

# Gastronomía: Reformulación de la Formación Técnica Terciaria y Nuevas Tendencias

**Observatorio de Educación y Trabajo**

**Agosto 2024**

## Índice

Introducción- Página 3

Orígenes y evolución de la gastronomía Página 5

La Gastronomía en Uruguay Página 6

Estructura de la oferta educativa en gastronomía en UTU - Página 8

Comparación de los Planes CTT Gastronomía Binacional (2015) y Nacional (2017) -  
Página 11

Evolución de la Matrícula en el CTT Gastronomía 2018 - 2023 - Página 14

Procedencia educativa de los estudiantes inscriptos en CTT Gastronomía 2018-2023 -  
Página 18

Los Egresados del CTT Gastronomía 2018-2022 - Página 20

Evaluación Diagnóstica del CTT Gastronomía - Página 22

Síntesis del Taller con el sector productivo - Página 28

Preguntas y discusiones del taller - Página 28

Conclusiones - Página 34

Sugerencias - Página 35

## **Introducción**

El sector gastronómico ha experimentado un crecimiento sostenido en las últimas décadas, impulsado por la diversidad cultural y la constante evolución de las tendencias culinarias. La gastronomía, entendida como el arte que explora la relación entre el ser humano y su alimentación en un contexto cultural, ha adquirido un papel central tanto en la economía como en la identidad de los países. En Uruguay, la cocina se nutre de influencias mediterráneas, españolas, italianas, criollas, amerindias y brasileñas, consolidándose como un pilar clave del turismo y un reflejo de la cultura local.

Este informe tiene como objetivo analizar el estado actual del sector gastronómico en Uruguay, con especial énfasis en la oferta educativa de UTU. Se evaluarán los programas de formación técnica terciaria, centrandó la atención en los planes curriculares vigentes, como el CTT Gastronomía Binacional (Plan 2015) y el CTT Gastronomía Nacional (Plan 2017), con el fin de proponer una reformulación que responda de manera más eficiente a las necesidades del sector. La comparación entre estos planes permite identificar diferencias clave en las asignaturas y enfoques que ofrecen. Por ejemplo, el CTT Gastronomía Binacional (Plan 2015) incluye asignaturas como Bromatología, mientras que el Plan 2017 se destaca por la incorporación de Tecnología de los Alimentos, evidenciando un enfoque más científico y práctico.

Además, se examinará la expansión de la oferta educativa y su impacto en la matrícula, subrayando la importancia de una formación que integre tanto la teoría como la práctica. El informe también abordará las expectativas de los estudiantes y las competencias que el sector laboral requiere, con el objetivo de alinear los planes de estudio con las demandas reales del mercado gastronómico.

Como parte de este análisis, se organizó un taller con actores clave del sector gastronómico —docentes, empresarios y profesionales— donde se discutieron las competencias necesarias para los futuros técnicos en gastronomía. Los participantes destacaron la importancia de reforzar tanto las habilidades prácticas como teóricas, además de desarrollar competencias blandas, como la comunicación y la atención al cliente, que son fundamentales para ofrecer una experiencia gastronómica integral.

Finalmente, el informe presenta una serie de recomendaciones para la mejora del currículo, fundamentadas tanto en las conclusiones del taller como en el análisis de los planes de estudio vigentes. Estas sugerencias están orientadas a que los egresados de la UTU desarrollen las competencias técnicas, científicas y creativas necesarias para enfrentar los desafíos de un mercado gastronómico en constante evolución.

## **Orígenes y Evolución de la Gastronomía**

La gastronomía es una disciplina que estudia la relación entre el ser humano, su alimentación y el entorno cultural. Además, ofrece una comprensión integral de las costumbres alimentarias a lo largo de la historia. Abarca tanto técnicas culinarias, como conocimientos sobre nutrición, ciencias alimentarias y la gestión profesional de sabores y aromas para la creación de platos.

Los orígenes de la gastronomía occidental se remontan a la Roma imperial, donde surgieron los primeros recetarios influenciados por ingredientes de África, Asia y Europa del Norte. Con el paso del tiempo, la gastronomía ha evolucionado bajo la influencia de diversas civilizaciones y transformaciones políticas y sociales. En el siglo XX, con la producción masiva de alimentos, la gastronomía se diversificó entre la "cocina de autor" y la comida rápida (fast food).

## **Tipos de Gastronomía**

Existen varios tipos de gastronomía, entre los que destacan<sup>1</sup>:

**Gastronomía nacional:** fuertemente ligada a la identidad de un país o cultura, utiliza ingredientes locales y elementos de su historia y tradición.

**Gastronomía internacional:** caracterizada por diferenciar sabores y olores entre países, es común la "cocina fusión", que combina ingredientes y técnicas de diversas culturas para crear nuevos platos.

**Gastronomía gourmet:** enfocada en las tendencias culinarias de vanguardia, emplea ingredientes de alta calidad y técnicas de cocción innovadoras.

**Gastronomía vegetariana y vegana:** utiliza ingredientes como verduras, frutas y cereales, excluyendo productos de origen animal en el caso del veganismo. Se destacan técnicas como la cocción a la plancha o al vapor.

---

<sup>1</sup> <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>

Actualmente, la gastronomía está marcada por nuevas tendencias que impactan tanto en los currículos formativos como en las demandas del mercado laboral. Entre las tendencias más innovadoras se encuentran:

**Gastronomía científica:** se enfoca en el estudio de los alimentos desde una perspectiva química y física, explorando nuevas texturas, ingredientes y sabores. Algunas de sus técnicas son la deconstrucción, gelificación, terrificación y esterificación.

**Gastronomía macrobiótica:** se basa en un equilibrio ying-yang en los alimentos, utilizando ingredientes como hortalizas y legumbres. Los métodos de cocción varían según la energía del alimento, siendo contractiva (mayor tiempo de cocción) o expansiva (menor tiempo de cocción).

### **La Gastronomía en Uruguay**

La gastronomía uruguaya refleja una rica historia de intercambios culturales y migratorios. A lo largo del tiempo, el país ha absorbido influencias de diversas tradiciones culinarias, convirtiendo su cocina en un auténtico crisol de sabores. Entre las corrientes más destacadas se encuentran la cocina mediterránea, con su enfoque en ingredientes frescos y técnicas sencillas; la española, que ha aportado platos emblemáticos como la paella y el uso extendido del aceite de oliva; la italiana, cuyo legado se manifiesta claramente en pastas, pizzas y quesos; la cocina amerindia, que ha contribuido con el uso de ingredientes autóctonos como el maíz, la mandioca y hierbas tradicionales; y la brasileña, que ha influido con platos como la feijoada y el uso de carnes y especias, especialmente en las zonas fronterizas.

Además de esta fusión de influencias, la gastronomía uruguaya destaca por la calidad de sus materias primas, en particular sus productos cárnicos. Uruguay es internacionalmente reconocido por la excelencia de su carne de res, criada en vastos campos de pasturas naturales. El asado a la parrilla, cocido lentamente sobre brasas, es el eje central de las reuniones familiares y sociales, y un símbolo de la identidad culinaria del país. Las parrilladas uruguayas no solo incluyen cortes clásicos de carne vacuna, sino también otras delicias como el chorizo, la morcilla y las mollejas, que reflejan la herencia criolla y española.

Otro aspecto relevante de la gastronomía uruguaya es el uso de productos frescos tanto de la tierra como del mar y los ríos. Gracias a su extensa costa, la pesca marina juega un papel destacado en la cocina local, especialmente en ciudades costeras como Montevideo y Punta del Este, donde es común encontrar pescados frescos como la merluza y la corvina, que se preparan de manera sencilla para resaltar sus sabores naturales. Los mariscos, como en la cazuela de mariscos o el arroz con camarones, también forman parte importante de la oferta culinaria. Además, la pesca de río, especialmente en regiones como el litoral y la cuenca del Río de la Plata, aporta variedades como el dorado y el pejerrey, que se incorporan a la gastronomía local con preparaciones tradicionales que celebran la riqueza de las cuencas hidrográficas.

La gastronomía uruguaya también incluye una variada oferta de productos agrícolas. La producción de frutas y verduras es fundamental para el país, y su presencia se siente en los mercados y en la dieta diaria. Tomates, zapallos, papas y cebollas son algunos de los ingredientes básicos que acompañan muchos platos, y se complementan con hierbas frescas como el perejil y el romero.

En cuanto a las bebidas, el mate es la infusión por excelencia. Consumido a lo largo de todo el día, especialmente en momentos de socialización, el mate se ha convertido en un ícono cultural. Sin embargo, Uruguay también cuenta con una importante industria vinícola, con especial énfasis en el Tannat, una variedad de uva que ha encontrado en el suelo y clima uruguayo las condiciones ideales para su desarrollo. Los vinos uruguayos son apreciados por su cuerpo y sabor intenso, y acompañan perfectamente los asados y otras comidas tradicionales.

En el ámbito de la repostería, los uruguayos disfrutan de una gran variedad de postres caseros. Los bizcochos, consumidos a la hora del té o en el desayuno, son una tradición arraigada, así como el dulce de leche, que se utiliza en una gran cantidad de postres como las tortas, el helado y los alfajores. La pastafrola, una tarta con masa dulce y rellena de dulce de membrillo, es otro clásico de la repostería uruguaya, a menudo compartido en reuniones familiares.

La inmigración europea a lo largo del siglo XX trajo consigo nuevas costumbres alimentarias, como el uso de embutidos, vinos y productos lácteos, que han sido adoptados y adaptados a los ingredientes locales.

Esta fusión de influencias y costumbres ha permitido que la gastronomía uruguaya tenga una identidad propia, rica y diversa, que sigue evolucionando al incorporar nuevos sabores sin perder sus raíces tradicionales.

En los últimos años, han surgido movimientos que buscan revalorizar los ingredientes locales y fomentar la cocina de proximidad, dando lugar a propuestas más innovadoras que fusionan la tradición con nuevas técnicas culinarias. Estos cambios han permitido que Uruguay gane un lugar destacado en el panorama gastronómico de América Latina, con una cocina que es, a la vez, auténtica y moderna.

### **Estructura de la oferta educativa en gastronomía en UTU**

La UTU ofrece una amplia gama de programas de formación gastronómica, que van desde cursos de capacitación inicial hasta programas terciarios, asegurando la accesibilidad a nivel nacional y contribuyendo al desarrollo profesional en el sector. Esta oferta educativa se adapta a las distintas necesidades y niveles de formación, preparando a los estudiantes para una efectiva inserción en el mercado laboral gastronómico.

A continuación, se presenta un cuadro con los cursos vigentes de Gastronomía en los distintos niveles educativos ofrecidos por la institución.

**Cuadro Nº 1. Cursos vigentes de Gastronomía en la DGETP/UTU**

Nivel Educativo	Tipo de Curso/Orientación
Capacitaciones	Curso Básico de Especialización: Conservas; Cocina Natural; Freezer y Microondas.
Capacitación Profesional Inicial	Repostería básica; Cocina familiar; Cocina básica; Pastas y salsas; Pastelería; Cocina wok; Conservación de Alimentos; Parrilla Gourmet; Repostería básicas; Introducción a la decoración de tortas; Cocina macrobiótica; Minutas <sup>2</sup>
Capacitación Profesional	Pastelería; Profundización en la decoración de tortas
Capacitación por Competencias	Gastronomía-Panadería.
Educación Media Básica	FPB 2021 Alimentación.
Articulación Educación Media Básica	Programa Casavalle Gastronomía (Radicación: Escuela de Oficios Don Bosco, Montevideo).
Educación Media Superior	BTP Gastronomía. Ruta formativa: Cocina y Servicios Gastronómicos.
Educación Superior Terciaria CTT	Gastronomía y Gastronomía Binacional.

**Fuente:** Elaboración propia según web institucional e información proporcionada por el Departamento de Programación y Divulgación de la oferta educativa (DTGA).<sup>3</sup>

UTU ha estructurado su oferta en gastronomía en diferentes niveles educativos, permitiendo a los estudiantes acceder a programas formativos en diversas etapas de su trayectoria. En el nivel de Capacitaciones, se ofrecen cursos de especialización en áreas clave como la conservación de alimentos y la cocina macrobiótica, lo que facilita a los estudiantes adquirir habilidades específicas de acuerdo con las necesidades del mercado. Las Capacitaciones Profesionales ofrecen una mayor profundidad en técnicas avanzadas, como la decoración de tortas, lo que permite a los egresados diferenciarse en áreas más especializadas. En el nivel de Educación Media Básica, el FPB 2021 Alimentación y el Programa Casavalle Gastronomía brindan una formación inicial en gastronomía, articulando la inserción en el sector para jóvenes que se inician en la

<sup>2</sup> Especializaciones solicitadas por estudiantes terciarios

<sup>3</sup> <https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/cursos-tecnicos-terciarios>

educación técnica. En el nivel de Educación Media Superior, el BTP Gastronomía ofrece una ruta formativa completa que abarca cocina y servicios gastronómicos, lo que amplía las posibilidades de empleo en el sector.

Finalmente, a nivel de Educación Terciaria, los estudiantes pueden acceder a los programas de CTT Gastronomía y CTT Gastronomía Binacional, que proporcionan una formación avanzada y multidisciplinaria, preparándolos para desempeñarse en entornos nacionales e internacionales.

Este enfoque progresivo y diversificado en la formación gastronómica permite a los estudiantes avanzar de forma gradual desde capacitaciones básicas hasta la educación terciaria, cubriendo las necesidades del mercado y alineándose con las expectativas profesionales de los egresados.

En el sector de la gastronomía, los cursos técnicos terciarios en Uruguay se imparten en dos modalidades vigentes: el Plan Nacional 2017 y el Plan Binacional 2015. El Plan Binacional, que precede al nacional, fue aprobado por el CETP/UTU el 15 de abril de 2015 (Acta Nº 224, Exp. 7891/14, Res. 725/15)<sup>4</sup>. Este plan surgió como resultado del Acta de Entendimiento firmada el 20 de octubre de 2010 entre el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFSul) y el CETP/UTU, en la que se acordó la creación y promoción de cursos binacionales en regiones fronterizas, abarcando áreas vinculadas a sectores como el industrial y agroindustrial, con un enfoque regional.

El Plan Binacional 2015 se fundamenta no solo en la necesidad de ofrecer formación en áreas de frontera, sino que también se presenta como una oportunidad para la integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica, con la gastronomía vista también como un producto turístico. Por otro lado, el Curso Técnico Terciario Plan Nacional 2017 se enmarca en los lineamientos del Reglamento de Educación Superior Terciaria (Anep-CETP/UTU, Exp. 505/15, Res. 2266/16. Acta Nº 59, de fecha 22 de junio de 2016) y tiene como referencia directa al CTT Binacional de Gastronomía.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> <https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/ctt-gastronomia-binacional>

<sup>5</sup> <https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/planes-y-programas/cursos-binacionales>

## Comparación de los Planes CTT Gastronomía binacional (2015) y Nacional (2017).

A continuación, se presentan los esquemas curriculares de ambos planes con el fin de observar las diferencias en las asignaturas y su organización a lo largo de los cuatro semestres:

**Cuadro Nº 2 Esquema curricular de los Cursos Terciarios vigentes<sup>6</sup>**

Año	Semestre	Gastronomía Binacional Plan 2015	Gastronomía Nacional Plan 2017
1	1	Cocina I	Cocina I
		Seguridad e Higiene alimentaria	Seguridad e Higiene alimentaria
		Bromatología	Técnicas de servicios
		Comunicación oral y escrita (idioma español)	
		Comunicación oral y escrita (idioma portugués)	
		Francés Técnico	Francés Técnico
		Relaciones Humanas	Relaciones Humanas
1	2	Cocina II	Cocina II
		Pastelería I	Pastelería I
		Técnicas de servicios	Servicios Gastronómicos
		Gestión del emprendimiento gastronómico	Enología, elaboración de bebidas
		Comunicación oral y escrita (idioma español)	Francés Técnico
		Comunicación oral y escrita (idioma portugués)	
2	3	Cocina III	Cocina III
		Pastelería II	Pastelería II
		Gastronomía regional y cocinas del mundo	Gastronomía regional y cocinas del mundo
		Enología, elaboración de bebidas y coctelería	Gestión de emprendimientos gastronómicos
		Nutrición	Nutrición
		Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos	Coctelería
2	4	Cocina IV	Cocina IV
		Pastelería III	Pastelería III
		Servicios Gastronómicos	Análisis de costos y planificación de oferta gastronómica
		Química de alimentos	Tecnología de los alimentos
		C+ID	C+ID
		Pasantía	Pasantía/Proyecto

Fuente: Elaboración propia en base a Esquemas curriculares publicados en la web institucional<sup>7</sup>

<sup>6</sup> Elaboración propia en base a <https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/tablaplanesprogramasnueva>

<sup>7</sup> <https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/cursos-tecnicos-terciarios>

El análisis comparativo entre los planes CTT Gastronomía Binacional (2015) y CTT Gastronomía (2017) destaca diferencias significativas que reflejan enfoques complementarios en la formación de los estudiantes.

En el primer semestre del Plan Binacional 2015, se incluye la asignatura *Bromatología*, que no está presente en el Plan 2017. Sin embargo, en ambos planes se imparte la asignatura *Seguridad e Higiene Alimentaria*, que aborda la manipulación de alimentos, la inocuidad y la higiene personal y laboral, aspectos que fueron señalados como fundamentales en talleres de intercambio con actores del sector productivo.

De manera similar, *Comunicación oral y escrita*, otra asignatura presente en ambos planes, responde a la necesidad de formar a los estudiantes en habilidades de comunicación y atención al cliente, puntos que también fueron subrayados en dichos talleres.

En cuanto a las diferencias disciplinarias, el Plan Binacional 2015 incluye la asignatura *Química de Alimentos*, mientras que el Plan 2017 ofrece *Tecnología de los Alimentos*. Esta última se enfoca en los fundamentos físicos, químicos, científicos y tecnológicos necesarios para comprender la composición de los alimentos, las transformaciones que sufren por efectos de temperatura, y las técnicas de conservación. En este sentido, *Tecnología de los Alimentos* abarca un enfoque más amplio que *Química de Alimentos* al incorporar tanto los aspectos científicos como tecnológicos en el tratamiento de los alimentos.

Asimismo, asignaturas como *Técnicas de Servicios*, *Enología y Elaboración de Bebidas*, *Servicios Gastronómicos*, *Gestión de Emprendimientos Gastronómicos*, y *Análisis de Costos y Planificación de Oferta Gastronómica* se encuentran distribuidas a lo largo de distintos semestres en ambos planes, complementando la formación culinaria con competencias esenciales para la gestión y administración de negocios gastronómicos.

Este análisis curricular permite identificar las fortalezas de ambos planes y resalta la necesidad de alinear el contenido formativo con las demandas del sector, asegurando que los egresados no solo dominen las técnicas culinarias, sino que también

desarrollen las habilidades necesarias para gestionar exitosamente negocios gastronómicos y atender las demandas del mercado.

En el siguiente cuadro, se observa la expansión de la oferta educativa terciaria en gastronomía para 2023-2024, con un enfoque en departamentos como Canelones, Montevideo y Treinta y Tres.

**Cuadro Nº 3: Evolución del CTT Gastronomía 2023 – 2024**

DEPARTAMENTO	CTT GASTRONOMÍA 2023	CTT GASTRONOMÍA 2024
CANELONES		ESC. TÉC. SOLYMAR
		ESC. TÉC. SÚP. LAS PIEDRAS
		ESC. TÉC. LA PAZ
COLONIA	ESC. TÉC. NUEVA HELVECIA	ESC. TÉC. NUEVA HELVECIA
FLORIDA	ESC. TÉC. SUPERIOR FLORIDA	ESC. TÉC. SUPERIOR FLORIDA
MALDONADO	ESC. SUP. DE ALTA GASTRONOMÍA "DR. FIGARI"	ESC. SUP. DE ALTA GASTRONOMÍA "DR. FIGARI"
MONTEVIDEO		ESC. SUP. DE HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y TURISMO
		ESC. HOTELERÍA Nº 2
		ESC. HOTELERÍA Nº 3
PAYSANDÚ	ESC. TÉC. SUPERIOR PAYSANDÚ	ESC. TÉC. SUPERIOR PAYSANDÚ
SALTO	ESC. SUP. CATALINA HARRIAGUE DE CASTAÑOS	ESC. SUP. CATALINA HARRIAGUE DE CASTAÑOS
TREINTA Y TRES		ESC. TÉC. TREINTA Y TRES

Fuente: Elaboración propia con base en información proporcionada por el Departamento de Programación y Divulgación de la oferta educativa (DTGA).

Este cuadro muestra que en Canelones, durante el año 2023, no se ofrece formación en gastronomía. Sin embargo, para el año 2024, hay una expansión significativa de la oferta educativa en el área de gastronomía con la incorporación de tres centros: la Escuela Técnica Solymar, la Escuela Técnica Superior Las Piedras y la Escuela Técnica La Paz. Este crecimiento demuestra un aumento en la formación gastronómica en el departamento. En Colonia, la oferta educativa en gastronomía permanece estable entre los años 2023 y 2024, con la Escuela Técnica Nueva Helvecia siendo el único Centro educativo en ofrecer formación en esta orientación. En Florida, la Escuela Técnica Superior Florida sigue siendo el único centro que ofrece programas en gastronomía tanto en 2023 como en 2024. En Maldonado, la oferta educativa tampoco cambia entre 2023 y 2024. En Montevideo, durante el año 2023, la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo ofrece formación en el área gastronómica. Para el

año 2024, esta oferta se amplía con la incorporación de dos nuevos centros educativos: la Escuela de Hotelería N° 2 y la Escuela de Hotelería N° 3. Esto sugiere un crecimiento en la disponibilidad de formación en gastronomía en la ciudad capital. En Paysandú, la Escuela Técnica Superior Paysandú se mantiene como el único centro que ofrece formación en gastronomía en 2023 y 2024. En Salto, la Escuela Superior Catalina Harriague de Castaños sigue brindando formación en gastronomía tanto en 2023 como en 2024, sin variaciones. Finalmente, en Treinta y Tres, la Escuela Técnica Treinta y Tres aparece ofreciendo formación en gastronomía en 2024.

Un aspecto relevante de este análisis es la presencia del curso en Treinta y Tres, a pesar de la ausencia de un Bachillerato Técnico Profesional (BTP) en Gastronomía en el departamento. Esto refleja la flexibilidad en el perfil de ingreso al curso técnico terciario, lo que permite a los estudiantes acceder a una formación avanzada sin la necesidad de haber cursado un bachillerato técnico específico.

### **Evolución de la Matrícula en el CTT Gastronomía 2018 -2023**

A lo largo de los últimos años, la matrícula en el Curso Técnico Terciario en Gastronomía ha mostrado un crecimiento notable, especialmente en departamentos clave como Montevideo, Maldonado y Rivera, tal como se observa en el siguiente cuadro.

**Cuadro N° 4 Evolución de la matrícula por Departamento CTT Gastronomía 2018-2023**

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Total general
<b>GASTRONOMIA</b>	51	93	125	108	243	356	976
Colonia			23	12	28	18	81
Florida						23	23
Maldonado	30	55	49	46	87	70	337
Montevideo	21	38	53	50	103	163	428
Paysandú					25	54	79
Salto						28	28
<b>GASTRONOMIA - BINACIONAL</b>	65	89	49	38	53	62	356
Rivera	65	89	49	38	53	62	356
<b>Total general</b>	<b>116</b>	<b>182</b>	<b>174</b>	<b>146</b>	<b>296</b>	<b>418</b>	<b>1332</b>

**Fuente: Dpto. de Estadística DGETP. Setiembre 2024**

El cuadro muestra la evolución de la matrícula del Curso Técnico Terciario (CTT) en Gastronomía por departamento entre 2018 y 2023. Los departamentos analizados incluyen Colonia, Florida, Maldonado, Montevideo, Paysandú, Salto y Rivera, lo que

permite observar diversas tendencias en la oferta y demanda educativa de esta formación.

En los departamentos de Colonia, Florida y Salto es donde se han registrado la menor cantidad de estudiantes matriculados. Esto sugiere una posible falta de oferta del curso en estas regiones o una baja demanda local para el CTT en Gastronomía. La ausencia de estudiantes en estos departamentos refleja una oportunidad de expansión en la oferta educativa o de incentivar la demanda a través de nuevas estrategias de promoción y vinculación con el sector gastronómico local.

Por otro lado, el departamento de Maldonado ha mostrado una participación creciente en la matrícula. El número más bajo se registra en 2018, con un 30 estudiantes mientras que el más alto ocurre en 2022, alcanzando 87. Esta demanda relativamente esté probablemente vinculada con la relevancia del turismo en la región, donde la gastronomía juega un papel esencial en la oferta turística.

Montevideo, por su parte, ha mantenido una fuerte participación a lo largo de los años, con un porcentaje creciente de matrícula, que alcanza para este período su pico en 2023 con 163 estudiantes. Este comportamiento destaca a Montevideo, como uno de los principales centros de formación gastronómica en Uruguay, siendo un punto neurálgico para la enseñanza de este sector, lo cual se ve reforzado por la presencia de un Centro educativo clave como la Escuela Técnica Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, ubicada en la calle Aguilar.

En Paysandú, se ha registrado matrícula en 2022 y 2023, asimismo en 2023 se duplicó la de 2022.

Rivera, por otro lado, tuvo un pico máximo en 2019 con 89 estudiantes, luego fue descendiendo, hasta aumentar nuevamente en 2023 con 62 matriculados. Esta disminución puede estar relacionada con cambios en la demanda local, lo que sugiere la necesidad de estudiar más a fondo las causas de esta caída para implementar estrategias que atraigan nuevamente a los estudiantes.

Finalmente, el departamento de Salto ha registrado matrícula en 2023, lo que refuerza la necesidad de ampliar la cobertura educativa en gastronomía en esta región. Esto sugiere la existencia de un potencial aún no explotado, que podría contribuir al desarrollo económico y cultural de la región a través de una formación especializada en el sector gastronómico.

En términos generales, la matrícula del CTT en Gastronomía parece estar concentrada principalmente en Montevideo y Maldonado, dos departamentos con una clara vinculación al turismo y a la gastronomía. Sin embargo un dato interesante respecto a las oscilaciones en la matrícula, las cuales se observan mayormente en 2020 y 2021, es la coincidencia con los años de la pandemia de coronavirus, que pudo haber tenido impacto en una carrera que tiene ciertas características respecto a un entorno de aprendizaje práctico en una cocina, donde se interactúa con otros, se manipulan alimentos, entre otros aspectos curriculares.

Por lo tanto, estos datos invitan a reflexionar sobre la necesidad de mejorar la oferta en los departamentos con baja participación, así como a mantener y potenciar el interés y la matrícula en aquellos donde ya existe una presencia significativa.

El Cuadro Nº 5 sobre la Matrícula 2023-2024 del Curso Técnico Terciario (CTT) en Gastronomía por Departamento/Escuela refleja el panorama actual de la distribución de estudiantes en los distintos centros educativos de UTU que ofrecen esta formación especializada. El análisis muestra patrones interesantes, tanto en términos de concentración de estudiantes como en las posibles áreas de mejora o expansión en la oferta educativa.

**Cuadro Nº 5 Matrícula CTT Gastronomía por Departamento/ Centro Educativo 2023 - 2024**

Centro Educativo	2023	2024
<b>GASTRONOMIA</b>	<b>356</b>	<b>471</b>
ESCUELA ALTA GASTRONOMIA "DR. PEDRO FIGARI"	70	85
ESCUELA DE HOTELERIA	163	109
ESCUELA DE HOTELERIA N° 3		33
ESCUELA DE HOTELERIA N° 2		46
ESCUELA SUPERIOR CATALINA HARRIAGUE DE CASTAÑOS	28	48
ESCUELA TECNICA LA PAZ		17
ESCUELA TECNICA NUEVA HELVECIA	18	13
ESCUELA TECNICA SOLYMAR		18
ESCUELA TECNICA SUPERIOR FLORIDA	23	11
ESCUELA TECNICA SUPERIOR LAS PIEDRAS		27
ESCUELA TECNICA SUPERIOR PAYSANDU	54	33
ESCUELA TECNICA TREINTA Y TRES		31
<b>GASTRONOMIA - BINACIONAL</b>	<b>62</b>	<b>33</b>
ESCUELA TECNICA SUPERIOR RIVERA	62	33
<b>Total general</b>	<b>418</b>	<b>504</b>

**Fuente: Dpto. Estadística. Setiembre 2024**

En primer lugar, destaca la Escuela Técnica Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, ubicada en Montevideo, que se consolida como la institución con mayor cantidad de matriculados. Este resultado no es sorprendente dado que Montevideo es el principal centro urbano del país, donde la demanda de formación especializada en gastronomía está directamente relacionada con el dinamismo del sector turístico y gastronómico de la ciudad capital. Además, la localización de esta escuela en una ciudad con una oferta diversa de restaurantes y hoteles contribuye a la alta matrícula, ya que muchos estudiantes buscan formarse en un entorno con mayores oportunidades laborales.

Por otro lado, la Escuela de Alta Gastronomía situada en la Parada 12 en Maldonado, también presenta una matrícula significativa. Maldonado, siendo un epicentro del turismo en Uruguay, especialmente en Punta del Este, atrae a estudiantes que buscan desarrollar habilidades gastronómicas de alta gama. La cercanía a un entorno turístico exigente, donde la calidad gastronómica es un requisito fundamental, convierte a esta escuela en un centro clave para la formación de profesionales capacitados para enfrentar los retos del mercado gastronómico local e internacional.

La expansión de la matrícula en otras escuelas de Canelones y Treinta y Tres es notable, ya que demuestra una descentralización en la oferta educativa. Este crecimiento sugiere una estrategia institucional para acercar la educación técnica terciaria a diferentes partes del país, ofreciendo más oportunidades a estudiantes que no residen en los principales centros urbanos. En particular, la presencia del curso técnico en Treinta y Tres, a pesar de no contar con un Bachillerato Técnico Profesional (BTP) en Gastronomía, refleja la flexibilidad en los requisitos de ingreso, lo que permite a estudiantes de diferentes trayectorias académicas acceder a esta formación.

En conclusión, el Cuadro N° 5 muestra tanto áreas de consolidación como oportunidades de mejora en la distribución de la matrícula del CTT en Gastronomía. Mientras que Montevideo y Maldonado continúan liderando la formación gastronómica en el país, la expansión hacia departamentos como Canelones y Treinta y Tres refleja una creciente descentralización. Sin embargo, queda trabajo por hacer para mejorar la oferta y la demanda en otras regiones del país, garantizando así un acceso más equitativo a la formación técnica en gastronomía.

### **Procedencia educativa de los estudiantes inscriptos en CTT Gastronomía 2018-2023**

El siguiente cuadro analiza el perfil educativo de los estudiantes matriculados en el CTT Gastronomía, destacando las diversas trayectorias de formación que traen al iniciar el curso.

**Cuadro N° 6 Procedencia de los Estudiantes del CTT Gastronomía**

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Total general
MATRÍCULA CTT GASTRONOMIA 1º Semestre	72	93	83	87	191	296	822
PROCEDENTES DE BP GASTRONOMIA	1	15	23	6	51	45	141
% Procedentes de BP	1,40%	16,10%	27,70%	6,90%	26,70%	15,20%	17,20%

**Fuente: Dpto. Estadística**

El cuadro muestra una evolución clara de la matrícula en el primer semestre del Curso Técnico Terciario (CTT) en Gastronomía, desde el año 2018 hasta 2023. Durante este periodo, se observa un crecimiento significativo en el número de estudiantes inscriptos, que ha pasado de 72 en 2018 a 296 en 2023. Este incremento refleja un interés creciente en la formación técnica en gastronomía, siendo especialmente notable el salto entre los años 2022 y 2023, cuando la matrícula se elevó de 191 a 296

estudiantes. Este aumento puede estar vinculado a una mayor oferta educativa y un reconocimiento más amplio de las oportunidades laborales que ofrece el sector gastronómico.

Por otro lado, el número de estudiantes inscriptos entre 2018 y 2023 al CTT de Gastronomía procedentes del Bachillerato Profesional (BP) también ha seguido una tendencia ascendente, pasando a 45 en 2023. Esto sugiere un fortalecimiento de la articulación entre los niveles de educación media y terciaria, lo que facilita la transición de los estudiantes del BP hacia la formación técnica terciaria. El porcentaje de estudiantes provenientes del BP, en relación con la matrícula total, ha mostrado una variación notable a lo largo de los años. Sin embargo, en 2023 el porcentaje disminuyó ligeramente, situándose en 15,20%, lo que sigue siendo un indicador positivo del flujo de estudiantes desde el BP hacia la formación técnica terciaria.

En conclusión, el cuadro refleja un crecimiento sostenido en la matrícula total del CTT en Gastronomía, con un aumento notable de estudiantes provenientes del BP. Este crecimiento es un indicador de que tanto la demanda como la oferta de formación técnica en gastronomía están en expansión, y que la conexión entre la educación media superior y la terciaria se está consolidando cada vez más. Esto también es importante a la hora de prever la sustitución en diversas localidades del BP ya discontinuado por el nuevo bachillerato técnico profesional en gastronomía.

**Cuadro Nº 7 Diversas procedencias de los inscriptos en CTT Gastronomía 2023-2024**

PROCEDENCIA	2023	%	2024	%
ET	5	1,2%	8	1,6%
REVÁLIDA	8	1,9%	6	1,2%
SECUNDARIA	205	49,0%	288	57,1%
SIN INFORMACIÓN	109	26,1%	70	13,9%
UTU EM	91	21,8%	132	26,2%
<b>Total general</b>	<b>418</b>	<b>100,0%</b>	<b>504</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Dpto. Estadística

El cuadro refleja la procedencia de los estudiantes inscriptos en los años 2023 y 2024 en el curso correspondiente, distribuidos en cinco categorías: Educación Terciaria (ET),

Reválida, Secundaria, Sin Información y UTU EMS (Educación Media Superior). La mayor proporción de estudiantes proviene de la educación secundaria. En 2023, 205 estudiantes (49% del total) provienen de Secundaria, y este número crece a 288 estudiantes en 2024, lo que representa un 57,1%. En el grupo de estudiantes sin información sobre su procedencia, en 2023 había 109 estudiantes (26,1%), mientras que en 2024 este número disminuye a 70 estudiantes (13,9%). Finalmente, en 2023, 91 estudiantes (21,8%) provenían de la UTU en la Educación Media (EM), cifra que aumenta en 2024 a 132 estudiantes, lo que representa el 26,2% del total.<sup>8</sup>

La diversidad en las trayectorias plantea el desafío de ofrecer cursos de nivelación para asegurar que todos los estudiantes comiencen con una base homogénea.

En resumen, el total de estudiantes analizados es de 418 en 2023 y 504 en 2024. Los cambios más significativos se observan en el aumento de estudiantes provenientes de la educación secundaria y UTU, mientras que el número de estudiantes sin información sobre su procedencia disminuye considerablemente en 2024.

### **Los Egresados del Curso Técnico Terciario en Gastronomía 2018-2022**

En base a los datos proporcionados por el Departamento de Estadística en septiembre de 2024, se observa una tendencia diferenciada en el egreso de los estudiantes del Curso Técnico Terciario (CTT) en Gastronomía. La modalidad binacional ha mostrado una tendencia descendente en cuanto a egresos, mientras que la modalidad nacional presenta un ascenso sostenido. Observamos que en Gastronomía - Binacional en 2020 comienza a caer la matrícula, aunque hay un aumento en 2022 respecto a 2021.

---

<sup>8</sup> El ingreso al CTT de Gastronomía está habilitado para todas las orientaciones de UTU

**Cuadro N° 8. Tasa de egresos para las cohortes de 2018 a 2022, CTT Gastronomía binacional**

Gastronomía binacional			
Año de la Cohorte	Matrícula	Egresados	Tasa de Egreso (%)
2018	65	20	31%
2019	89	20	22%
2020	49	9	18%
2021	38	0	0%
2022	53	0	0%

Fuente: Dpto. de Estadística DGETP.

Por otra parte, en el período 2018-2022, los egresos en CTT Gastronomía han mostrado variaciones. En 2018, el 31% de los estudiantes matriculados logró completar el curso, una cifra que si bien no es alta, muestra un resultado aceptable. Sin embargo, la tasa de egreso disminuye a 22% en 2019 y cae dramáticamente al 18% en 2020.

**Cuadro N° 9. Tasa de egresos para las cohortes de 2018 a 2022, CTT Gastronomía<sup>9</sup>**

CTT Gastronomía			
Año de la Cohorte	Matrícula	Egresados	Tasa de Egreso (%)
2018	51	27	53%
2019	93	37	40%
2020	125	48	38%
2021	108	64	59%
2022	243	98	40%

Fuente: Dpto. de Estadística DGETP.

En primer lugar, es evidente un crecimiento significativo en la matrícula de CTT nacional a lo largo de los años. En 2018, el curso tenía 51 estudiantes matriculados. Este número aumentó progresivamente, llegando a 93 en 2019, luego a 125 en 2020, y aunque en 2021 la cifra se redujo a 108, en 2022 alcanzó un máximo de 243 matriculados. Este crecimiento exponencial en la cantidad de estudiantes sugiere un aumento en el interés por el área de gastronomía, lo cual es una señal positiva para el sector. En cuanto a los egresados, la cantidad también ha mostrado una tendencia creciente, aunque no siempre proporcional al aumento en la matrícula. En 2018, 27

<sup>9</sup> CTT Gastronomía Nacional

estudiantes egresaron, lo que representó una tasa de egreso del 53%. En 2019, el número de egresados fue mayor, con 37 estudiantes, pero la tasa de egreso descendió al 40%. En 2020, aunque hubo 48 egresados, la tasa de egreso se redujo aún más al 38%, reflejando que el aumento en la matrícula no fue acompañado de un incremento equivalente en la cantidad de egresados. En 2021, la situación mejora, ya que con 108 matriculados, 64 estudiantes egresaron, lo que dio lugar a una tasa de egreso del 59%, la más alta del periodo analizado. Sin embargo, en 2022, aunque la matrícula alcanzó su máximo de 243 estudiantes, solo 98 egresaron, resultando en una tasa de egreso del 40%, similar a los años previos, lo que indica una dificultad para mejorar de manera sostenida la tasa de graduación.

En resumen, los egresados del CTT modalidad binacional entre el 2018 y el 2020 varían entre el 31% y el 18%, en la nacional entre 2018 y 2022 muestra una variación entre el 38% y 59%.

### **Evaluación Diagnóstica: CTT Gastronomía Primer Semestre**

El informe sobre la Evaluación Diagnóstica aplicada a los estudiantes del Curso Técnico Terciario (CTT) en Gastronomía durante el primer semestre de 2024 refleja datos significativos en cuanto a las características sociodemográficas, expectativas y competencias iniciales de los estudiantes. Esta evaluación, diseñada de acuerdo con los lineamientos del Programa de Educación Terciaria, tiene como propósito obtener información clave sobre el perfil de los estudiantes, especialmente considerando que muchos provienen de trayectorias educativas y laborales diversas.

La primera parte del formulario aplicado para la evaluación diagnóstica permite presentar una caracterización sociodemográfica de los estudiantes que respondieron y cursan el 1º semestre de la Tecnicatura.

El análisis de la población según el cuadro Nº 10 indica que, de un total de 249 personas, el 64,66% son mujeres y el 33,73% son varones. La población se distribuye en diferentes grupos de edad, con la mayoría concentrada en el rango de 20 a 29 años, que representa el 49% del total. En el grupo de menores de 20 años, que representa el

28% de la población, hay más mujeres que varones: 44 mujeres frente a 26 varones. Este grupo es el segundo más numeroso de toda la distribución.

Dentro del grupo de 20 a 29 años, también hay una mayor cantidad de mujeres (76) en comparación con los varones (43). Es interesante notar que en este grupo se concentra el mayor porcentaje de personas. Los siguientes grupos etarios, de 30 a 39 años y de 40 a 49 años, muestran una disminución en el número de estudiantes. El grupo de 30 a 39 años, que representa el 9,64% del total, tiene 17 mujeres y 6 varones, con una persona sin dato. En el grupo de 40 a 49 años, que representa el 7,23% de la población, hay 15 mujeres y solo 3 varones.

Finalmente, el grupo de mayores de 50 años es el más reducido, representando solo el 6% del total de la población. En este grupo hay una mayoría femenina, con 9 mujeres frente a 6 varones. En resumen, la población analizada está dominada por mujeres en casi todos los grupos de edad, siendo el rango de 20 a 29 años el más numeroso tanto para mujeres como para varones. Los grupos de mayor edad, de 40 años en adelante, son los menos representados.

#### **Cuadro Nº 10 Distribución de los estudiantes según la edad y el sexo**

<b>Edad</b>	<b>Mujer</b>	<b>%</b>	<b>Varón</b>	<b>%</b>	<b>S/D</b>	<b>%</b>	<b>Total</b>	<b>Total %</b>
<20 años	44	27%	26	31%			70	28%
20-29	76	47%	43	51%	3	75%	122	49%
30-39	17	10,55%	6	7%	1	25%	24	9,64%
40-49	15	9,32%	3	3,60%			18	7,23%
>50	9	5,6	6	7,14%			15	6%
<b>Total</b>	<b>161</b>	<b>100%</b>	<b>84</b>	<b>100%</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>	<b>249</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024

En cuanto al lugar de residencia, los datos del Cuadro Nº 11 muestran que Montevideo lidera con el 24% de los estudiantes, lo que subraya la alta concentración de la oferta educativa en la capital. Esta tendencia también se observa en departamentos como Canelones y Maldonado, ambos con un 22% de participación, lo que refleja el impacto de la descentralización educativa y la expansión de la oferta académica en estas regiones. Esto también destaca la importancia de las oportunidades laborales en el sector turístico de Maldonado, lo que atrae a estudiantes interesados en formarse en

gastronomía. Además, el resto de los estudiantes proviene de otros departamentos, lo que indica un crecimiento en el acceso a la formación gastronómica fuera de la capital.

**Cuadro Nº 11 Departamento de residencia de los estudiantes**

Departamento de residencia	Estudiantes	%
Canelones	55	22%
Colonia	15	6%
Maldonado	54	22%
Montevideo	60	24%
Paysandú	1	0%
Rivera	11	4%
Salto	29	12%
San José	1	0%
Tacuarembó	1	0%
Treinta y Tres	22	9%
<b>Total general</b>	<b>249</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024

Un análisis más detallado sobre la distribución de los estudiantes según el sexo, representado en el Cuadro Nº 12, muestra que las mujeres predominan en la mayoría de los departamentos, con excepción de Salto, donde los hombres superan en número a las mujeres.

**Cuadro Nº 12 Departamento de residencia de los estudiantes según el sexo**

Depto. Residencia	Mujer	%	Varón	%	S/D	%	Total	Total %
Canelones	38	15,26%	14	5,62%	3	1,20%	55	22,09%
Colonia	10	4,02%	5	2,01%		0,00%	15	6,02%
Maldonado	34	13,65%	19	7,63%	1	0,40%	54	21,69%
Montevideo	42	16,87%	18	7,23%		0,00%	60	24,10%
Paysandú		0,00%	1	0,40%		0,00%	1	0,40%
Rivera	8	3,21%	3	1,20%		0,00%	11	4,42%
Salto	12	4,82%	17	6,83%		0,00%	29	11,65%
San José	1	0,40%		0,00%		0,00%	1	0,40%
Tacuarembó		0,00%	1	0,40%		0,00%	1	0,40%
Treinta y Tres	16	6,43%	6	2,41%		0,00%	22	8,84%
<b>Total</b>	<b>161</b>	<b>64,66%</b>	<b>84</b>	<b>33,73%</b>	<b>4</b>	<b>1,61%</b>	<b>249</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024

En relación con la edad de los estudiantes por departamento, el Cuadro Nº 13 revela que en Montevideo, Canelones, Salto y Treinta y Tres, el grupo etario predominante es el de 20 a 29 años. En contraste, en Colonia y Maldonado se observa una mayor

presencia de estudiantes menores de 20 años, lo que sugiere un interés temprano en la gastronomía en estas regiones, posiblemente incentivado por el contexto laboral específico.

**Cuadro Nº 13 Departamento de residencia de los estudiantes según tramos de edad<sup>10</sup>**

Departamento de residencia	Tramos de Edad					Total
	<20 años	20-29	30-39	40-49	>50	
Canelones	16	24	6	5	4	55
Colonia	9	5	1			15
Maldonado	27	22	3	2		54
Montevideo	8	39	3	8	2	60
Paysandú	1					1
Rivera	1	3	2	1	4	11
Salto	4	15	4	2	4	29
San José		1				1
Tacuarembó		1				1
Treinta y Tres	4	12	5		1	22
<b>Total general</b>	<b>70</b>	<b>122</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>249</b>

**Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024**

En términos de nivel educativo previo, el Cuadro Nº 14 indica que el 58% de los estudiantes ingresó al CTT Gastronomía con una base académica general. No obstante, cerca del 30% de los estudiantes ha cursado, pero no completado, una formación terciaria, lo que sugiere que ven en esta tecnicatura una oportunidad para finalizar o complementar su formación superior. Las mujeres son mayoría entre los egresados de bachillerato, lo que refuerza la tendencia observada de una mayor participación femenina en el CTT.

<sup>10</sup> Evaluación diagnóstica se aplicó en Treinta y Tres, Escuela Alta Gastronomía de MALDONADO, Escuela Técnica de Solymar Canelones, Escuela Técnica superior Las Piedras, Escuela Superior Paysandú, Escuela Superior de Salto, Escuela Técnica Nueva Helvecia, Escuela Técnica Superior Florida, Escuela Técnica Superior Rivera Binacional, Escuela Hotelería N2 Montevideo, Escuela Técnica la Paz, Escuela Superior de Hotelería Montevideo, Escuela Hotelería N 3 Montevideo.

**Cuadro N° 14 Último nivel educativo cursado por los estudiantes según sexo**

Último nivel educativo cursado	Mujer	%	Varón	%	S/D	%	Total	%
Bachillerato	94	58%	49	58%	3	75%	146	58%
Formación terciaria completa	18	11,20%	11	13%			29	12%
Formación terciaria incompleta	51	31,7	24	28%	1	25%	76	30%
<b>Total general</b>	<b>161</b>	<b>100,00%</b>	<b>84</b>	<b>100,00%</b>	<b>4</b>	<b>100,00%</b>	<b>249</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024

Un aspecto relevante revelado por esta evaluación es que el 41,77% de los estudiantes tiene estudios previos en gastronomía o áreas relacionadas, como se observa en el Cuadro N° 15. Esto incluye desde cursos básicos en UTU hasta especializaciones en otros institutos, lo que demuestra que muchos estudiantes ya tienen una base en esta área profesional antes de ingresar al CTT. Esta diversidad en los niveles de formación previos puede representar un desafío para los docentes, quienes deberán nivelar las competencias entre estudiantes con distintos grados de conocimiento y experiencia.

**Cuadro N° 15 Estudios previos en Gastronomía o relacionados**

¿Tienes estudios previos en gastronomía o relacionados con el área?	Estudiantes	Porcentaje
No	145	58,23%
Si	104	41,77%
<b>Total general</b>	<b>249</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024

En cuanto a la situación laboral, el Cuadro N° 16 muestra que el 51% de los estudiantes trabaja mientras cursa la tecnicatura, lo que indica que una parte significativa de los estudiantes combina sus estudios con un empleo. Esto sugiere que muchos ven en la tecnicatura una oportunidad para mejorar su posición laboral o avanzar en su trayectoria dentro del sector gastronómico. Por otro lado, el 49% de los estudiantes no trabaja, lo que sugiere que estos se están dedicando exclusivamente a sus estudios, probablemente con el objetivo de prepararse para ingresar al mercado laboral una vez completada la formación.

### Cuadro Nº 16 Trabajas actualmente

¿Trabajas actualmente?	Estudiantes	Porcentaje
No	122	49,00%
Si	127	51,00%
<b>Total general</b>	<b>249</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a resultados de la Evaluación diagnóstica aplicada en 2024

En cuanto a las expectativas académicas y profesionales, la evaluación diagnóstica reveló que los estudiantes manifiestan expectativas de carácter positivo, entre ellas, aprender más, prepararse para trabajar, alcanzar un alto nivel profesional, perfeccionarse y mejorar sus habilidades. Un porcentaje significativo también expresó su interés en desarrollar su propio emprendimiento, lo que destaca la necesidad de reforzar los contenidos sobre gestión empresarial en el plan de estudios.

Otras expectativas enunciadas están relacionadas a su preocupación para lograr culminar sus estudios habiendo adquirido los conocimientos necesarios, teniendo acceso a los materiales, a la infraestructura acorde, y que no haya faltante de docentes.

Desde un punto de vista académico, los resultados de la evaluación diagnóstica mostraron que los estudiantes tienen conocimientos previos heterogéneos en gastronomía. En áreas como la manipulación de alimentos y las técnicas culinarias básicas, las respuestas estuvieron en relación a aprender más, aprender para trabajar, adquirir alto nivel profesional, perfeccionarse, mejorar las habilidades, aprender a trabajar en equipo.

En resumen, la Evaluación Diagnóstica del primer semestre del CTT en Gastronomía ofrece un panorama detallado de las características demográficas, educativas y laborales de los estudiantes. Una parte significativa ya posee conocimientos previos en gastronomía, y también sugiere la necesidad de seguir trabajando en la nivelación académica, el acompañamiento a los estudiantes y la adaptación del currículo a las expectativas laborales y personales.

## **Síntesis del Taller con el sector productivo**

El taller realizado el 30 de mayo de 2024, organizado por el Observatorio de Educación y Trabajo junto con la Coordinación Nacional de la Tecnicatura en Gastronomía, se convocó para reflexionar sobre la formación técnica en gastronomía, teniendo en cuenta las necesidades del sector productivo. La rápida evolución y competitividad de la gastronomía, tanto a nivel local como global, ha subrayado la importancia de revisar los planes curriculares. Para ello, el taller reunió a docentes, empresarios y profesionales del sector, quienes compartieron sus experiencias y visiones sobre las habilidades y conocimientos que deben incorporarse en la formación de los futuros técnicos en gastronomía.

El objetivo principal del taller fue recabar opiniones y experiencias de los participantes sobre la formación gastronómica en Uruguay, con el fin de generar insumos que permitan ajustar y mejorar el currículo de la Tecnicatura en Gastronomía. Durante el encuentro, se abordaron los desafíos que enfrenta el sector, las competencias que los egresados deben desarrollar y las proyecciones sobre el futuro del mercado gastronómico en el país.

Los asistentes fueron divididos en tres grupos, cada uno con más de 10 personas, asegurando la representación de diferentes perspectivas (docentes, empresarios, coordinadores) dentro del sector gastronómico. La diversidad en la composición de los grupos permitió un intercambio de ideas más enriquecedor. Cada grupo trabajó sobre una serie de preguntas que guiaron las discusiones. Estas preguntas buscaban explorar las necesidades de formación, las competencias requeridas, y las tendencias emergentes en el sector gastronómico. El intercambio se enfocó en entender las áreas que necesitan fortalecerse en el currículo educativo para mejorar la inserción laboral de los egresados y su desempeño en el campo.

Cada grupo fue moderado por un miembro del equipo del Observatorio, quien organizó y sintetizó las respuestas. Al finalizar, se elaboraron conclusiones grupales que se utilizaron como insumos para rediseñar el plan curricular de la tecnicatura.

A continuación, se presenta un cuadro con las preguntas utilizadas durante el taller para estructurar las discusiones.

**Tabla 1. Preguntas para los Participantes del Taller**

1. ¿Qué tipo de productos y servicios ofrece el sector/empresa?
2. ¿Cómo se proyecta el sector/su empresa hacia el futuro?
3. ¿Qué conocimientos considera necesarios para lograr los objetivos que se proponen?
4. ¿Qué puestos de trabajo están involucrados en el motor de la organización?;
5. ¿Qué conocimientos se requieren para el desempeño de las tareas?

A lo largo del debate, se abordaron temas relacionados con los productos y servicios del sector, la proyección del futuro de la gastronomía, los conocimientos y competencias necesarias, los roles laborales y los conocimientos requeridos para el desempeño de las tareas. Estos temas permitieron extraer observaciones relevantes de los actores del sector sobre las necesidades actuales de la formación en gastronomía.

A continuación, se presentan las principales respuestas y los análisis derivados de cada una de las preguntas. Las intervenciones proporcionaron no solo un diagnóstico de la situación actual, sino también propuestas para superar las limitaciones identificadas en el programa de formación.

Uno de los primeros aspectos discutidos fue el concepto de experiencia gastronómica. Los actores señalaron que hoy en día el cliente no solo busca una comida de calidad, sino que también valora el servicio y el entorno como parte integral de esa experiencia. Un participante destacó que “la experiencia que se genera en torno a esa comida condiciona la calidad del servicio”, mientras que otros comentaron que “lo que busca hoy el cliente son experiencias”. Esto implica que los técnicos en gastronomía no solo deben dominar las técnicas culinarias, sino también desarrollar habilidades como la atención al cliente, la comunicación, el manejo de relaciones laborales y la interacción con sus compañeros de trabajo. Este enfoque más integral de la formación

gastronómica es clave para ofrecer una experiencia completa al cliente, combinando elementos tangibles e intangibles.

Sin embargo, aquí surgió una crítica importante. Los participantes señalaron que, aunque se reconoce la importancia de estas habilidades, los egresados no las desarrollan suficientemente.

En particular, se mencionó que muchos estudiantes no están preparados para enfrentar situaciones como entrevistas laborales o el trato con los clientes. “Los estudiantes tienen poca capacidad de comunicación y no saben cómo presentarse a una entrevista. Hay que enseñarles no solo a cocinar, sino también cómo relacionarse en el trabajo, cómo presentarse a una entrevista, cómo atender a un cliente”, comentó un participante. Estas carencias en la formación actual limitan la capacidad de los egresados para interactuar eficazmente en entornos laborales reales. Un participante comentó: “Los estudiantes tienen poca capacidad de comunicación y no saben cómo presentarse a una entrevista”, evidenciando una carencia significativa en la formación actual. Esta falta de preparación en lo que se refiere al trato interpersonal no solo afecta su desempeño con los clientes, sino también su integración en los equipos de trabajo. Por lo tanto, los participantes consideraron esencial que la tecnicatura aborde estas debilidades, preparando a los futuros técnicos no solo para cocinar, sino también para relacionarse en el ámbito laboral.

Otro aspecto destacado fue la diferencia entre el mercado gastronómico uruguayo y los estándares internacionales. Aunque se reconoció que Uruguay ha mejorado en la gastronomía, los participantes señalaron la ausencia de tendencias vanguardistas en la formación, como la gastronomía molecular. Un participante comentó: “En Uruguay la cocina de vanguardia, molecular, no se utiliza, tal vez en el piso 40<sup>11</sup>, en algunos lugares muy exclusivos”, revelando que esta técnica avanzada es poco conocida en el país, y mucho menos enseñada. Esto llevó a la discusión sobre la necesidad de capacitación continua, ya que las modas gastronómicas, como el uso de la masa madre, cambian rápidamente y los egresados deben ser capaces de adaptarse. Un participante mencionó: “Si está de moda la masa madre, tenés que producir con masa

---

<sup>11</sup> Word Trade Center Restaurant

madre, hasta que pasa de moda”, lo que pone de relieve la necesidad de estar al tanto de las demandas del mercado.

Los participantes coincidieron en que la gastronomía en Uruguay ha mejorado significativamente, pero aún tiene mucho por crecer en comparación con otros países de la región. Se mencionó que las nuevas tendencias, como la gastronomía molecular y la macrobiótica, han tenido un impacto limitado hasta ahora, pero son áreas en las que los futuros egresados deben estar preparados para especializarse. El crecimiento en sectores turísticos y urbanos, especialmente en Montevideo y Maldonado, está impulsando una demanda mayor de profesionales calificados.

Una de las principales preocupaciones de los participantes fue que los egresados deben tener una comprensión más profunda de los procesos científicos detrás de la cocina. Esto incluye una formación sólida en los aspectos químicos y físicos de la preparación de alimentos, lo cual les permitirá innovar y resolver problemas durante el trabajo. La capacidad de entender por qué ocurren ciertos procesos en la cocina es lo que marcará la diferencia entre un egresado del nivel terciario y alguien con una formación más básica.

Esta formación permitirá a los egresados ser más flexibles e improvisar cuando surjan problemas o imprevistos, algo que se mencionó como una debilidad en los estudiantes actuales, que tienden a aferrarse a recetas sin adaptarse a las circunstancias reales. La formación actual, según ellos, es insuficiente en este aspecto. Un participante comentó: “No se trata solo de seguir la receta, sino de entender los procesos para poder crear algo nuevo sin necesidad de ella”. Este comentario refleja una visión más avanzada del rol de los técnicos en gastronomía: no solo deben ser ejecutores de recetas, sino también innovadores capaces de crear nuevas propuestas culinarias basadas en una sólida comprensión de los procesos químicos y físicos. La química de los alimentos no debería ser vista como un simple componente técnico del currículo, sino como una herramienta esencial para que los técnicos puedan entender el porqué de los fenómenos culinarios y ser capaces de ajustarlos según las exigencias del

mercado o las necesidades creativas de cada situación.<sup>12</sup> En muchos casos, la cocina moderna se basa en la capacidad de interpretar y modificar los procesos químicos para lograr resultados creativos y únicos. Por ello, se sugirió fortalecer este aspecto en el currículo, con el fin de que los estudiantes comprendan de manera más profunda cómo se transforman los alimentos durante su preparación, y cómo pueden aplicar este conocimiento para mejorar sus procesos y adaptarse a las exigencias del mercado.

Se subrayó que los egresados deben tener habilidades técnicas básicas en la cocina, como los cortes de carne y las técnicas de cocción. Además, se mencionó la importancia de que los egresados comprendan el manejo adecuado de maquinaria industrial, que cada vez es más utilizada en las cocinas profesionales.

En cuanto a la higiene y manipulación de alimentos, los participantes indicaron que este es un aspecto crucial para garantizar la seguridad alimentaria, pero que a menudo se pasa por alto o no se aborda de manera suficiente en la formación. Un participante manifestó: “Les he dado manipulación de alimentos y no hay conciencia, ni en alumnos ni en gente que ya está trabajando. Es fundamental inculcarlo desde el primer día de formación, porque tenemos en nuestras manos la vida de las personas”. Esta afirmación no solo pone de relieve la falta de conciencia sobre la inocuidad alimentaria, sino que también sugiere una necesidad urgente de reforzar la enseñanza de estos temas desde el inicio de la formación. Además, se destacó la importancia de incluir módulos sobre patologías alimentarias, como la celiaquía y la diabetes, lo que permitiría a los técnicos en gastronomía abordar de manera segura las restricciones dietéticas en distintos entornos.

Los roles laborales dentro del sector también fueron objeto de análisis. Se discutió que, aunque los empleados tienen funciones definidas, en situaciones de presión,

---

<sup>12</sup> La química básica y la química de los alimentos como parte del currículo, estudia los procesos químicos que ocurren en diferentes contextos culinarios (versión húmeda, seca, fritura, etc.). Estos procesos implican una comprensión detallada de cómo los carbohidratos, lípidos y grasas reaccionan a diferentes tipos de estímulos durante la preparación de los alimentos. La mención de estos términos técnicos resalta la importancia de conocer cómo cambian los alimentos a nivel molecular, lo que es fundamental para la innovación culinaria y para que los técnicos puedan adaptarse a las demandas modernas del sector gastronómico. En muchos casos, la cocina moderna se basa en la capacidad de interpretar y modificar los procesos químicos para lograr resultados creativos y únicos.

como la escasez de personal, es fundamental que sean flexibles. Un participante comentó: “Un cocinero también tiene que estar dispuesto a ayudar en la barcha si es necesario; todos debemos ser flexibles”. Sin embargo, los participantes indicaron que los egresados actuales no siempre están preparados para esa flexibilidad, ya que la formación en la UTU a menudo se imparte en un entorno demasiado controlado y estructurado. Otro participante señaló: “En el taller de UTU, los estudiantes aprenden en un entorno protegido, sin clientes, sin la presión del tiempo, lo que no se ajusta a la realidad de una cocina profesional”. Esta falta de exposición a entornos reales fue vista como una de las principales carencias del currículo actual. Los participantes sugirieron que, para superar esta limitación, la Tecnicatura debería incorporar pasantías y formación práctica en cocinas reales, donde los estudiantes puedan aprender a adaptarse a las presiones y demandas del mundo laboral.

También se discutió la necesidad de hacer la carrera más atractiva para los estudiantes, sugiriendo la incorporación de especializaciones una vez finalizada la Tecnicatura. Áreas como la parrilla, la pastelería o la cocina internacional podrían ofrecer oportunidades para que los egresados profundicen en aspectos específicos del mercado gastronómico. Esto fue apoyado por varios participantes, quienes coincidieron en que la especialización permitiría una formación más completa y diferenciadora.

Otro punto importante fue la desconexión entre los títulos otorgados y los requerimientos de los puestos de trabajo en el mercado laboral. Mientras que los egresados de la tecnicatura reciben el título de “Técnico en Gastronomía”, muchos empleadores, como ASSE, buscan “Cocineros”. Un participante comentó: “ASSE pide cocineros, pero nosotros otorgamos el título de Técnico en Gastronomía, lo que complica la postulación”. Esta disparidad entre la titulación y los perfiles ocupacionales demandados genera barreras para la inserción laboral de los egresados, y fue señalada como un problema que debe abordarse de manera urgente para mejorar la empleabilidad de los estudiantes.

## Conclusiones

Es fundamental realizar cambios significativos en la oferta educativa de la Tecnicatura en Gastronomía para responder a las demandas del sector y las nuevas tendencias culinarias. Un aspecto clave es la necesidad de profundizar en el conocimiento científico, dado que el éxito en la gastronomía moderna no se basa únicamente en habilidades prácticas, sino también en una sólida comprensión de los principios científicos que sustentan los procesos culinarios.

Aunque los planes de estudio actuales, como el Plan Binacional 2015 y el Plan Nacional 2017, incluyen asignaturas relacionadas con la química de los alimentos, se observa que este conocimiento es insuficiente. Para que los egresados puedan innovar y adaptarse a las exigencias del mercado, es esencial que la formación científica sea una parte integral y transversal del currículo, y no se limite a una asignatura puntual. La gastronomía moderna demanda que los técnicos comprendan los procesos físicos y químicos que ocurren durante la preparación de los alimentos, lo que les permitirá improvisar, crear nuevas propuestas culinarias y resolver problemas en tiempo real.

El crecimiento en la matrícula de los últimos años refleja un interés creciente en la formación técnica en gastronomía, pero se identifican desigualdades en la oferta educativa entre los diferentes departamentos. Esto representa una oportunidad para expandir la formación a nivel territorial, asegurando que más estudiantes en zonas como Colonia y Florida puedan acceder a estos programas y a la necesaria formación científica.

Los actores del sector productivo, consultados en el taller organizado, enfatizaron la importancia de fortalecer la formación en ciencia alimentaria, así como en tecnología de alimentos y el uso de maquinaria industrial avanzada. Estos conocimientos permitirán a los egresados dominar técnicas emergentes como la gastronomía molecular, que aunque incipiente en Uruguay, es clave para la competitividad a nivel internacional. La capacidad de comprender y aplicar principios científicos se percibe como una ventaja competitiva en un sector en constante evolución.

La desconexión entre los títulos otorgados y las demandas del mercado laboral es otra de las problemáticas identificadas. Los egresados necesitan no solo ser cocineros, sino también dominar la gestión y el emprendimiento, lo que demanda una mayor integración en la formación en áreas como administración, control de costos y planificación financiera, esenciales para aquellos que deseen emprender.

Finalmente, se recomienda incrementar las oportunidades de formación práctica en entornos reales, reforzando el componente científico y tecnológico en el currículo, y complementando esta formación con el desarrollo de competencias blandas. Las habilidades científicas y técnicas, junto con el manejo de nuevas tecnologías y la formación empresarial, serán determinantes para que los egresados puedan insertarse exitosamente en un mercado laboral dinámico y en constante transformación.

En resumen, se destaca la urgencia de integrar un enfoque más profundo en el conocimiento científico dentro de la formación en gastronomía, con el objetivo de formar a los estudiantes no solo en las técnicas culinarias, sino también en la ciencia que sustenta esas técnicas, permitiéndoles innovar y adaptarse mejor a los cambios y exigencias del sector

### **Sugerencias**

Se sugiere aumentar las oportunidades de formación práctica para los estudiantes del CTT en Gastronomía, lo cual se puede lograr a través de diversas iniciativas. Una de las propuestas clave es la creación de convenios con restaurantes, hoteles y otros establecimientos gastronómicos que permitan a los estudiantes realizar pasantías a lo largo de su formación. Además, se sugiere incrementar las horas de práctica en cocinas-laboratorio dentro de UTU, brindando un entorno controlado donde los estudiantes puedan experimentar y perfeccionar su formación. También sería beneficioso organizar o incrementar simulaciones de servicio en las que los estudiantes puedan desempeñarse en un restaurante en funcionamiento, lo que les permitiría aplicar sus conocimientos en situaciones reales, incluyendo la atención al cliente y el trabajo bajo presión.

Es fundamental fomentar el desarrollo de competencias transversales para mejorar el desempeño de los egresados en el mercado laboral. En este sentido, sería importante incorporar módulos o asignaturas que aborden temas como el trabajo en equipo y el liderazgo. Se pueden introducir talleres donde los estudiantes participen en escenarios simulados de cocina, liderando roles diversos y respondiendo a situaciones de estrés, lo que fortalecería su capacidad para trabajar en equipo y liderar en entornos laborales exigentes. Asimismo, es crucial ofrecer formación en comunicación efectiva y atención al cliente, habilidades esenciales para la interacción con compañeros de trabajo y clientes. También se debe incluir formación en cómo manejar situaciones imprevistas en el entorno gastronómico, como cambios en el menú o problemas de servicio, mejorando así la capacidad de los estudiantes para gestionar el estrés y adaptarse rápidamente a circunstancias cambiantes.

Otro aspecto esencial a destacar es la necesidad de profundizar la formación integral en gestión empresarial, ya que muchos estudiantes tienen interés en emprender sus propios negocios. Además, sería muy valioso crear una red de mentores del sector que guíe a los estudiantes en su proceso de emprendimiento, brindándoles apoyo y asesoramiento para facilitar su inserción en el sector gastronómico y asegurar que puedan implementar de manera efectiva sus proyectos.

Dado que la gastronomía está en constante evolución, es crucial actualizar el plan de estudios para que los egresados estén preparados para enfrentar las nuevas tecnologías y técnicas emergentes. Se sugiere la incorporación de asignaturas que aborden tendencias culinarias recientes, como la gastronomía molecular, preparando a los estudiantes para competir en un mercado más sofisticado. Asimismo, es importante incluir formación en el uso de maquinaria avanzada utilizada en las cocinas profesionales modernas. Además, sería útil introducir materias que traten sobre dietas especiales, como la diabetes o la celiaquía, o nuevas tendencias como el veganismo, también sobre prácticas gastronómicas sostenibles, que cada vez son más demandadas en el sector.

Para mejorar la inserción laboral de los egresados y asegurar una retroalimentación continua con el mercado, sería beneficioso fortalecer los vínculos con empleadores del

sector gastronómico, éstos vínculos permitiría no solo que reciban a los egresados, sino también que ofrezcan sugerencias sobre áreas que requieren mejoras en la formación. Además, se recomienda crear un programa de seguimiento de egresados, con el fin de obtener información sobre su desempeño laboral y ajustar el currículo en función de estos datos. También sería útil ofrecer programas de formación continua, permitiendo que los egresados se mantengan actualizados sobre las últimas tendencias y tecnologías emergentes en la gastronomía.

Por último, es importante enfatizar la motivación y el acompañamiento de los estudiantes a lo largo de su carrera. Dado que muchos de ellos muestran una alta motivación vocacional, sería ideal crear programas de tutoría personalizada, en los que cada estudiante reciba un acompañamiento individualizado que lo ayude a superar los desafíos académicos y a definir sus metas profesionales. Continuar con las evaluaciones diagnósticas al inicio de la carrera también es recomendable, pero utilizando los resultados para personalizar el contenido educativo y ofrecer apoyo a aquellos estudiantes que provienen de trayectorias diversas, garantizando así una enseñanza adaptada a las necesidades de cada grupo.