



Rol que cumple el profesional gastronómico en el sector turístico del Ecuador, impacto de los títulos de tercer nivel en el rendimiento del capital humano

Role played by the gourmet professional in the tourism sector in Ecuador, impact of third-level degrees on the performance of human capital

Papel do profissional gastronômico no setor de turismo do Equador, impacto dos diplomas de terceiro nível no desempenho do capital humano

Carlos Eduardo Cevallos-Hermida ^I
arlos.cevallos@unach.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-8745-2506>

Carlos Fernando Inga-Aguagallo ^{II}
cfinga@unach.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>

Correspondencia: arlos.cevallos@unach.edu.ec

Ciencias económicas y empresariales
Artículo de revisión

***Recibido:** 30 de septiembre de 2020 ***Aceptado:** 29 de octubre de 2020 * **Publicado:** 18 de noviembre de 2020

- I. Magister en Procesamiento de Alimentos, Licenciado en Gestión Gastronómica, Universidad Nacional de Chimborazo, Departamento de Postgrado, Riobamba, Ecuador.
- II. Magister en Procesamiento de Alimentos, Licenciado en Gestión Gastronómica, Chef de Cocina - Nte Inen 2 442: 2008, Universidad Nacional de Chimborazo, Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, Riobamba, Ecuador.

Resumen

El turismo es una de las actividades con mayor rentabilidad en el Ecuador, comparada con otras de economía tradicional. El gobierno puso en marcha el Plan Estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador y la propuesta del MINTUR "Turismo consciente", iniciativas creadas para fomentar el turismo sostenible en el país.

Es un país privilegiado con abundancia de flora y fauna, especies únicas en el mundo, con una gastronomía favorecida, siendo reconocida y replicada en cada país donde vive un ecuatoriano, exponiendo al mundo los platos típicos que reúnen características que los vuelven incomparables, convirtiendo al viaje del turista en una experiencia inolvidable.

La gastronomía del país ha sido enriquecida por la pluriculturalidad, la herencia tanto indígena como europea que han establecido una armonía centrada en la sazón y creatividad puesta a punto por profesionales de la gastronomía quienes son los que resaltan sabores y colores en cada plato elaborado.

Palabras clave: Turismo consciente; gastronomía; pluriculturalidad.

Abstract

Tourism is one of the activities with the highest profitability in Ecuador, compared to others with a traditional economy. The government launched the Strategic Plan for the development of sustainable tourism for Ecuador and the MINTUR proposal "Conscious Tourism", initiatives created to promote sustainable tourism in the country.

It is a privileged country with an abundance of flora and fauna, unique species in the world, with a favored gastronomy, being recognized and replicated in every country where an Ecuadorian lives, exposing to the world the typical dishes that have characteristics that make them incomparable, making the tourist trip in an unforgettable experience.

The country's gastronomy has been enriched by multiculturalism, both indigenous and European heritage that have established a harmony centered on seasoning and creativity developed by gastronomy professionals who highlight flavors and colors in each dish prepared.

Keywords: Conscious tourism; gastronomy; multiculturalism.

Resumo

O turismo é uma das atividades mais lucrativas do Equador, em comparação com outras atividades da economia tradicional. O governo lançou o Plano Estratégico para o

desenvolvimento do turismo sustentável para o Equador e a proposta do MINTUR "Turismo Consciente", iniciativas criadas para promover o turismo sustentável no país.

É um país privilegiado com abundância de flora e fauna, espécies únicas no mundo, com uma gastronomia privilegiada, sendo reconhecida e replicada em cada país onde vive um equatoriano, expondo ao mundo os pratos típicos que reúnem características que os tornam incomparáveis, tornando os viagem turística em uma experiência inesquecível.

A gastronomia do país foi enriquecida pelo multiculturalismo, herança indígena e europeia que estabeleceu uma harmonia centrada no tempero e na criatividade afinada por profissionais da gastronomia que destacam sabores e cores em cada prato preparado.

Palavras-chave: Turismo consciente; gastronomia; multiculturalismo.

Introducción

El profesional gastronómico es aquella persona que se prepara mediante un estudio continuo de capacitaciones para poder desarrollar sus actividades de una manera efectiva y eficiente frente a las diferentes actividades que se le van proponiendo, sin embargo dentro de algunos mercados incluyendo el turístico hemos visto que los empleados dentro del área de cocina no presentan requerimientos mínimos en cuanto a conocimientos de la materia gastronómica más bien relegándolos en donde solo se les pide que sepan realizar actividades mecánicas sin una comprensión especializada de las actividades que se realizan dentro de esta misma área, es por esto el gran impacto que posee un título especializado de tercer nivel para un personal que desarrollara las actividades dentro de la cocina teniendo un mejor rendimiento captando e implementando así los servicios dados dentro del área de servicios.

Desarrollo

Se ha identificado al turismo como una de las actividades con mayor potencial para el crecimiento económico de un país comparada con otras actividades de economía tradicional. Ecuador es un país con una capacidad productiva muy dependiente del sector primario, con la necesidad de diversificar su matriz productiva y generar mayores ingresos que mejoren a su vez la economía actual.

Una de las dificultades que presenta a menudo el turismo en masa es la afectación de la flora y fauna, degradación de las costas y hábitat de los animales, incremento del número de las especies en peligro de extinción o la pérdida de la calidad en la experiencia turística, por lo que

el Ecuador debe aprovechar la experiencia de otros países apostando por un modelo turístico más sostenible.

Ecuador es un país privilegiado con abundancia de flora y fauna única en el mundo, la gastronomía del país es reconocida y replicada en cada país donde vive un ecuatoriano, cada plato típico reúne características que lo vuelven agradable a los sentidos y convierte al viaje en una visita turística inolvidable.

En los últimos años el gobierno ecuatoriano puso en marcha el Plan Estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador (PLANDETUR, 2020) y la propuesta del (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012) “Turismo consciente” que son iniciativas creadas para el fomento del turismo sostenible en el país.

Cabe mencionar, que este plan contiene una estrategia de largo plazo para el turismo en el país, encaminada a generar una adecuada gestión de los territorios y líneas de productos turísticos a través de acciones, entre los que se destacan:

- La Innovación de productos turísticos, que favorecerá la creación de rutas emblemáticas, circuitos y productos, con el fin de favorecer al turismo de base local como estrategia de desarrollo propio y como factor diferenciador del producto.
- La responsabilidad social corporativa en el sistema turístico, el cual incentiva las buenas prácticas de turismo sostenible hacia la implementación de un modelo de responsabilidad social corporativa, con un mayor alcance hacia las cadenas de valor, con el desarrollo de esquemas de certificación en el mediano plazo.
- La consolidación de la cadena de valor para el turismo sostenible, que busca identificar la cadena de valor del turismo en los sitios del patrimonio turístico, natural y cultural, además de las iniciativas de turismo comunitario que tiene potencial de mercado, mediante la generación de acciones para fortalecer su imagen y cualificar la oferta de servicios.
- La formación y capacitación del recurso humano, que busca mejorar las capacidades y competencias del personal administrativo y operativo de los establecimientos turísticos. (Ministerio de Turismo, 2014)

Los gobiernos tienen la potestad de influir y tomar medidas en las áreas que afectan la actividad turística, a través de la creación de incentivos, regulaciones, promociones o mitigando los efectos externos negativos. (Martínez, 2013)

En este sentido, los pilares fundamentales de la calidad turística se crean a tres niveles: talento humano (personal), establecimientos turísticos (servicios), y destinos turísticos. (Ministerio de Turismo, 2014)

El trabajo armónico de estos pilares concentra la calidad turística de la nación y motiva al turista a un pronto retorno. Parte fundamental de la calidad turística constituye el personal de primera línea que está brindando el servicio al turista, como son maitre, capitán de meseros, meseros, bartenders, sin embargo, quien tiene la responsabilidad sobre la perfección en cada plato que va a ser degustado es el Chef. Es este profesional de la gastronomía quien plasma en cada plato los sabores y saberes de la tierra con un toque gourmet.

El sector turístico en la economía del Ecuador

Geográficamente Ecuador se encuentra ubicado en América del Sur, atravesado por la línea ecuatorial, dividiendo al planeta en dos hemisferios; bañando sus costas se encuentra el Océano Pacífico cuyas corrientes frías de Humboldt y cálida del niño permiten que cuente con un ecosistema natural único y con una alta biodiversidad de flora y fauna.

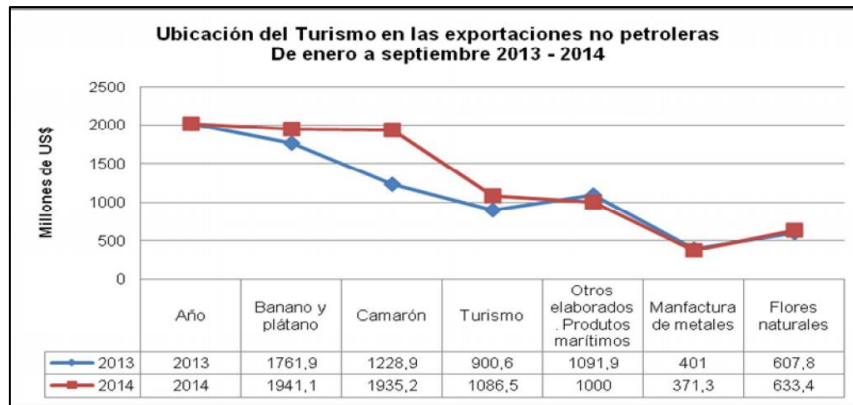
Está dividido en cuatro regiones: Insular o Galápagos, Costa o Litoral, Sierra o Interandina y Amazónica u Oriente; cada una posee una gastronomía diversa que se ha constituido en ícono del Ecuador.

Galápagos conserva la más llamativa flora y fauna con especies únicas en el mundo, la Sierra posee los más hermosos y altos nevados como el Chimborazo, Cotopaxi, Imbabura, Guagua Pichincha, el Altar, y se caracteriza por su arquitectura colonial. La Región Litoral caracterizada por sus playas y manglares, y el Oriente cuenta con una selva de flora y fauna única en su especie.

Esto ha permitido que el turismo haya ubicado a nuestro país como uno de los destinos turísticos preferidos por los visitantes. (Castillo, E. et.al., 2015)

Según datos del (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015) considerando las exportaciones no petroleras, el turismo se ubica en el tercer lugar luego del banano y camarón, como se puede observar en la siguiente gráfica.

Gráfico 1: Posición del Turismo en la economía del Ecuador



Fuente: (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015)

Ecuador es un país con infinita riqueza culinaria fruto de la diversidad de climas que posee, esto deriva en una amplia variedad de especias y productos. Cuenta con un Plan Nacional Gastronómico que sirve como estrategia para promover el turismo en la región, una de las primeras acciones efectuadas ha sido la edición de 20.000 mapas y 10.000 folletos gastronómicos del Ecuador, que recogen 24 platos tradicionales representativos de cada provincia, que han sido ampliamente distribuidos en ferias y eventos del MINTUR. (Ministerio de Turismo, 2018)

En esta edición se destaca un plato típico por provincia, una bebida y un producto emblemático, además de resaltar los productos íconos del país como el cacao fino de aroma, el maíz, papa, quinua, banano, camarón y café.

La gastronomía del país ha sido enriquecida gracias a la pluriculturalidad, además de la herencia tanto indígena como europea que han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y la creatividad puesta en marcha por profesionales de la gastronomía quienes son los que resaltan sabores y colores en cada plato elaborado. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2020)

Cuando se trata de resaltar y rescatar la esencia gastronómica, se habla también de asumir el reto de posicionar al país entre las mejores gastronomías del mundo, potencializando a su gente, sus negocios, generando nuevos emprendimientos, innovando conocimientos, todo esto se logra por la participación activa de los profesionales de la Gastronomía. (UTPL, 2017)

Este profesional cumple un rol primordial en el rescate de sabores y saberes ancestrales que año a año se pone de manifiesto en las ferias gastronómicas que engloban actividades como talleres culinarios, reuniones en las que se presentan propuestas y resultados de negocios gastronómicos

puestos en marcha en el país y que se han ido fortaleciendo gracias al trabajo diario y carisma de sus propietarios, además de la presentación de platos típicos de la región. (Terán, 2018)

Sin embargo, no solo en la cocina se pone de manifiesto el arte culinario, sino como fruto de la investigación donde se aplica la química culinaria y su interacción con la nutrición, brindando la posibilidad de generar ciencia a raíz de la investigación de los alimentos y los cambios que se presentan en ellos como resultado de las alteraciones en las propiedades químicas de sus compuestos. La cocina de vanguardia que pone en manifiesto los booms en la cocina actual y las nuevas propuestas que van de la mano de la cocina internacional, poniendo en alto cada vez más a la cocina ecuatoriana y brindando la posibilidad a los turistas de causar en cada bocado una experiencia inolvidable que sin duda alguna plasmará en su visita un recuerdo inolvidable. Es así que, Ecuador ha obtenido tres importantes premios en el prestigioso concurso “Gourmand World Cookbook Awards” (los mejores libros de cocina del mundo) realizado en Beijing – China, competencia en la que el país lideró entre países como: Francia, España, Perú, entre otros. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2014)

La academia ha permitido también alcanzar diversos méritos, es así que entre las Instituciones de Educación Superior (IES) que destacan en el país está la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo ESPOCH por medio de la Carrera de Gastronomía que alcanzó el 1er. Lugar en el año 2007 en el concurso denominado Copa Culinaria de las Américas realizado en la ciudad de Guayaquil; 1er Lugar en el Concurso organizado por el Ministerio de Salud Pública por el Día Mundial de prevención de la Diabetes en el año 2017; y 2do puesto en el concurso con el mismo nombre organizado por la Brigada de Caballería Blindada Galápagos, a más de realizar concursos gastronómicos internos en que los estudiantes ponen en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la Carrera, con la finalidad de elegir el equipo que representará a la Institución en concursos culinarios como el denominado “Copa Culinaria Msc. Luis Carrión Erazo” concursos efectuados a nivel nacional e internacional, ferias donde se exponen los productos elaborados, a más de realizar actividades de vinculación con la sociedad a través de los Proyectos que buscan la mejora de la salud poblacional por medio de una alimentación saludable.

El profesional gastronómico, ejes de explicación en su relación con la formación académica

Un gastronómico es reconocido principalmente en el campo de trabajo gracias a su desempeño, pero sobre todo al nivel de conocimientos adquiridos a lo largo de su formación profesional que le provee de las herramientas, habilidades, actitudes y competencias que lo hacen superar en la práctica al personal empírico que se encuentra laborando a su alrededor, características que responden a las necesidades del entorno laboral, económico, social y cultural, generando un ambiente competitivo incrementando de esta manera el capital de la empresa y/o negocio, pero a la vez liderando el equipo de trabajo de manera que todos los miembros de éste, pongan el hombro a fin de poner en un sitio alto a la empresa que representan. (Peñaloza, L.et.al., 2011)

En el campo profesional, el perfeccionamiento de un individuo nace en el terreno productivo, que individual y colectivamente demarca la relación hombre – sociedad – trabajo; su estudio en todos los ámbitos, se aproxima en este trabajo, desde los enfoques sociológico y económico que apuntan a las innovaciones del concepto de profesión y lo relacionan con el desarrollo del capital humano, esto permite establecer el papel que desempeña el profesional en el campo del turismo. Se ubica a las profesiones en su contexto histórico señalándose que han tenido distintos conceptos como el orden social, bienestar, de organización, retribución, y sistematización del trabajo. Ante esto, es claro denotar que los estudios de las profesiones se han cimentado desde dos espacios: La Sociológica y La Económica; La Sociológica orienta el estudio del progreso social y productivo en el que se desenvuelven los profesionales sosteniendo que el ejercicio profesional mejora la vida social, sus cualidades y capacidades, en respuesta a su vocación profesional, que además le lleva a percibir una remuneración económica de acuerdo con su status social.

La Económica analiza a las profesiones como un mecanismo para la inserción laboral por la que el profesional gastronómico tiene acceso al trabajo, a una mejor calidad de vida, analiza su capacidad para producir bienes y servicios, posee un nivel de conocimientos y habilidades adquiridos durante su formación académica.

Finalmente, se aborda el impacto de los títulos académicos obtenidos en el rendimiento del capital humano y el crecimiento económico y productivo en distintos campos de trabajo. (Peñaloza, L.et.al., 2011)

Conclusiones

Los títulos de tercer nivel tienen impacto en el rendimiento del capital humano y el crecimiento económico y productivo en distintos campos de trabajo.

Conflictos de intereses

Lo expuesto en el presente artículo es el resultado de la investigación bibliográfica realizada por el autor, por lo que se pone de manifiesto que no existe un conflicto de intereses.

Declaración de contribución

La investigación bibliográfica ha sido realizada en su totalidad por el autor.

Referencias

1. Castillo, E. et.al. (2015). El Turismo en Ecuador. Nuevas tendencias en el turismo sostenible y contribución al crecimiento económico. Revista Galega de Economía, 24 - 2. Recuperado el 04 de junio de 2020, de file:///D:/art%C3%ADculo%20turismo%20charly/el%20turismo%20en%20Ecuador.pdf
2. Martínez, F. P. (2013). The Economic impact of Academic Tourism in Galicia. *Tourism Economics*, 19(5), Pp. 1139 - 1153.
3. Ministerio de Turismo. (Enero de 2014). Ministerio de Turismo. Ecuador ama la vida. Recuperado el 05 de Junio de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/Documento-Programa-Nacional-para-la-Excelencia-Turistica1.pdf>
4. Ministerio de Turismo. (2018). Ministerio de Turismo. Al Ecuador lo hacemos juntos. Recuperado el 04 de Junio de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>
5. Ministerio de Turismo del Ecuador. (Septiembre de 2012). Turismo consciente 2012. Quito, Pichincha, Ecuador.
6. Ministerio de Turismo del Ecuador. (31 de Mayo de 2014). Ministerio de Turismo. Al Ecuador, lo hacemos juntos. Recuperado el 04 de Junio de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/>
7. Ministerio de Turismo del Ecuador. (2015). Ministerio de Turismo. Recuperado el 30 de mayo de 2020, de Al Ecuador lo hacemos juntos: <https://www.turismo.gob.ec/>

8. 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/>
9. Peñaloza, L.et.al. (Diciembre de 2011). La profesión turística: ejes de explicación en su relación con la formación académica. Scielo, 40(160). Recuperado el 05 de Junio de 2020, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-27602011000400005
10. PLANDETUR. (2020). Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador.
11. Terán, P. (08 de Noviembre de 2018). La gastronomía ecuatoriana fortalece sus raíces con sabores ancestrales. Tendencias. Recuperado el 04 de Junio de 2020, de <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia-ecuatoriana-raices-sabores-ancestrales.html>
12. UTPL. (14 de Septiembre de 2017). UTPL Blog. Recuperado el 04 de Junio de 2020, de Turismo y Gastronomía en el Ecuador. ¡Innovar para mostrarnos al mundo!: <https://noticias.utpl.edu.ec/turismo-y-gastronomia-en-el-ecuador-innovar-para-mostrarnos-al-mundo>

©2020 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).