

Estudio de la demanda laboral post pandemia en la carrera de Gastronomía

Study of the post-pandemic labor demand in the Gastronomy career

Autor¹ **SANTANDER RACINES, Andrea Belén**

ORCID 0000-0001-7021-0677

Autor² **RODRÍGUEZ SANTOS, Estefanía Melisa**

ORCID 0000-0001-7021-0677

Autor³ **SUÁREZ CARRILLO, Ricardo Andrés**

ORCID 0000-0002-3130-5216

Resumen

El objetivo principal de esta investigación fue realizar un análisis de la demanda ocupacional en la carrera de Gastronomía, considerando todas las complicaciones que ha representado el COVID-19 en el área de alimentos y bebidas del Cantón Rumiñahui, Provincia de Pichincha y analizando la pertinencia social. Los resultados muestran que la oferta en alimentos y bebidas del sector posee una gran aceptación, por parte de los futuros profesionales y desean graduarse en la carrera de Gastronomía. Los porcentajes de matriculación han ido fluctuando sin que exista una diferencia



**Revista Académica y
Científica**

julio – diciembre

Vol. 2, N° 3, 2021

pp. 88–108

ISSN: 2737 – 6214

<https://server.istvicenteleon.edu.ec/victec/index.php/revista>

Recibido: 20/07/2021

Aceptado: 28/12/2021



¹ Docente. Departamento de Turismo. Instituto Tecnológico Rumiñahui.
andrea.santander@ister.edu.ec

² Docente. Departamento de Turismo. Instituto Tecnológico Rumiñahui.
estefania.rodriguez@ister.edu.ec

³ Docente. Carrera de Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Vicente León.
a.suarez@istvicenteleon.edu.ec

muy grande por año. Hasta el 2019, se han obtenido datos sobre preferencia de modalidades de estudio y también se observó que el campo de servicios ha sufrido bajas, lo que evidencia que es necesario contar con más profesionales preparados para cubrir las plazas de trabajo en esta área. También, en base a estadísticas obtenidas se pudo obtener datos del incremento anual en la demanda de profesionales del área de alojamiento y servicios de comida, esto representa una gran oportunidad para los futuros profesionales, ya que existen plazas de trabajo para ellos, además de contar con la opción de emprender en esta rama.

Palabras clave: gastronomía, servicios, alimentos y bebidas, demanda ocupacional, pandemia.

Abstract

The main objective of this research was to conduct an analysis of the occupational demand in the Gastronomy career, considering all the complications that COVID-19 has represented in the food and beverage area of Canton Rumiñahui, Province of Pichincha and analyzing the social relevance. The results show that the food and beverage offer in the sector is quite accepted by future professionals who wish to graduate in Gastronomy. The percentages of enrollment have been fluctuating without there being a large difference per year. Until 2019, data has been obtained on the preference of study modalities and it was also observed that the field of services has suffered casualties, which evidences that it is necessary to have more professionals prepared to cover the job vacancies in this area. Also, based on the statistics obtained, it was possible to obtain data on the annual increase in the demand for professionals in the area of accommodation and food services, this represents a great opportunity for future professionals, since there are job openings for them, in addition to having the option of undertaking in this wing.

Keywords: gastronomy; services, food and beverages, occupational demand, pandemic.

1. Introducción

El 31 de diciembre del 2019 la Comisión Municipal de Salud de Wuhan (provincia de Hubei, China) notifica un conglomerado de casos de neumonía en la ciudad, causados por un nuevo virus denominado coronavirus. Posteriormente el 01 de enero del 2020 la OMS (Organización Mundial de la Salud); establece un estado de emergencia para abordar el brote, el mismo mes se informa en redes sociales de la existencia de casos de neumonía sin fallecimientos en Wuhan provincia de Hubei. Sin embargo, se publica sobre brotes epidémicos relativo al nuevo virus una publicación técnica de referencia para la comunidad mundial de investigación y salud pública y los medios de comunicación. El parte contiene una evaluación del riesgo y una serie de recomendaciones, así como la información proporcionada por China a la Organización sobre la situación de los pacientes y la respuesta de salud pública ante el aumento de casos de neumonía de Wuhan.

Este acontecimiento, suscitado a nivel mundial y que aún no ha terminado, afectó directamente a la educación ya que se empezó a trabajar de manera online, viéndose afectadas las carreras técnicas en la cual se caracterizaban por la práctica de sus carreras; se innovo desde los docentes y la utilización de las herramientas tecnológicas para brindar una educación de calidad, sin embargo, la carrera de Gastronomía socio un acontecimiento en pandemia, al perder muchos empleos se dedicaron a vender comida desde sus domicilios y eso hizo que muchas personas no apliquen buenas prácticas de manufactura, estando cociente toda una población que se requiere mayor aplicación de procesos en la venta de comida y para ello se deben preparar profesionalmente para poder ser más competitivos en el mercado laboral y brindar mayor seguridad al cliente.

El estudio de la demanda laboral para insertar a profesionales en gastronomía es interesante ya que se necesita mayor conocimiento y habilidades en el arte culinario, es por ello que esta investigación se basa en varios elementos que a continuación se menciona.

1.1. Antecedentes de la Pandemia COVID 19 en Ecuador

El 16 de marzo del 2020, mediante el Decreto Ejecutivo 1017, el presidente Lenin Moreno declaró el estado de excepción en Ecuador por el COVID -19.

La Corte Constitucional (CC) dio su dictamen favorable el 20 de marzo y recomendó que “las autoridades deben sujetarse a las competencias y atribuciones expresamente conferidas por la Constitución y la Ley”. Además, señaló que aquellos derechos que no fueron expresamente suspendidos en el Decreto Ejecutivo permanecen vigentes durante el estado de excepción. (Comercio, 2020)

Dentro de la región, Ecuador se ubica entre los cuatro países más afectados por el COVID-19, contando con el mayor número de muertes por cada 100.000 habitantes. Como en otros lugares, el COVID-19 llegó al Ecuador sin tocar la puerta. El primer caso se registró el 29 de febrero de 2020 y fue aparentemente transportado por una persona ecuatoriana, residente e en España, en edad y condición de vulnerabilidad frente al coronavirus. Como muchos de los casi 444.000 ecuatorianos residentes en este país europeo, la denominada paciente “cero” viajó desde Madrid para aterrizar en Guayaquil, el principal puerto ecuatoriano. Su cometido consistía en aprovechar las vacaciones de carnaval para reunirse con familiares en su tierra natal. Aunque América Latina tuvo varias semanas para anticipar la llegada y preparar las condiciones de mitigación contra el coronavirus, las autoridades nacionales y locales del Ecuador fallaron en la tarea. La llamada paciente “cero” falleció a causa del COVID-19, dando previo paso a una serie de contagios en su entorno social inmediato. A éstos se sumaron otras cadenas de infección a partir de personas que regresaban de sus destinos vacacionales en Europa, lugar que había venido enfrentando la severidad de la pandemia semanas atrás. El segundo foco grave de infección fue probablemente una fiesta matrimonial celebrada por miembros de la clase alta de Guayaquil, que incluían entre sus invitados a la alcaldesa de la ciudad, cuyo contagio fue un hecho público, y visitas provenientes de Italia, en donde el COVID19 ya se había convertido en una calamidad social (Moscoso, 2020).

Los sectores más afectados sin duda es la de servicios, hoteles, restaurantes, turismo, transporte y la falta de conocimiento en manipulación de alimentos y protocolos de bioseguridad, la gente siente desconfianza y no acude a estos lugares por lo que las estrategias en estas carreras deben innovar.

A falta de capacidades hospitalarias, tecnológicas y de gestión de emergencias sanitarias, los pacientes afectados no tardaron en desbordar los hospitales y funerarias de Guayaquil efecto que luego derramaría hacia las diversas provincias y ciudades del Ecuador, afectando más recientemente a la

ciudad capital de Quito. En el interfaz internacional y doméstico, el Ecuador se encuentra en una amarga encrucijada y la atención de la pandemia es una tarea inconclusa. Las capacidades públicas son extremadamente limitadas, especialmente en las zonas marginadas de la urbe, del campo, y en especial de la Amazonía, mientras la atención médica en un hospital privado continúa siendo el privilegio de pocos. Tales condiciones, propias del debilitado sistema de salud ecuatoriano y de la persistente brecha social en el país, han venido afectando a la ciudadanía ecuatoriana, golpeando especialmente la dignidad de las familias más pobres, que por falta de recursos económicos no logran acceder a una cama de hospital en caso de emergencia, sea por el COVID-19, o por otro motivo.

Además, en el año 2020 e inicios del 2021, para una gran parte de la población auto empleada en la economía informal, la política de “quédate en casa” acarrea el dilema entre morir de angustia —y tal vez hambre— a falta de ingresos, o salir a la calle a vender, exponiéndose a graves riesgos de contagio. Dicha situación resta legitimidad a la clase política en su conjunto y se agrava frente a la denuncia de varios casos de corrupción vinculados a la venta sobrevalorada de equipamiento médico previsto para la gestión de la crisis pandémica. (Chejin, R. 2020)

Actualmente gracias a la campaña de vacunación masiva ejecutada en el país, se espera que el sector turístico y de alimentos y bebidas siga reactivándose. “El ministro Niels Olsen dijo que la recuperación del turismo avanza a buen ritmo, pero aún hay mucho por hacer. Es optimista y aspira a que en el 2022 se llegue a buenas cifras”.

El turismo es una actividad económica transversal en la mayoría de los 221 cantones. Las pérdidas llegaron a USD 1.900 millones el año pasado.

Según la Federación de Cámaras, el turismo tenía 155 000 contratos de trabajadores inscritos en el Sistema Único del Trabajo, antes de la pandemia; en agosto pasado, 96 000. Con una encuesta hecha al sector hotelero, se calcula que se requieren USD 180 millones en el corto plazo.” (Redacciones, 2021).

Lo principal es proteger el entorno alimentario del virus. Entre otras cosas, es necesario mejorar las medidas de limpieza y saneamiento, desinfectar las superficies y los puntos que se tocan con frecuencia, formar a los trabajadores en lo relativo al virus y enseñarles a protegerse a sí mismos y a los demás, reforzar los protocolos de distanciamiento físico y lavado de

manos y aumentar la seguridad con las personas que permanecen en sus vehículos, incidiendo en la desinfección de manos en el momento de entregar documentos u otros materiales. (OMS, 2021)

La Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado varias guías sobre la aplicación e implementación de prácticas correctas para garantizar la higiene alimentaria (Principios generales de higiene de los alimentos del Codex, CXC 1- 1969), manipular productos cárnicos (Código de prácticas de higiene para la carne del Codex, CXC 58 - 2005) y controlar los virus en los alimentos (Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CAC/GL 79 - 2012). Ampliar las prácticas de inocuidad alimentaria en estos momentos como se recomienda en los documentos del Codex ya citados reducirá la probabilidad de la contaminación por patógenos en alimentos y aliviará la carga que representan para la salud pública las infecciones alimentarias establecidas, con lo que se rebajará la presión sobre un sistema de salud pública ya sobrecargado.

En base a estas guías y algunos protocolos establecidos por entes reguladores como el ARCSA, el Ministerio de Turismo entre otros, es de suma importancia que los profesionales que laboran en turismo y empresas de alimentos y bebidas se encuentren familiarizadas con los parámetros que se establecen, por esa razón es necesario que la gastronomía deje de ser manejada como una actividad empírica, esta es la única manera de mejorar la calidad de los productos y servicios.

Con los nuevos proyectos de reactivación para el sector, que se busca ejecutar, es un hecho que se van a abrir plazas de empleo para estudiantes en las carreras de Gastronomía con las nuevas exigencias post pandemia los estudiantes deben desarrollar competencias metodológicas, didácticas, comunicativas, que desarrollen su acceso en el medio de las empresas comercializadoras de productos y servicios de alimentos y bebidas, con capacidades para poder desenvolverse en las diferentes áreas de una cocina profesional, mostrando los conocimientos adquiridos en alta cocina, así como también en el área de servicio, bebidas, panadería, pastelería, chocolatería de manera operativa y/o administrativa, con un amplio dominio de dietética culinaria, lo que permitirá al profesional también incursar en el área de gestión de eventos, todo esto enfocado a la calidad en los servicios de hospitalidad, contando con todas las normas de bioseguridad que en pandemia se necesita aplicar a largo plazo.

Los estudiantes deben desarrollar las siguientes competencias post pandemia:

1. Formar profesionales líderes y creativos, socialmente responsables con vocación de servicio y visión estratégica contando con un equipo docente de calidad en protocolos de bioseguridad en el área de Gastronomía.
2. Otorgar los conocimientos y competencias indispensables para el cumplimiento de funciones necesarias dentro del ámbito de servicios de cocina, restaurante y eventos contando con un diseño curricular actualizado.
3. Desarrollar capacidades para el uso de instrumentos teóricos y metodológicos necesarios para la realización de investigaciones de perspectiva local y regional, en torno a los productos gastronómicos ecuatorianos, preparaciones ancestrales y desarrollo de proyectos para elaboración y posterior publicación de artículos científicos.
4. Implementar prácticas profesionales en establecimientos comercializadores de servicios de alimentos y bebidas, con asesoría profesional en las que puedan aplicar aspectos éticos de buenas prácticas de manufactura, que favorecen a un aprendizaje de calidad en beneficio de la comunidad.
5. Desarrollar capacidades de manejo de cocinas profesionales o departamentos de alimentos y bebidas, proporcionando un servicio de alta calidad, manejo de maquinaria y equipamiento especializado adecuados contando con una infraestructura técnica apropiada.

1.2. Demanda ocupacional y pertinencia social

Los planes de estudios y diseños curriculares parten de las necesidades sociales y de lo que requiere la empresa privada o pública para contratación, es por ello que el perfil de egreso del estudiante debe contar con todas las habilidades, destrezas y conocimientos para cumplir con la demanda laboral.

Como impacto de la pandemia COVID-19, los índices de empleo, desempleo y subempleo también fueron afectados, a continuación, se incluye una tabla con datos actualizados de la situación a septiembre del año 2021.

 **Resumen** Una visión general de los indicadores laborales

Indicadores Nacionales (en % respecto a la PEA)	sep-20	may-21	jul-21	ago-21	sep-21
Tasa de participación global	63,8	67,2	65,3	67,3	66,7
Tasa de empleo adecuado	30,8	30,2	31,8	32,4	33,5
Tasa de subempleo	24,4	23,2	24,6	22,1	22,7
Tasa de desempleo	6,2	6,3	5,2	4,9	4,9

Tabla 1: Indicadores Nacionales en % respecto a la Población Económicamente Activa
 Fuente: INEC, 2021

Según datos obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en la “Encuesta de Hoteles, Restaurantes y Servicios” realizado en el año 2015, fueron investigadas a nivel nacional 958 empresas. Del total de empresas, el 29% se dedicaron a la actividad de Hoteles y Restaurantes y el 71% a la de Servicios.

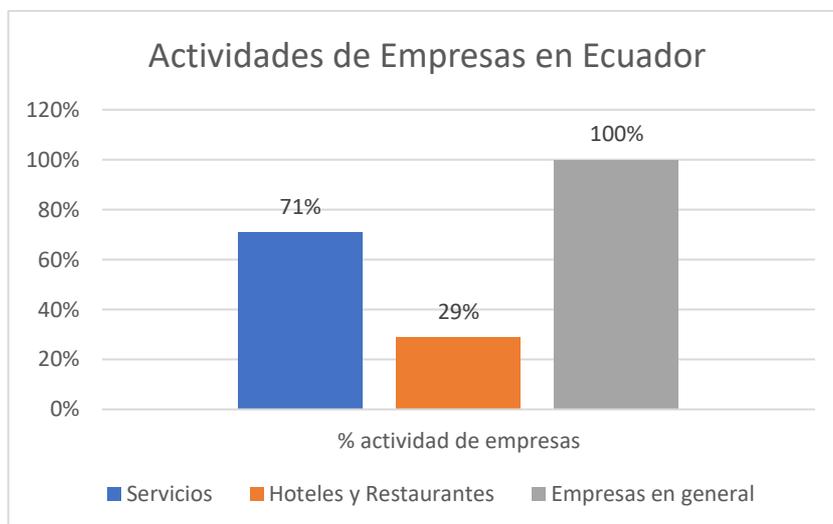


Gráfico 1: Elaborado por Andrea Santander
 Fuente: INEC 2015

“A nivel regional, la Sierra y la Costa son las regiones que aportan a la investigación con el mayor número de empresas. En cuanto a Hoteles y Restaurantes 163 (59%) empresas son de la Sierra, 91 (33%) pertenecen a la Costa y 24 (8%) entre las Regiones Amazónica e Insular. En cuanto a Servicios

como tal existen 438 (65%) empresas que pertenecen a la Sierra, 227 (33%) a la Costa y 15 (2%) entre las Regiones Amazónica e Insular. Las empresas ubicadas en las provincias de Pichincha y Guayas, son las que engloban al mayor número al interior de sus regiones, con el 78% y 83% respectivamente. En conjunto, las dos provincias representan el 77% del total nacional de empresas investigadas; constituyendo además los principales polos de la actividad.” (INEC, 2015)

Las medidas de contención del COVID-19 afectaron en mayor o menor grado, la viabilidad de micro empresas formales que cuentan con una desventaja estructural debido a la brecha tecnológica que se registrada entre empresas de diferente tamaño en el contexto de la digitalización (Veugelers, Rückert y Weiss, 2019). El cierre de una cantidad considerable de estas empresas ocasionó que se eliminaran de manera permanente algunos empleos formales para personas de niveles intermedios de educación formal, esto provocó que el empleo informal tome fuerza y tienda al crecimiento.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT), ha estimado que para América Latina y el Caribe en su conjunto, una pérdida de 10,3% de las horas de trabajo para el segundo trimestre del año lo que corresponde a 25 millones de empleos a tiempo completo equivalentes (de 40 horas por semana) (OIT, 2020). El Banco Interamericano de Desarrollo (2020) pronosticó que, en diferentes escenarios sobre la duración y profundidad de la crisis, se perderían entre 4,4% y 14,8% de los empleos formales de la región (Altamirano, Azuara y González, 2020). Finalmente, la CEPAL manifiesta que, en el promedio del año, la tasa de desempleo se ubicó en 11,5%, unos 3,4 puntos porcentuales por encima del nivel de 2019, lo que refleja un aumento en unos 11,6 millones del número de personas desocupadas (CEPAL, 2020).

Durante la crisis sanitaria, los servicios de despacho de comidas se expandieron en el contexto de las medidas de contención frente al COVID-19, lo que permitió que varios establecimientos debieran tomar medidas al respecto tanto en temas de bioseguridad como de capacitación y preparación de su infraestructura y empleados para poder adaptarse y mantener a flote los negocios, esto también produjo que los requisitos de trabajo para contratar personal, cambien y se vayan adaptando a las necesidades del momento coyuntural mundial.

2. Metodología

El proyecto de investigación por su naturaleza y pertenecer al ámbito social se trabajó desde el enfoque cualitativo y cuantitativo bajo el tipo de investigación exploratoria lo que permitirá caracterizar las variables de estudio como son los profesionales del ámbito gastronómico y turístico que están saliendo al mercado laboral en el cantón Rumiñahui, provincia de Pichincha al igual que las empresas comercializadoras de productos y servicios vinculados a alimentos y bebidas en el mismo sector y la ciudad de Quito.

Las herramientas e instrumentos que se utilizaron en el estudio fueron: Revisión bibliográfica y bibliométrica para definir el marco teórico del proyecto propuesto. Adicional a esto, se utilizó cuestionarios para hacer entrevistas a profesionales del área, recientemente graduados, al igual que a propietarios de establecimientos proveedores de productos o servicios vinculados con alimentos y bebidas, que profundicen la situación actual y su evolución en este tiempo de pandemia COVID-19, se aplicará análisis de discurso para procesar las entrevistas a través de un software especializado.

3. Resultados

El instituto Universitario Rumiñahui, realiza una encuesta dirigida a 100 personas como muestra probabilística, respondiendo en un 15% de los bachilleres en instituciones privadas, fiscales, fisco misional, municipales, el 70% considera importante la Carrera Tecnólogo Superior en Gastronomía; y, el 65% da importancia a los conocimientos de la Carrera Tecnólogo Superior en Gastronomía, con un 70% tiene una preferencia por las destrezas de la Carrera Tecnólogo Superior en Gastronomía, con un total del 60% le gustaría graduarse en la carrera como podemos ver en el gráfico #3.

Gráfico 1: Importancia de la Carrera

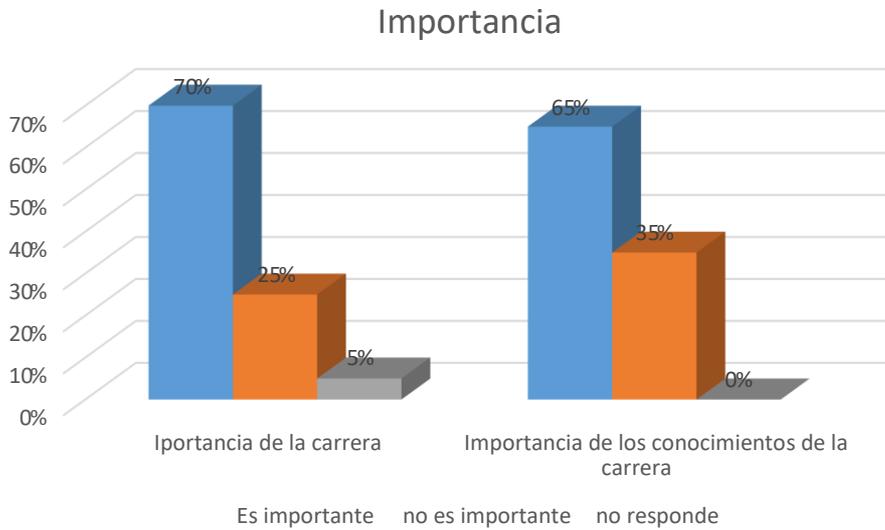


Gráfico 2: Preferencia hacia la carrera

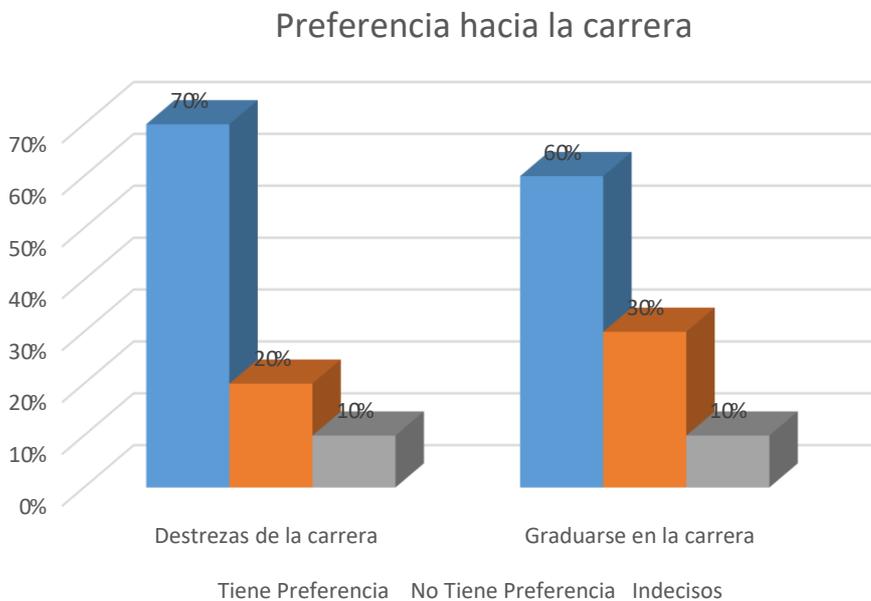


Gráfico 3: Total de matriculados en servicios

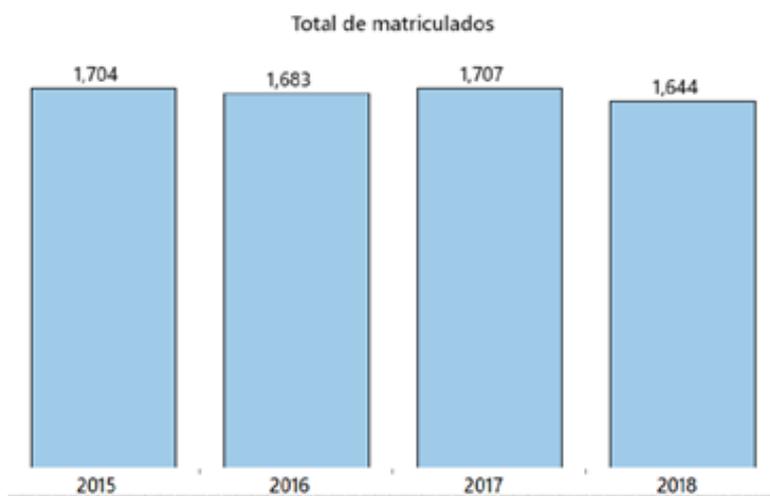
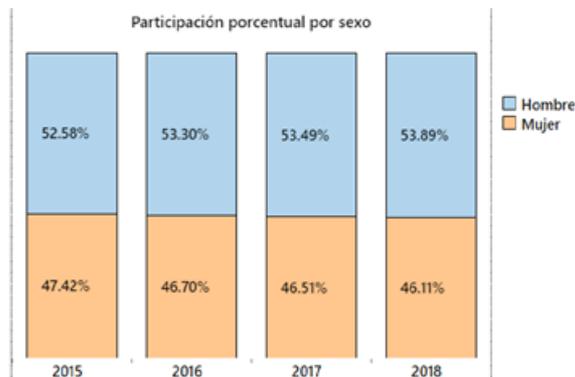


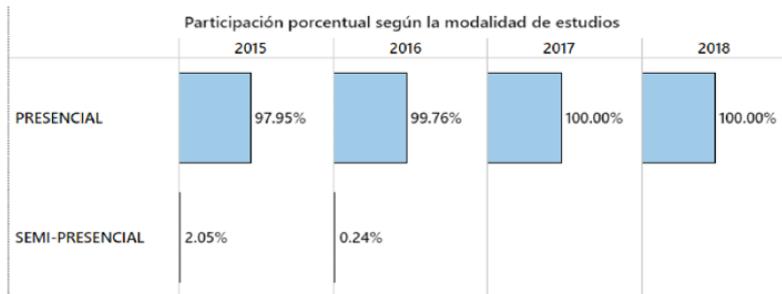
Gráfico 4: Participación porcentual de matriculados en servicios por sexo



En el gráfico 3 de los datos obtenidos en el portal del Sistema Integral de Información de la Educación Superior, SIIES, se puede observar que el total de matriculados es una cifra que varía desde el 2015 que era de 1704 estudiantes al 2018 año en el que existen 1644 matriculados. Los años 2016 y 2018 tendieron a la disminución de estudiantes matriculado en las instituciones de educación superior para el área de servicios.

También en el Gráfico 4 se puede observar que la mayor parte de matriculados en esta rama son hombres y el porcentaje es una cifra constante que del 2015 al 2018 se incrementa en un 1.31%, mientras que los datos del género femenino tienden a la baja, del 2015 al 2018.

Gráfico 5: Participación según modalidad de estudios



Fuente: SIES
 Fecha corte: 08 de mayo de 2019
 Nota: La información está ordenada respecto del año 2018
 * La omisión de tildes y la letra "ñ" se debe a que la consulta se realiza directamente de la base de datos.

En el gráfico 5 se evidencia que la tendencia es hacia la modalidad presencial en el área de servicios, especialmente los años 2017 y 2018 en los que el 100% de estudiantes matriculados fueron en esta modalidad; la modalidad semipresencial tuvo apenas un 2.05% en el 2015 que descendió a 0.24% el 2016.

Gráfico 6: Participación conceptual por campo amplio

Participación porcentual por campo amplio				
	2015	2016	2017	2018
CIENCIAS SOCIALES, PER..	52.86%	51.16%	47.70%	41.60%
INGENIERIA, INDUSTRIA ..	15.55%	15.75%	15.65%	16.38%
SALUD Y BIENESTAR	13.41%	14.65%	16.18%	16.90%
EDUCACION	0.99%	0.92%	0.82%	0.64%
AGRICULTURA, SILVICUL..	2.98%	3.09%	3.07%	2.94%
SERVICIOS	4.83%	4.35%	4.27%	3.98%
ADMINISTRACION	0.62%	1.24%	2.95%	7.14%
ARTES Y HUMANIDADES	8.63%	8.71%	8.13%	7.98%
TECNOLOGIAS DE LA INF..	0.05%	0.06%	0.42%	0.86%
CIENCIAS NATURALES, M..	0.07%	0.06%	0.59%	1.10%
NO DEFINIDO			0.21%	0.46%

Tomado de: http://apcpci.ces.gob.ec/sies/contenedor_estadisticas.html, 2019

En el Gráfico 6, se puede observar que el campo de servicios se ha sufrido una baja de 0.85% en el 2018 a comparación de los años anteriores, especialmente el 2015 en el que tenía un 4.83%, lo que evidencia que es necesario contar con más profesionales preparados para cubrir las plazas de trabajo en esta área.

4. Discusión

Es evidente que, de acuerdo a las estadísticas obtenidas, la carrera es de gran importancia para los estudiantes, al igual que el hecho de terminarla, la aceptación de la rama de servicios tiene muy buena acogida, en mayor parte para hombres, por lo que es necesario motivar a las mujeres también para poder desarrollarse en el ámbito gastronómico. Además, se puede evidenciar que existe una oportunidad de posicionamiento en las modalidades semipresencial y a distancia, por este motivo, es necesario impulsar más a la modalidad presencial, ya que en los últimos años se puede evidenciar que existe una baja en la cantidad de participación porcentual por campo, la demanda existe sin embargo hace falta canalizar la acogida para poder atraer a los interesados en incursionar en este ámbito.

4.1. Escenarios laborales

Los profesionales en Gastronomía post pandemia, se encuentran en capacidad de generar emprendimientos y también pueden cubrir plazas laborales en varias empresas de servicios y comercialización de alimentos y bebidas como:

1. Restaurantes
2. Hoteles
3. Bares
4. Cafeterías
5. Bistros
6. Fuentes de Soda
7. Empresas comercializadoras y organizadoras de eventos
8. Catering social y Banquetes
9. Catering Industrial
10. Plantas de producción de alimentos
11. Producción de géneros gastronómicos
12. Capacitaciones y docencia
13. Negocios propios

Además, estarán en la capacidad de cubrir diferentes áreas en cualquiera de las plazas laborales antes mencionadas, como las que se menciona a continuación:

1. Cocinero
2. Gardemanger
3. Ayudante de cocina
4. Capitán de meseros
5. Mesero
6. Hostess
7. Bartender
8. Cajero
9. Organizador de eventos
10. Decorador de eventos
11. Producción en masa de alimentos
12. Elaboración de alimentos y conservas
13. Innovación de preparaciones utilizando productos tradicionales de la región
14. Platillos nutricionalmente equilibrados
15. Elaboración de alimentos y bebidas

4.2. Empleabilidad

Tabla 1: Composición de empleados por rama

INEC ENEMDU

Composición de los empleados por rama

de actividad: Total nacional

La rama de actividad de Agricultura, ganadería, caza y silvicultura y pesca es la que concentra mayor participación en el empleo.

Rama de actividad	jun-14	jun-15	jun-16	jun-17	jun-18	jun-19
Agricultura, ganadería, caza y silvicultura y pesca	24,8%	26,6%	27,2%	28,6%	29,4%	29,8%
Comercio	19,1%	18,4%	18,3%	17,9%	18,0%	18,3%
Manufactura (incluida refinación de petróleo)	10,5%	11,2%	10,8%	10,7%	11,1%	10,3%
Alojamiento y servicios de comida	5,4%	5,6%	6,1%	6,5%	6,3%	6,5%
Enseñanza y Servicios sociales y de salud	7,4%	6,9%	6,9%	6,6%	6,2%	6,5%
Construcción	7,6%	7,5%	6,5%	6,3%	6,5%	5,8%
Transporte	5,6%	5,5%	6,0%	5,8%	5,7%	5,6%
Actividades profesionales, técnicas y administrativas	4,8%	4,3%	4,5%	4,2%	4,3%	4,7%
Otros Servicios	3,8%	3,7%	4,1%	3,7%	3,8%	3,8%
Administración pública, defensa; planes de seguridad social obligatoria	4,3%	4,1%	4,0%	4,0%	3,6%	3,6%
Servicio doméstico	2,8%	2,7%	2,7%	2,8%	2,6%	2,6%
Correo y Comunicaciones	1,3%	1,2%	1,1%	1,0%	0,9%	1,0%
Actividades de servicios financieros	1,0%	0,9%	0,7%	0,8%	0,7%	0,8%
Suministro de electricidad y agua	0,9%	0,6%	0,6%	0,5%	0,5%	0,5%
Petróleo y minas	0,7%	0,7%	0,7%	0,7%	0,4%	0,4%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Nota: La rama de actividad Otros Servicios incluye: Actividades inmobiliarias - Artes, entretenimiento y recreación - Actividades de organizaciones extraterritoriales - Otras actividades de servicios - No especificada

ENEMDU JUNIO- 2019 - 35

Tomado de: INEC ENEMDU, 2019

De acuerdo a la tabla 1 se puede observar que la rama de alojamiento y servicios de comida concentra un incremento en participación de empleo desde junio del 2014 a junio del presente año, lo que muestra que las plazas de trabajo en el área van en ascenso por lo que la demanda de profesionales se incrementará.

Tabla 2: Composición de tasa de empleo adecuado/pleno

Composición de la tasa de empleo adecuado/pleno
 por rama de actividad: Total nacional

La rama de actividad de comercio es la que genera la mayor participación de empleados adecuados/pletos.

Rama de actividad	jun-14	jun-15	jun-16	jun-17	jun-18	jun-19
Comercio	17,3%	16,7%	16,1%	16,2%	16,9%	16,8%
Enseñanza y Servicios sociales y de salud	12,9%	12,4%	13,6%	13,4%	12,9%	13,6%
Manufactura (incluida refinación de petróleo)	12,2%	12,6%	12,5%	12,5%	13,7%	13,2%
Agricultura, ganadería, caza y silvicultura y pesca	10,3%	11,7%	10,9%	11,0%	10,9%	10,7%
Administración pública, defensa; planes de seguridad social obligatoria	8,2%	8,2%	8,9%	9,0%	8,6%	8,5%
Transporte	6,8%	7,0%	7,9%	7,7%	7,4%	7,3%
Construcción	9,4%	9,8%	7,7%	7,7%	7,3%	7,1%
Alojamiento y servicios de comida	4,7%	4,9%	4,9%	5,4%	5,1%	5,0%
Otros servicios	3,2%	3,7%	3,2%	3,3%	3,1%	3,0%
Servicio doméstico	2,7%	2,7%	2,5%	2,6%	2,4%	2,4%
Actividades de servicios financieros	1,8%	1,6%	1,5%	1,6%	1,7%	1,9%
Correo y Comunicaciones	1,8%	1,6%	1,4%	1,5%	1,4%	1,5%
Petróleo y minas	1,2%	1,2%	1,3%	1,4%	0,9%	1,0%
Suministro de electricidad y agua	1,1%	1,0%	1,0%	0,9%	1,1%	1,0%
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Nota: La rama de actividad Otros Servicios incluye: Actividades inmobiliarias - Artes, entretenimiento y recreación - Actividades de organizaciones extraterritoriales - Otras actividades de servicios - No especificado

ENEMDU JUNIO-2019 38

En la tabla 2 se evidencia que del 2014 al 2019 la participación de empleados adecuados/pletos de la rama de alojamiento ha existido un incremento, es decir existe un número mayor de empleados, sin embargo, las cifras van fluctuando de 4.7% a 5.4% que fue la más alta cifra en el 2017 y 2018.

4.3. Análisis

De acuerdo a las estadísticas obtenidas se evidencia que la demanda de profesionales en el área de alojamiento y servicios de comida se va incrementando cada año, esto representa una gran oportunidad para los futuros profesionales ya que existen plazas de trabajo para ellos, además de contar con la opción de emprender en esta rama.

Tabla 3: Resultado #Establecimientos y personal ocupado Alojamiento y Servicios

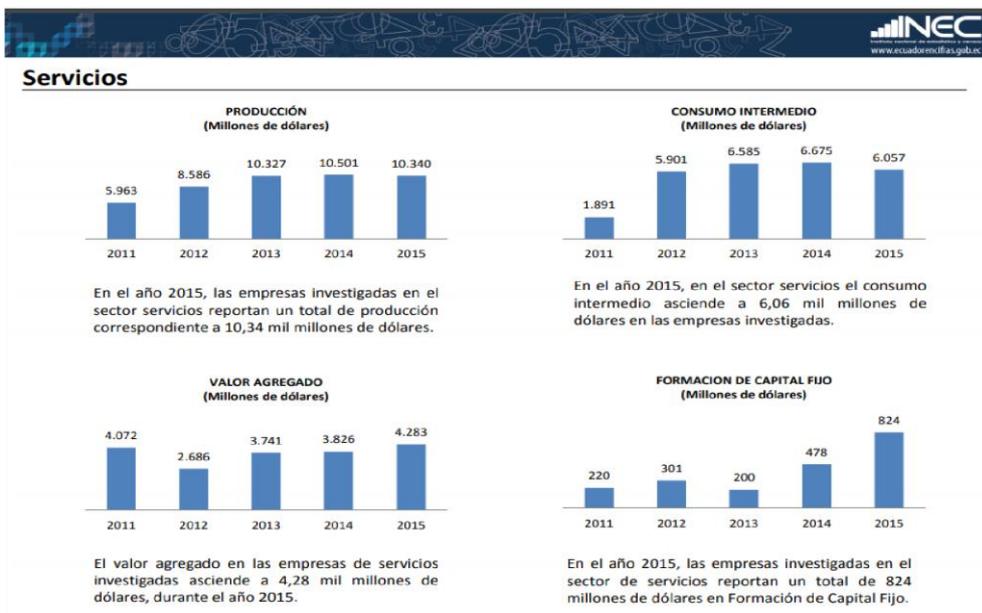
Resultados Censo Económico



Fuente: INEC, Censo 2010

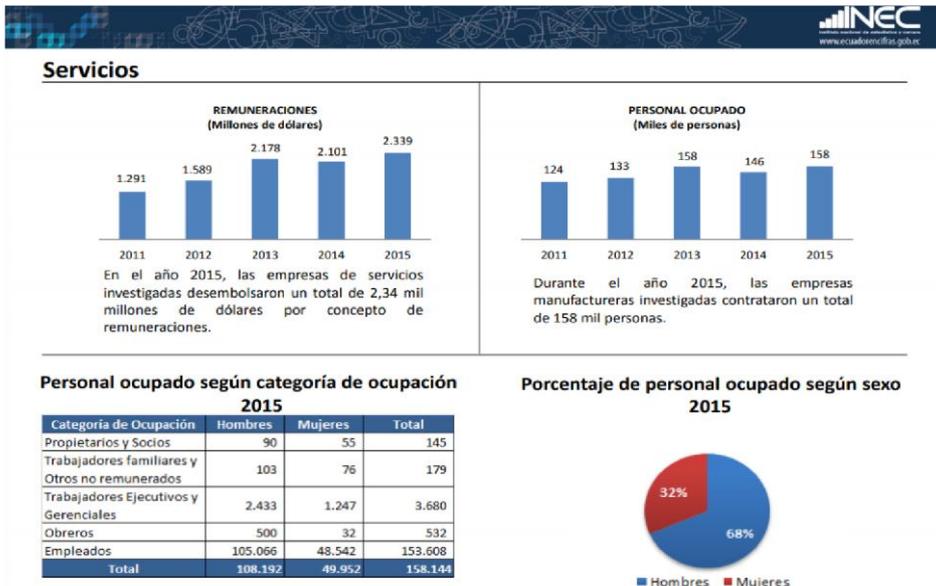
En la Tabla 3, el número de establecimientos de actividades de alojamiento y servicios en la Provincia de Pichincha es de 12.087, mientras que el personal que ocupa estos establecimientos es de 45.795 personas, de acuerdo al último censo del INEC.

Gráfico 7: Capital y Valor Agregado de las empresas de servicios



Fuente: INEC, 2019

Gráfico 8: Servicios, Remuneraciones y personal ocupado en servicios



Fuente: INEC, 2019

En los gráficos 7 y 8 se puede observar que existe una tendencia al crecimiento en el área de servicios post pandemia, nadie habría dejado de emplear estos servicios, sean de manera presencial o servicio a domicilio, especialmente para hombres, lo que muestra que, en la gran mayoría de establecimientos, son las cabezas de las empresas que proveen de estos. También se pudo observar que existe ya un porcentaje de propietarios y socios de estas empresas, muestra de que hay un porcentaje de emprendimientos y existe un total de 158.144 personas que ocupan un puesto de servicios en la provincia de Pichincha, hay una acogida y también existe empleo para los futuros profesionales.

5. Conclusiones

Según los datos logrados en esta averiguación se prueba existente un crecimiento en la demanda profesional del área de alojamiento y servicios de comida, lo cual representa además la vida de plazas de trabajo para los futuros expertos, además la elección de emprender en esta rama se convirtió en una de las posibilidades elegidas por la mayoría de los individuos que se dedican al entorno de alimentos y bebidas, en especial en tiempos de coronavirus debido a que con el cierre de diversos establecimientos y el desempleo que

desató la cuarentena la tendencia hacia el emprendimiento se aumentó y permitió que varios expertos logren disponer de una fuente de ingresos propia.

Otro dato de enorme relevancia que se pudo obtener es que en la actualidad hay una tendencia al aumento en el sector de servicios post pandemia, debido a que la utilización de esta clase de servicios son de los pocos que se mantuvo, así sea de forma presencial o a domicilio, además se hizo evidente existente un porcentaje de propietarios y aliados de estas organizaciones y existe un total de 158.144 personas que ocupan un puesto de servicios en la provincia de Pichincha, lo que además muestra que actualmente existe enorme acogida y trabajo para los futuros expertos.

Referencias bibliográficas

1. %20Desarrollo%20 Turismo%20Sostenible%20UIO%202021 .pdf
2. Censos, I. N. (2020 de 2011). *VI Censo de Población y V de Vivienda*. Obtenido de Ecuador encifras: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
3. Comercio, E. (lunes de junio de 2020). Cofinamiento en Ecuador.
4. Competitividad, S. d. (2015). *Pacto Agro Alimentario de Quito*. Quito: Alcaldía de Quito.
5. Chejin, R. (24 de mayo de 2020). *La cirugía que salió mal*. Obtenido de <https://chinayamericalatina.com/wp-content/uploads/2020/08/WP16-May-2020REDCAEM.pdf>
6. Chejin, S. R. (15 de marzo de 2020). El golpe del Covid-19 a la economía ecuatoriana. *GK*.
7. Economía, R. (30 de enero de 2018). Pichincha lidera en el índice de competitividad. *El Telégrafo*.
8. Elcomercio.com, R. (2020). 630 hoteles del Ecuador permanecen cerrados; algunos administradores analizan la suspensión definitiva. *El Comercio*.
9. González, P. C. (2017). Mayor demanda de servicios para eventos entre mayo y agosto. *El Comercio*.
10. INEC. (2019). CAPITAL Y VALOR AGREGADO DE LAS EMPRESAS DE SERVICIOS. INEC.
11. INEC. (2019). *Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo*. Obtenido de Ecuador en cifras:

- https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/webinec/EMPLEO/2019/Junio/201906_Mercado_Laboral_final.pdf
12. Informa, Q. (2017). Quito se posiciona como sede de Turismo de Reuniones hasta 2021. *Quito Informa*.
 13. Innovación, A. p. (2014). *Ecuador, un país emprendedor e innovador en el 2020*. Alianza para el emprendimiento y la innovación.
 14. Ministerio de Producción Comercio Exterior, I. y. (2019). *Acuerdo por la Competitividad, Empleo e Innovación busca la dinamización laboral y el fortalecimiento del emprendimiento*.
 15. Moscoso, R. (2020). Obtenido de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina52116100>
Obtenido de Gobierno Nacional del Ecuador: gobiernoelectronico.gob.ec
 16. Obtenido de Producción.gob.ec: <https://www.produccion.gob.ec/acuerdo-por-la-competitividad-empleo-e-innovacion-busca-la-dinamizacion-laboral-y-el-fortalecimientodel-emprendimiento/>
 17. Obtenido de Quito Turismo: <https://www.quitoturismo.gob.ec/descargas/LOTAIP2018/webinstitucional/Folleto%20PE>
 18. Pichincha, G. P. (2018). *interinstitucional, Producción agroecológica en el cantón Rumiñahui se beneficia de la cooperación*. Obtenido de Pichincha Gobierno Provincial: <https://www.pichincha.gob.ec/noticias-gadpp/184-produccion-agroecologica-en-el-cantonruminahui-se-beneficia-de-la-cooperacion-interinstitucional>
 19. Puente, D. (2015). El comercio y los servicios mueven la economía del valle de Los Chillos En la vía a Amaguaña es común ver fábricas, galpones y comercios. Municipios buscan incentivos para la inversión. Foto: EL COMERCIO En la vía a Amaguaña es común ver fábricas, galpone. *El Comercio*.
 20. Redacciones, V. (2021). El sector turístico va por créditos y promoción. *El Comercio*.
 21. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, S. (2017). Plan Nacional del Buen Vivir.

22. Senplades, S. N. (2017). *Plan Nacional Toda un auna vida*. Obtenido de Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – Senplades: https://www.planificacion.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_OK.compressed1.pdf
23. SETEC. (2016). *Catálogo Nacional de Cualificaciones*. Obtenido de Cualificaciones: <http://www.cualificaciones.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/03/Boleti%CC%81n-Diciembre-2016.pdf>
24. Superior, S. I. (2019). *Sistema Integral de Información de la Educación Superior*. Obtenido de Estadísticas de Interés: http://appcmi.ces.gob.ec/siies/contenedor_estadisticas.html
25. Turismo, Q. (2017). Quito se posiciona como sede de Turismo de Reuniones hasta 2021. *Prensa Quito*.
26. Turismo, Q. (2019). *Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Quito al 2021*.