



## **ESTUDIAR TURISMO o GASTRONOMÍA, LA NETA.... ¿SIRVE?**

Rafael Gutiérrez Niebla

Presidente del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística "CONAET"

[www.conaet.net](http://www.conaet.net) [conaet@copaes.org](mailto:conaet@copaes.org) [facebook.com/conaet](https://www.facebook.com/conaet) TW: @conaet

Antes de continuar con el tema de las entrevistas de trabajo en hoteles, restaurantes, centros de consumo de alimentos y bebidas, gastronomía, hospitalidad, he recibido comunicaciones de amables lectores que manifiestan no conocer las diferencias entre los diversos y variados ámbitos de esta noble actividad, por lo que me permito publicar este artículo de orientación PROFESIONAL -que no es lo mismo que vocacional- que espero sirva a todos aquellos que quieren estudiar y desarrollarse en el turismo y la gastronomía:

**"Porque me gusta viajar, conocer a mucha gente y que mi carrera no tenga matemáticas"**, ésta es la respuesta clásica de un alto porcentaje de chavos que estudian alguna carrera relacionada con el turismo, lo que es preocupante para cualquier docente, profesional, colaborador, empleado, empresario o empleador del sector turístico.

¿Por qué? Porque ello implica que es realidad ese juicio romántico y equivocado de que quieren ser "Licenciados en TURISTA" lo que mueve a risa en toda la sociedad y especialmente entre los empleadores de la actividad turística, sin darse cuenta que es la misma que propicia que se piense ello, que se trata de una actividad "frívola y de continua pachanga".

**"Porque quiero ser Chef"**, la respuesta repetida n mil veces por aquellos que estudian gastronomía y cuando terminan se enojan si uno les dice "cocinero" o gastrónomo... Arzak, Adriá, Bocuse, Ducasse, Olvera, Quintana o Paulina Abascal se hicieron "CHEFS" –jefes, en francés- trabajando, no en el aula o en sus clases; por supuesto que muchos de ellos estudiaron, pero no salieron de "Chef" al terminar la carrera, se hicieron por prestigio, compromiso, conocimientos, competencias y experiencia en el campo profesional.

Los dos puntos anteriores sobre la percepción de los jóvenes y la sociedad están alejados de la realidad, ya que en cuanto los alumnos empiezan a tener contacto con el turismo y la gastronomía, ya sea en investigaciones para realizar trabajos en sus materias, ya sea en prácticas, van adquiriendo conciencia de que:

- **No se trata de una carrera fácil** y para futuros licenciados en TURISTA o Chef (¿??)... Solamente el 4% de los profesionales del turismo tiene oportunidad de salir

Monterrey 74 despacho 401, Colonia Roma Norte. Ciudad de México D.F. 06700  
T (52 55) 5207 3690 - 5514 1695

C: [conaet@copaes.org](mailto:conaet@copaes.org) o [rafael@conaet.net](mailto:rafael@conaet.net) FB: CONAET TW: @conaet [www.conaet.net](http://www.conaet.net)

de viaje a nivel internacional. Para poder viajar se necesitan recursos, no estudiar turismo.

- Una Licenciatura, un programa de Técnico Superior Universitario o de Profesional Asociado –los tres de educación superior de acuerdo a la UNESCO (que es la organización mundial para la cultura y la educación de la ONU-) pues requieren de bachillerato previo- en turismo y/o gastronomía tiene MUCHAS MATEMÁTICAS (lo apropiado sería decir **área cuantitativa**): matemáticas aplicadas, modelos matemáticos, contabilidad, finanzas, costos, presupuestos, estadística, formulación y evaluación de proyectos de inversión...
- Se conoce a **mucha gente** en... el comercio o en la caja de un banco o un supermercado, más que en un hotel, restaurante, agencia operadora. Pero ¿qué tal cuando uno como maestro quiere cambiarte de equipo para el trabajo final del semestre... No que querías conocer a mucha gente?
- Podría ser primordialmente para mujeres, porque en proporción tienen más habilidades multifuncionales que los hombres y tanto el turismo como la gastronomía son multifactoriales, son mejores alumnas que los chavos –en todas las carreras no sólo en turismo y gastronomía-, pero... en un país machista como México que aún ve con malos ojos que **la mujer profesional** trabaje a “deshoras” (salvo cuando estudian y trabajan en Medicina, eso si es un orgullo para la familia y los amigos), los horarios y calendarios atípicos del turismo, la hotelería, la restaurantería y la gastronomía son proporcionalmente contrarios a la idiosincracia mexicana, por ejemplo:

¿Qué dice o qué responde un padre de familia sobre la ausencia de su hija en un evento social en la noche (aniversarios, fin de año, Navidad, bodas, cenas, etc); un novio o cónyuge (esposo) de una mujer profesional trabajando como ejecutiva de banquetes, en un bar, restaurante, antro, que cierra a las 3 de la mañana o una estudiante en prácticas como auditora nocturna de un hotel y que su turno es de 11 de la noche y sale a las 7 de la mañana?, por mencionar sólo algunos casos que representan la mayoría en los puestos de trabajo en el turismo y la gastronomía. La verdad es que aflora su machismo y no se atreven a explicar el por qué sin sonrojarse (“ponerse colorados”) frente a amigos, familiares, entre otros...

- Se trabaja las 24 horas de los 365 días del año, con horarios más allá de 9:00 a 18:00... y el día de descanso puede ser -por ejemplo- el martes o el jueves y no necesariamente los fines de semana, especialmente en su primer trabajo.

- Hay empleo en todas las ciudades del país, porque todas cuentan con servicios de viaje, hoteles, restaurantes, transportes, aeropuertos, no sólo los destinos turísticos posicionados.
- Como en todas las actividades habiendo estudiado cualquier carrera del área de ciencias, humanidades, ingenierías, económico-administrativas, ciencias sociales, en el primer trabajo después de estudiar hay que empezar por puestos operativos (aunque salgan con 10 de promedio y se titularon por "excelencia académica", que frente a los modelos educativos en boga ya no significan nada las calificaciones); ya después y habiendo demostrado la capacidad se puede subir a otros puestos de supervisión. En pocas palabras, no existen los **GERENTES o "CHEFS" DE PROBETA**, nadie sale a nivel gerencial de una carrera de 2 ó 4 años, en ningún campo o disciplina.
- Se requieren conocimientos técnicos, tiempos y movimientos operativos, administrativos, culturales, psicológicos, tecnológicos, sustentables.... además de algo que no es posible adquirir: **la vocación de servicio**, o se tiene o no se tiene. TODAS las carreras de educación turística y gastronómica necesitan tener materias cuantitativas, porque TODAS las organizaciones y empresas del turismo las utilizan, desde un puesto de tamales en la calle, una fonda hasta una cadena internacional de hoteles o restaurantes.
- Los idiomas son un problema muy fuerte en toda la educación mexicana; los expertos en el aprendizaje de lenguas indican que si hoy en día un chavo con edad entre los 15 y los 30 años maneja un promedio de únicamente 300 palabras en castellano (UNAM, 2017) (que tiene casi un millón de palabras en sus diccionarios) y que cuando habla no sabe qué tiempo verbal está utilizando en español, no puede aprender otro idioma porque no hay un referente o estructura base que le permita dominar el inglés, francés, mandarín, entre otros. El aprendizaje de idiomas no puede formar parte del plan de estudios pues quita espacio a materias y conocimientos propios de la profesión turística y gastronómica; es indispensable que las instituciones lo estructuren de manera co-curricular es decir, como requisito obligatorio ya sea de ingreso, de permanencia o de egreso, previo estudio del perfil y nivel de la población estudiantil a la que atiende.
- Es necesario mencionar que la sociedad en general tiene una idea equivocada y **piensa que todo el que estudia "turismo" aprende las mismas materias**, siendo que hoy en día se pueden identificar distintos contenidos en las carreras, sintetizados en los **5 perfiles NACIONALES de egreso**:



a) **Planificación y desarrollo turístico:** cuyos planes de estudio están enfocados a formar personas capaces de diseñar la planeación de destinos y productos turísticos, determinar impactos del fenómeno y actividad turísticos, etc. como la creación de los Centros Integralmente Planeados (CIP): Cancún, Ixtapa, Huatulco, Loreto o Los Cabos y próximamente en el sur del estado de Sinaloa. Mucha macroeconomía, estadística, metodología, investigación, cartografía, cultura, historia, sustentabilidad...

b) **Gestión empresarial turística:** se forma a aquéllos que se desempeñarán en organizaciones y/o empresas prestadoras de servicios de alojamiento, alimentos & bebidas y servicios de viaje, tales como hoteles, restaurantes, agencias de viaje, operadoras turísticas, aeropuertos, líneas aéreas, organización de eventos, centros de convenciones, cruceros, albergues, etc.

c) **Gastronomía:** egresados con un alto grado de formación técnica y especializada en la gestión, producción, operación y servicio profesional de alimentos y bebidas. No es sólo aprender a cocinar, sino cotizar, administrar, calcular, supervisar, operar, investigar, presupuestar, fundamentos de química, tecnología de alimentos, dirigir...

d) **Administración de instituciones de servicio / hospitalidad:** enfocados a la administración y operación de otras organizaciones que prestan servicios no solo y necesariamente turísticos, pues además de alojamiento, alimentos & bebidas en establecimientos del turismo abarcan otras áreas como los comedores industriales y/o de ejecutivos, albergues con fines sociales, hospitales, asilos, cárceles, hospicios, entre otros. En todos ellos se duerme y/o se come aunque no sean servicios turísticos únicamente.

e) **Turismo alternativo:** cuyos egresados están formados para diseñar y operar actividades recreativas, animación, circuitos de turismo de naturaleza y/o turismo cultural, etc. para que el turista además de descansar realice actividades diversas.

De esta manera, los egresados de carreras de turismo pueden desarrollarse en una actividad en la que, según la Organización Mundial de Turismo, México es uno de los 10 principales países en recepción de turistas extranjeros (39.3 millones en 2017 – Banco de México - con baja derrama económica proporcionalmente hablando, frente a otros países) además de alrededor de 150 millones de viajes de mexicanos en turismo interno, que representa el 83% del total de clientes en esta actividad dentro del país... por lo tanto, quienes mantenemos la operación del turismo mexicano somos los propios mexicanos en el territorio nacional....

En cuanto a captación de divisas, México ocupa un deplorable lugar obteniendo únicamente alrededor de 21 mil millones de dólares (Banco de México, 2017)



estadounidenses al año pues la estancia promedio es muy corta (entre 2 y 3 noches por turista) frente a otros destinos (EUA 12 noches promedio; Egipto 10 noches promedio; por poner otros ejemplos), además de centrar todos los esfuerzos en el producto de "sol y playa" en lugar de diversificar y diferenciar la oferta de productos y servicios con identidad MEXICANA (porque ésta es la primera motivación del viajero, huésped, comensal, turista, algo diferente), aunque a pesar de ello hace del turismo una de las cuatro principales fuentes de ingresos del país, junto con las remesas de emigrantes, las exportaciones de manufacturas y el petróleo. Con ello, el turismo representa el 9% del Producto Interno Bruto y si se considera la inversión llega al 10% anual.

En el sector turístico de México laboran alrededor de 3 millones de personas en empleos directos, con la creación estimada de 50 mil nuevos puestos directos cada año, además de 135 mil indirectos en el mismo lapso.

Por ello, se entiende que exista oferta educativa en 1224 carreras de formación a nivel superior (licenciatura, técnico superior universitario o profesional asociado), pero no existen estudios de pertinencia laboral y profesional de los egresados. De acuerdo a la SEP hay aproximadamente 120,000 estudiantes en las 4 carreras de turismo más la de gastronomía (perfiles nacionales de egreso).

**A la hora de elegir la institución y la carrera** hay que tener cuidado, ya que existen muchas opciones y no todas son de calidad; **se recomienda que el primer paso sea revisar el listado de carreras acreditadas o reacreditadas por el CONAET ([www.conaet.net](http://www.conaet.net))** que es el único organismo reconocido oficialmente a nivel nacional para evaluar los programas del área del turismo y la gastronomía – registradas ante la SEP - ya que con ello se asegura que las carreras ahí enunciadas están reconocidas por su calidad frente a estándares nacionales e internacionales; si alguna carrera no está en ese listado, no quiere decir que sea mala, lo cual sería injusto ya que el sistema nacional de acreditación es relativamente reciente (año 2000) y no ha permeado a todas las instituciones de educación superior, aunque es un referente directo a consultar por los aspirantes y los padres de familia en primera instancia.

Especial atención merece el perfil de **Gastronomía**, pues desde los años 90 dicha carrera se ha puesto "de moda" y han proliferado múltiples escuelitas de dudosa calidad, que además venden la idea de que al terminar serán "chefs" lo que a todas luces es una falacia (mentira) porque el jefe se hace en la práctica, no en las aulas como ya se mencionó. Si el interés del aspirante es en relación a la gastronomía, que revise muy bien que la institución tenga: modelo educativo definido, profesores formados y con experiencia profesional, que la carrera cuente con instalaciones y laboratorios de: a) cocina fría, b) cocina caliente, c) repostería y panadería, d) servicio y montaje, e) enología y coctelería (**con licores, vinos y destilados reales, no**

**botellas rellenas de agüitas de colores porque “la institución no permite alcohol”)** f) cámaras de refrigeración, g) almacén y compras, además de que es necesario que la institución brinde la materia prima a los estudiantes y no sean éstos los que tengan que conseguirla cada semana o en su defecto, que cuente con estrategias para que el alumno aprenda a comprar en un mercado y se asegure la calidad de la materia prima; por ello estudiar **gastronomía es más costoso que los otros cuatro perfiles de la educación turística.**

Además de lo anterior, es necesario revisar muy bien que la carrera –en los cinco perfiles nacionales de egreso antes enunciados- cuente con programa formal y muy estructurado de **formación práctica**, en sus 4 modalidades, a saber:

1. **De Inducción:** visitas grupales y con docente, ya sea a la planta turística/gastronómica y/o a sitios con valor patrimonial (natural o cultural), son co-curriculares como requisito obligatorio; en la modalidad de viajes, son extracurriculares y por lo tanto voluntarias, por lo cual **los viajes no pueden ser obligatorios, no pueden formar parte de la calificación de una asignatura en particular, así como tampoco se puede aceptar que se contrate a agencias de viaje para la organización, ni lucrar con ellos, pues es improcedente.**

2. **De Aproximación:** son **curriculares** (parte de las asignaturas con créditos) en todos los casos y forman parte de la calificación final, realizando visitas **individuales o en equipo para investigar** básicamente e identificar la aplicación de la teoría en el funcionamiento de la planta turística, gastronómica o disciplinar, en diversas asignaturas/unidades de aprendizaje del plan de estudios (sean o no de la disciplina, por ejemplo: contabilidad aplicada, estadística, mercadotecnia, etc., además de las propias de la disciplina turística o gastronómica) **para presentar trabajos en clase o el trabajo final de alguna asignatura.**

3. **De Simulación:** son **curriculares** en todos los casos (parte de las asignaturas con créditos), utilizando laboratorios y/o talleres en el campus o comprobar con evidencias que se cuenta con convenios de vinculación para usar otras instalaciones en diversas áreas como alimentos y bebidas, **cómputo con programas o “softwares” especializados** en la planeación, operación y administración del turismo y la gastronomía, mesas de negocios, etc. dependiendo del perfil de egreso (ya se mencionó el caso de Gastronomía en cuanto a instalaciones, además de éstas).

4. **De Profesionalización:** son **co-curriculares** y de obligatorio cumplimiento normalmente como **requisitos**. Regularmente se denominan “prácticas profesionales” y tienen como finalidad que el estudiante realice estancias en el sector turístico de la disciplina del Programa Educativo como un colaborador más, programadas, operadas y



evaluadas bajo la supervisión de la institución, de acuerdo al perfil de egreso. **Lo ideal** es que vayan de lo general a lo particular, de lo operativo a lo especializado, que se realicen en **periodos vacacionales de preferencia y que inicien en los primeros ciclos de la carrera.** No es procedente que sea el **alumno quien consiga** el establecimiento en el cual realizarlas, sino que la institución requiere contar con vinculación formal y asignar al practicante en el área, nivel, función y tipo de estancia a realizar, acorde al momento o semestre en el que está.

Además de la importancia de la actividad turística y gastronómica, el país es el tercer lugar mundial en biodiversidad y ha nominado para su protección y desarrollo 117 reservas ecológicas y áreas naturales protegidas; por otra parte, en términos de patrimonio, la UNESCO ha declarado más de 30 sitios, usos, costumbres, tradiciones mexicanas como únicos e importantes a preservar y desarrollar como Patrimonio de la Humanidad. Por eso nos visitan y viajamos en México.

La parte negativa de esto es que en nuestro país todo lo basamos en ATRACTIVOS y no desarrollamos **PRODUCTOS turísticos y gastronómicos** que hagan que el turista o el comensal sean clientes repetitivos y tengan una estancia mayor pues hay actividades qué hacer, además de sacarse la foto en la catedral, la pirámide o las playas.

Destaca en términos culturales el aprovechamiento de 153 zonas arqueológicas (no se les dicen "ruinas", porque los mexicanos seguimos vivos) que cuentan con accesos, servicios e infraestructura para su visita y disfrute por parte de los turistas nacionales y extranjeros. Cabe señalar que dicha cifra no representa ni el 10% de las sitios prehispánicos detectados en el país, lo que significa un potencial a desarrollar para dotar a la totalidad de ellos de los servicios y controles para el turismo, ya que forman parte de la identidad nacional y por lo tanto son atractivos únicos.

En cuanto a los establecimientos prestadores de servicios de la actividad turística, en México existen más de 19 mil hoteles de categoría turística con más de medio millón de habitaciones; al menos 30 mil restaurantes de calidad turística, 80 marinas con todos los servicios e infraestructura para la recepción de turistas; así mismo, existen 2,500 agencias y operadoras turísticas y 106 campos de golf; por poner un ejemplo en 2017 los visitantes que llegaron en crucero a algún puerto mexicano alcanzaron un nivel récord de 7.9 millones de personas – Banco de México, 2017).

Por todo lo anterior y a manera de conclusión, si tienes VOCACIÓN DE SERVICIO, cultura, si manejas información de la actualidad nacional y mundial, conocimientos administrativos, matemáticos, operativos, técnicos, tecnológicos, idiomas, relaciones humanas, conoces tu país, tu historia, tu cultura, tus raíces, tu región y tu ciudad...



estudiar alguna carrera relacionada con el turismo y gastronomía es tu mejor opción y.... es ¡LA NETA!.

México, 2018.