un cupo entre las 347,474 que postularon y los 142,385 cupos ofertados (SENESCYT, 2018). Este déficit contribuye al crecimiento porcentual significativo de la población en edad de iniciar sus estudios en educación superior, requiriendo una planificación a corto, mediano y largo plazo para garantizar el derecho a una educación superior gratuita y de calidad.

El aumento en la tasa de titulación del bachillerato, junto con el crecimiento poblacional, genera una mayor demanda para el acceso a la educación superior.



Sin embargo, la oferta académica no ha experimentado un crecimiento significativo, lo que contribuye a la creciente brecha de acceso. En 2018, la tasa neta fue del 18.90%, y la tasa bruta fue del 26.32%, indicando que un alto porcentaje de jóvenes en edad de cursar educación superior no se matriculan en las instituciones (Ministerio de Educación, 2020).

En Manabí, la situación se refleja en la distribución del nivel de instrucción de la población de 15 años y más. El 36.1% tiene educación primaria, el 22.5% secundaria, y solo el 14.7% cuenta con educación superior (ver tabla 1). Estos datos subrayan la necesidad de fortalecer la oferta educativa superior en la provincia (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

Tabla 1. Nivel de Instrucción de la población de 15 años y más de Manabí

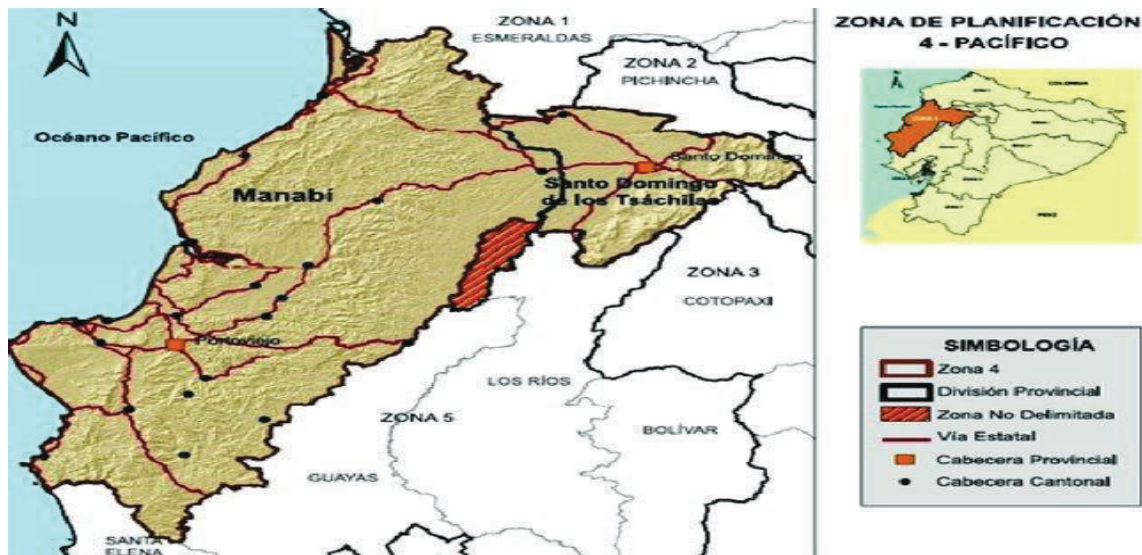
Nivel de instrucción	Población	%
Primario	334.761	36,1%
Secundario	208.297	22,5%
Superior	135.871	14,7%
Ninguno	82.969	9,0%
Educación Media	71.219	7,7%
Se ignora	33.389	3,6%
Educación Básica	25.463	2,7%
Centro de Alfabetización/(EBA)	11.534	1,2%
Ciclo Post-bachillerato	11.023	1,2%
Postgrado	8.054	0,9%
Preescolar	4.182	0,5%
TOTAL	926.762	100%

Fuente: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

En el contexto de la provincia de Manabí, integrante de la zona de planificación 4 en el oeste de Ecuador (figura 1), la gastronomía desempeña un papel destacado. La provincia abarca 24 cantones y 63 parroquias rurales, con una población de 663,321 habitantes, representando el 37.25% de la población zonal. Dentro de esta demografía, el 26.34% se dedica a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, el 17.03% al comercio, y el 7.57% a la manufactura (Agenda Zonal 4 Pacífico 2013-2017, SENPLADES, 2015).



Figura 1. Mapa Ecuador: división zonas de planificación y político territorial.



Fuente: Agenda Zonal 4 Pacífico 2013-2017 (SENPLADES, 2015).

La oferta académica actual en Manabí relacionada con Gastronomía se presenta en la tabla 2. Este escenario no satisface la creciente demanda del sector turístico y gastronómico en la zona de planificación 4 de Ecuador.

Tabla 2. Oferta académica vigente de Educación Superior en Manabí.

IES	FINANCIAMIENTO	OFERTA ACADÉMICA
Universidad Técnica de Manabí	Pública	Licenciado/a en Gastronomía
Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí (Sede Matriz)	Pública	Tecnólogo/a Superior en Gastronomía
Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí (Extensión Chone)	Pública	Tecnólogo/a Superior en Gastronomía
Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí (Extensión Pedernales)	Pública	Tecnólogo/a Superior en Gastronomía
Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí (Extensión Sucre)	Pública	Tecnólogo/a Superior en Gastronomía
Pontificia Universidad Católica del Ecuador	Particular cofinanciada	Tecnólogo/a Superior en Gestión Culinaria
Instituto Superior Tecnológico Paulo Emilio Macías	Pública	Tecnólogo/a Superior en Gastronomía
Instituto Superior Tecnológico Faro	Particular	Técnico/a Superior en Gastronomía



Instituto Superior Tecnológico Faro	Particular	Tecnólogo/a Superior en Gastronomía
-------------------------------------	------------	-------------------------------------

Fuente: Secretaría de Educación Superior Ciencia, Tecnología e Innovación (Senescyt) - Sistema Nacional de Información de Educación Superior del Ecuador (SNIESE).

Según el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior 2018, únicamente el 13% de la oferta académica de tercer nivel corresponde a oferta en modalidades no presenciales; de este valor apenas el 20% es pública (SENESCYT, 2018). Además, la deserción educativa, impulsada por factores sociales y económicos, ha generado que el 53.24% de la población joven en una fecha pasada no asistiera a ningún establecimiento de enseñanza regular (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2010).

En resumen, la oferta académica actual no logra satisfacer la creciente necesidad de profesionales en el área de Gastronomía para el sector turístico de la zona de planificación 4 del Ecuador. La creación de la carrera de Gastronomía en la ESPAM MFL responde a esta demanda y refleja la visión de la institución de contribuir al desarrollo sostenible del territorio, proporcionando la formación necesaria para suplir las carencias identificadas en el sector gastronómico y turístico.

1.3. Detallar las tendencias de desarrollo local y regional que están incluidas en el campo de actuación de la profesión Tecnólogo Superior en Gastronomía.

El Estado ecuatoriano ha identificado las actividades relacionadas con la gastronomía y el turismo como sectores clave para impulsar la economía en los próximos años. Este reconocimiento se basa en el sólido crecimiento que ambos sectores han experimentado y en las ventajas comparativas y competitivas que poseen, como ha señalado la Organización Mundial del Turismo (2019). La dinámica de estos sectores se refleja en su reconocimiento a nivel local y extranjero.

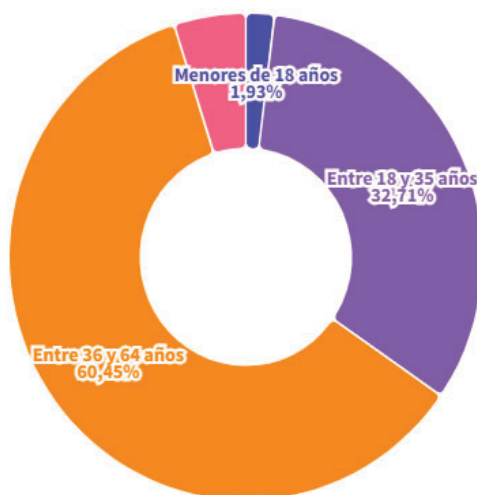
En el ámbito nacional, el sector de alimentos y bebidas ha mantenido un crecimiento exponencial, representando el 45% de la actividad manufacturera en el país en 2020, según datos del Banco Central del Ecuador (BCE). Además, este sector contribuyó con el 42,8% de los ingresos generados. En términos de empleo, destaca por ser un importante generador de trabajo, siendo responsable de 5 de



cada 10 empleos en el país. Además, 1 de cada 10 empresas pertenece al sector de alimentos.

En julio de 2023, el sector de alojamiento y servicios de comida emplean a 636,125 personas, con una distribución significativa en términos de edad, donde la mayoría se encuentra en el rango de 36 a 64 años (Gráfico 1). Sin embargo, es crucial tener en cuenta que el empleo adecuado en este sector apenas supera el 30%, siendo del 32,3%. Las condiciones laborales predominantes son otro empleo no pleno (38%), seguido de subempleo (18%) y empleo no remunerado (12%).

Gráfico 1. Población ocupada en alojamiento y servicios de comida.



Fuente: INEC • Elaboración: Consultora Multiplica

En relación con la distribución de empleo por género, se observa que, tanto en áreas urbanas como rurales, las mujeres lideran en categorías como otro empleo no pleno, subempleo y empleo no remunerado, con salarios que a menudo no superan los USD 450.

Por otro lado, las organizaciones ecuatorianas, tanto públicas como privadas, expresan una preocupación constante por contar con un personal calificado y productivo. Este personal debe ser capaz de apoyar los objetivos, proyectos y visión de dichas organizaciones (Ascencio & Navarro, 2016). Para abordar esta necesidad, es esencial formar profesionales en gastronomía con habilidades específicas, como creatividad, compromiso, resiliencia, inteligencia emocional y pensamiento crítico. Estas habilidades les permitirán enfrentar las diversas



coyunturas en la cadena de valor del turismo y adaptarse a las cambiantes demandas del mercado.

La educación superior desempeña un papel fundamental en la formación de estos profesionales, garantizando la pertinencia del perfil de egreso. Un profesional en gastronomía debe integrarse en los sistemas sociales, productivos y políticos para contribuir a la solución de problemas y promover el desarrollo sostenible del país (Larrea & Montalván, 2016; Mite-Albán et al., 2016). Para lograrlo, se requiere una universidad que ofrezca una experiencia educativa enriquecedora y que responda a las necesidades de los actores sociales y el entorno, cumpliendo así con los objetivos y la misión que la educación debe tener en la sociedad (Tamayo & Cerda, 2018).

1.4. Establecer el instrumento de planificación o fuente oficial en el que se enmarca la necesidad o problemática identificada.

La necesidad de abordar la problemática relacionada con la alimentación se enmarca dentro de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible, específicamente en el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 2, conocido como Hambre Cero. Según la ONU (2015), poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición, así como promover la agricultura sostenible, es esencial para asegurar el derecho humano a la alimentación. Este enfoque no solo busca el desarrollo sostenible centrado en las personas, sino que reconoce el papel fundamental de la alimentación en la superación de la pobreza y las desigualdades.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) destaca en su informe del 2018 que el 78% de las metas de los ODS dependen de las medidas adoptadas en las zonas rurales del mundo. En este contexto, la preservación de la biodiversidad y la gestión sostenible de los recursos naturales son imperativos para construir sociedades pacíficas, justas e inclusivas, ya que las tensiones en torno a estos recursos pueden generar conflictos y violencia.

El subsistema de la gastronomía, dada su complejidad, no debe limitarse a una dimensión específica, ya que involucra aspectos culturales, medioambientales, de salud, educación, medios de comunicación, trabajo, economía y turismo. Estas



dimensiones son interdependientes, y la gobernanza del subsistema requiere un enfoque integral que comprometa y articule la diversidad de actores involucrados.

En el ámbito nacional, el sector gastronómico cuenta con el respaldo del Plan Gastronómico "Ecuador a la Carta", cuyos objetivos incluyen incrementar la ocupación y mejorar las instalaciones, procesos y servicios de los establecimientos gastronómicos. Además, se busca fomentar el orgullo nacional por la gastronomía ecuatoriana, atraer a turistas a través de experiencias inolvidables y posicionar la gastronomía como un producto turístico competitivo en mercados internacionales.

El Plan Nacional de Turismo 2030, elaborado en 2019, proporciona lineamientos específicos para impulsar el sector gastronómico y turístico en el país. Estos incluyen la implementación de un modelo de gestión sostenible, accesible e inclusivo, basado en políticas de planificación territorial y turística, legislación, diversificación de productos, promoción inteligente, infraestructura, impulso a la innovación y desarrollo de recursos humanos.

A pesar de estos esfuerzos, el emprendimiento en Ecuador enfrenta desafíos significativos, como la falta de innovación, evidenciada en la corta duración de los negocios, en promedio, no superando los 3 meses. La falta de estudios de mercado y la escasa inversión en investigación y desarrollo han contribuido a la baja rentabilidad de las empresas, siendo estas las principales causas del cierre de emprendimientos. Según el Global Entrepreneurship Monitor (GEM, 2028) – Ecuador 2017, la tasa de emprendimiento es alta, pero la sostenibilidad y la innovación son áreas críticas que requieren atención.

En relación con las políticas locales, sectoriales e intersectoriales, la ESPAM MFL contribuye al desarrollo de capacidades del recurso humano, especialmente en innovación, investigación y desarrollo. Esta conexión entre la formación académica y las necesidades del desarrollo regional es crucial para la transferencia tecnológica y el impulso de actividades productivas.

Este estudio también revela problemas significativos en la fuerza laboral, como bajos niveles de educación, escasa capacitación y un alto porcentaje de trabajadores que aprenden su oficio mediante la experiencia. Se destaca la necesidad de diseñar programas de formación técnico-tecnológica para mejorar la



empleabilidad y la competitividad en el sector gastronómico. Además, se enfatiza que el Estado debe asegurar que las instituciones educativas cumplan con criterios de pertinencia y calidad, según la Organización Mundial del Turismo (2019a).

1.5. Describir de qué manera los futuros profesionales contribuirán a la solución de las necesidades y problemáticas identificadas previamente.

La carrera de Gastronomía, de tercer nivel tecnológico superior debe buscar soluciones a los múltiples problemas que se evidencian en el sector gastronómico y turístico, los estudiantes deben desarrollar la capacidad, habilidad y creatividad en los procesos gastronómicos y hoteleros con el propósito de satisfacer las expectativas de los clientes. En el sector de la gastronomía y el turismo, tanto actores del mundo académico como de la empresa concuerdan en que es necesario desarrollar competencias vinculadas a fomentar el emprendimiento de iniciativas empresariales y líderes

La propuesta de carrera de Gastronomía contribuirá a la reducción de la demanda insatisfecha a nivel de la zona de planificación 4 y nacional, a través de la implementación de esta nueva carrera de modalidad semipresencial, que, sin lugar a dudas, ampliará la oferta de cupos a nivel nacional; y, además permitirá dinamizar la oferta de estos tipos de tecnólogos requeridos por el sector gastronómico y turístico.

En este contexto, hay que resaltar también el rol que cumplen las instancias de educación superior, en la formación, capacitación y certificación, en torno a la mejora de la productividad y la empleabilidad en la actividad turística. La oferta de educación universitaria en carrera como Gastronomía debe incrementarse, es escasa la oferta académica de profesionales en el área de la gastronomía y en la zona de planificación 4 del Ecuador, la oferta actual resulta insuficiente para suplir el requerimiento de personal capacitado por el sector gastronómico y turístico de la zona. Es por ello que desde la ESPAM-MFL, para dar respuestas a las necesidades



del sector gastronómico y turístico, además del sector emprendedor se plantea la creación de una nueva Carrera de Gastronomía.

La Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí (ESPAM MFL) consciente de su responsabilidad ante las demandas de la sociedad y su rol en la transformación de la organización del conocimiento, inicia este proceso de cambio y adecuación de sus planes de estudio en correspondencia con su modelo educativo, las exigencias del CES, y planes de desarrollo de la región, en respuesta a las necesidades del territorio.

La carrera de Gastronomía se propone asegurar la integración efectiva del conocimiento teórico e instrumental, buscando desarrollar competencias esenciales para la exitosa inserción laboral en los sectores de gastronomía y turismo. Para lograr este objetivo, la malla curricular debe ser diseñada estratégicamente, permitiendo la adquisición de un conjunto completo de competencias demandadas por estos sectores.

En este sentido, la estructura curricular se organizará por asignaturas, cada una contribuyendo con competencias técnicas específicas, habilidades para la empleabilidad y experiencias formativas. Este enfoque garantiza que los estudiantes adquieran no solo habilidades técnicas, sino también las destrezas necesarias para enfrentar los desafíos cambiantes en términos tecnológicos, productivos y de mercado.

La carrera de Gastronomía se compromete a brindar un contenido curricular que no solo asegure la empleabilidad de sus egresados, sino que también los capacite para adaptarse de manera efectiva a los cambios en su entorno profesional. Esto se logrará mediante un enfoque centrado en el modelo basado en competencias, impulsando el estudio, la investigación y la vinculación de los componentes de los dominios.

Este compromiso no solo busca fortalecer la formación académica de los estudiantes, sino que también busca contribuir al desarrollo sostenible y sustentable, tanto a nivel regional como nacional. La carrera de Gastronomía se posiciona como un agente clave en la preparación de profesionales capaces de



abordar los desafíos actuales y futuros en los campos gastronómicos y turísticos, aportando significativamente al crecimiento y la competitividad de estos sectores.

El perfil de egreso del Tecnólogo Superior en Gastronomía refleja una sólida formación que abarca competencias, habilidades y conocimientos esenciales para el desempeño exitoso en el campo de la gastronomía. Este perfil se alinea con los planes de desarrollo del turismo a nivel local y nacional, destacando la importancia de una formación ética, humanista, científica y técnica. Entre las habilidades y conocimientos clave que se espera que los profesionales adquieran, se destacan en diversas dimensiones:

Interpretación Cultural y Técnicas Culinarias:

- ✓ Interpretar la diversidad cultural y el patrimonio gastronómico para crear platos auténticos y representativos.
- ✓ Demostrar habilidades avanzadas en técnicas de cortes y preparación de distintos alimentos.

Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria:

- ✓ Distinguir sistemas de gestión de la inocuidad para garantizar la calidad de los productos alimenticios.
- ✓ Aplicar prácticas sanitarias y de seguridad alimentaria según normativas locales y nacionales.

Gestión Empresarial y Comercial:

- ✓ Identificar procesos de compras y aprovisionamiento para una eficiente gestión de almacenes.
- ✓ Desarrollar planes de marketing para la promoción y comercialización de la gastronomía.
- ✓ Diseñar propuestas de negocios y emprendimientos innovadores en el sector gastronómico.

Tecnología e Innovación:

- ✓ Identificar tecnologías de información y comunicación en la gestión del servicio gastronómico.
- ✓ Integrar conceptos vanguardistas y sostenibles en la creación y gestión de establecimientos gastronómicos.

Nutrición y Menú Sostenible:



- ✓ Diseñar planes alimenticios basados en conocimientos de nutrición y tendencias actuales de dietética.
- ✓ Diseñar menús rentables considerando la sostenibilidad en la selección de ingredientes.

Operación y Servicio al Cliente:

- ✓ Determinar la distribución y equipamiento de la planta para la funcionalidad operativa del restaurante.
- ✓ Aplicar técnicas de servicio al cliente en la resolución de problemas y mejora de la experiencia.

Catering y Eventos Especiales:

- ✓ Organizar eventos y servicios de catering para celebraciones sociales y corporativas.
- ✓ Combinar técnicas culinarias e ingredientes para la preparación de platos internacionales.

Presentación y Comunicación:

- ✓ Elaborar productos de panadería y pastelería con técnicas de horneado, decoración y conservación.
- ✓ Presentar operaciones y procedimientos de gestión de alimentos y bebidas atendiendo a las expectativas de la demanda.

Emprendimiento y Proyectos:

- ✓ Plantear propuestas de emprendimiento que fomenten el desarrollo del sector gastronómico.
- ✓ Desarrollar propuestas de proyectos de emprendimiento gastronómicos con base en la normativa institucional establecida.

Este conocimiento del sector no solo permite al tecnólogo adaptarse y contribuir al desarrollo de la industria gastronómica, sino que también lo posiciona para responder a las necesidades cambiantes del turismo, contribuyendo de manera significativa al crecimiento económico y cultural a nivel local y nacional.

Por otra parte, para garantizar la capacitación permanente, continua y sostenida del talento humano en la zona de planificación 4 se requiere ofrecer una carrera de Gastronomía, de tercer nivel tecnológico superior para dar respuestas a las



crecientes demandas del sector gastronómico y turístico, y es precisamente por ello, que la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (ESPAM MFL), como centro de educación superior puede viabilizar este proyecto, por constar con la infraestructura física y tecnología (Hotel Laboratorio Higuerón) más adecuada en comparación con otros centros de educación superior de la zona.

Bibliografía

- Ascencio, E. del P., & Navarro, J. A. (2016). Importancia de la capacitación y el desarrollo del talento humano en el Ecuador. *Eumednet*, 1, 48. <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/14197/CamargoPolancoQuebi?sequence=3>
- Bañuls, A. L. (2009). El papel del capital humano en el sector turístico: algunas reflexiones y propuestas. *Cuadernos de turismo*, (24), 53-64.
- Cabanilla, E. (2016). Tendencias en la demanda laboral del sector turístico del Ecuador. *Siembra*, 3(1), 111–122. <https://doi.org/10.29166/siembra.v3i1.278>
- Cárdenas-García, P. J., Pulido-Fernández, J. I., & Carrillo-Hidalgo, I. (2016). Adquisición de competencias en el Grado de Turismo mediante el aprendizaje basado en estudios de caso. *Aula Abierta*, 44(1), 15-22. doi.org/10.1016/j.aula.2015.05.002
- Carrera, P. (2018). Diseño del sistema académico por competencias de la Escuela de Turismo y Hospitalidad de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. *Gestión Turística*, (13), 113-127. DOI:10.4206/gest.tur.2010.n13-05
- Félix, Á. G., & Garcia, N. (2020). Estudio de pérdidas y estrategias de reactivación para el sector turístico por crisis sanitaria COVID-19 en el destino Manta-Ecuador. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio (RITUREM)*, 4(1), 79–103. <https://doi.org/10.21071/riturem.v4i1.12743>
- Guevara, R., & Morales, A. (2016). La Gastronomía Tradicional Ecuatoriana como Atractivo Turístico. *Revista Internacional de Ciencias Sociales y Humanidades*, 26(1), 37-55.
- Herrera, S. R. G. (2018). La práctica preprofesional en el currículum de la carrera Turismo. *Revista Conrado*, 14(64), 40-45.



- Korstanje, M. E. (2013). Turismo, desarrollo y sustentabilidad. Reflexiones teórico-metodológicas. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 11, n, 247–250. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88125588021>
- Lasio, V., Ordeñana, X., Caicedo, G., Samaniego, A., & Izquierdo, E. (2017). Global Entrepreneurship Monitor Ecuador 2017. ESPAE - ESPOL. <http://espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/documentos/GemEcuador2017.pdf>
- Lederman, D., Messina, J., Pienknagura, S., & Rigolini, J. (2014). El emprendimiento en América Latina. Muchas empresas y poca innovación. BANCO MUNDIAL.
- Leguizamón, M. (2016). Empleo formal e informal en el sector turístico en Colombia. Turismo y Sociedad, (18), 179-187. doi.org/10.18601/01207555.n18.10
- Martínez, R., Ruiz, R., & Valladares, L. (2012). Innovación en la educación superior: hacia las sociedades del conocimiento. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Ministerio de Turismo del Ecuador - MINTUR. (2018). Proyecto: “Fomento al Emprendimiento Turístico y Mejoramiento de las Mipymes Turísticas de la TEA (Actividad emprendedora temprana)” 2018-2021. Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/FOMENTO-AL-EMPREDIMIENTO-TURSTICO-19102018.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (16 de Enero de 2020). Ministerio de Turismo. Al Ecuador lo hacemos juntos. Recuperado el 04 de Junio de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2020). Plan Estratégico de Turismo Sostenible del Ecuador 2020-2023.
- Ministerio de Turismo. (2020). Informe de Rendición de Cuentas 2019. Quito: Gobierno Nacional.
- MINTUR. (2019). Plan Nacional de Turismo 2030. Ministerio de Turismo Del Ecuador [MINTUR]. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido_compressed.pdf
- Mite-Albán, M., López Franco, M., Lovato Torres, S., Montalván Espinoza, J., Quimi Franco, D., Duran Salazar, G., Narváez Cumbicos, J., & Flores Villacrés, E. (2016). Evaluación de Educación Superior respecto a pertinencia y competencia de demanda profesional. Caso Universidad de Guayaquil. Ciencia UNEMI, 9(21), 18–26. <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5826/582661267002/html/index.html>
- Mora Forero, J. A., Vásquez Benítez, L., & Gallego Vásquez, J. E. (2020). La formación universitaria en turismo: una perspectiva académica y laboral en Bogotá (Colombia). Revista Internacional De Turismo, Empresa Y Territorio, 4(2), 81–102. <https://doi.org/10.21071/riturem.v4i2.12899>



- Organización Mundial del Turismo (OMT) y Basque Culinary Center (BCC). (2019). Informe Mundial sobre Turismo Gastronómico.
- Organización Mundial del Turismo. (2019a). Desarrollo del talento humano para la mejora de la competitividad de los destinos – El caso de Perú. Desarrollo Del Talento Humano Para La Mejora de La Competitividad de Los Destinos – El Caso de Perú; Organización Mundial del Turismo (OMT). <https://doi.org/10.18111/9789284420766>
- Organización Mundial del Turismo. (2019b). Panorama del turismo internacional El turismo internacional sigue adelantando a la economía mundial. 23. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421237>
- SENESCYT. (2018). Ampliación de la oferta de carreras y programas públicos con calidad y pertinencia. https://www.educacionsuperior.gob.ec/wp-content/uploads/2019/07/Ampliación-de-oferta-calidad-y-pertinencia_Senplades.pdf
- Tamayo, M., & Cerda, M. (2018). El rol de la pertinencia en la evaluación de carreras universitarias en el Ecuador. Revista Ciencias Pedagógicas e Innovación, 5(3), 1–9. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26423/rcpi.v5i3.145>
- UNESCO. (1998). Declaración Mundial sobre la Educación Superior. Conferencia mundial sobre la Educación Superior. La Educación superior en el siglo XXI: Visión y acción. Consultado en: <https://www.iesalc.unesco.org/ess/index.php/ess3/article/view/171/162>

