

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE TURISMO

IMPACTO QUE PROVOCA LA ESPECIALIDAD DE TURISMO
EN EL ÁMBITO LABORAL DE LOS EGRESADOS DEL
COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL DE PUERTO JIMÉNEZ,
ENTRE EL PERIODO 2021 AL 2023

TESINA PARA OPTAR POR EL GRADO DE BACHILLERATO
EN TURISMO CON ÉNFASIS EN HOTELERÍA Y
RESTAURANTE

ESTUDIANTE:
MICHAEL ANDRÉS NAVAS SÁNCHEZ

TUTORA:
MSc. MARTHA MONTIEL GALINDO

SEDE ARANJUEZ
ENERO, 2025

TABLA DE CONTENIDO

CONTENIDO	PÁGINAS
TABLA DE CONTENIDO.....	II
LISTA DE TABLAS	V
LISTA DE FIGURAS.....	VI
DEDICATORIA.....	VII
AGRADECIMIENTO.....	VIII
RESUMEN	IX
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Objetivos	4
1.2.1 Objetivo general.....	5
1.2.2 Objetivos específicos.....	5
1.3 Justificación.....	5
1.4 Antecedentes.....	7
1.4.1 Antecedentes Internacionales.....	7
1.4.2 Antecedentes nacionales	10
1.5 Proyecciones.....	12
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	15
2.1 Marco histórico.....	15
2.1.1 Inicios del turismo gastronómico a nivel internacional.....	16
2.1.2 Turismo en Costa Rica.....	17
2.1.3 Desarrollo del Turismo Gastronómico en Costa Rica	18
2.1.4 Evolución del mercado laboral en el sector turístico	19
2.1.5 Evolución de la Educación Técnica en Turismo en Costa Rica.....	20
2.2 Marco conceptual.....	22
2.2.1 Turismo	22
2.2.2 Turismo gastronómico	23
2.2.3 Desarrollo turístico local.....	24
2.2.4 Inserción laboral.....	25

2.2.5 Satisfacción laboral	25
2.3 Marco referencial.....	26
2.3.1 Contextualización.....	27
2.3.1.1 Cantón de Puerto Jiménez	27
2.3.1.2 Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez	29
2.3.1.3 Especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas.....	30
2.3.2 Impacto laboral de la especialidad de turismo en Costa Rica.....	35
2.3.3 Relación entre educación técnica y empleabilidad en turismo	37
2.3.4 Competencias técnicas en la especialidad de Turismo en alimentos y bebidas.....	38
2.3.5 Puestos ocupados por egresados en alimentos y bebidas	39
2.4 Esquema de Marco teórico.....	42
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....	43
3.1 Enfoque de la Investigación	43
3.2 Método de la Investigación	44
3.3 Fuentes de Información.....	45
3.4 Variables.....	47
3.4.1 Definición conceptual.....	48
3.4.2 Definición operacional	48
3.4.3 Definición instrumental	48
3.5 Instrumentos	52
3.5.1 Cuestionario	52
3.5.2 Entrevista	53
3.5.3 Revisión documental	54
3.6 Proceso para la Recolección y Análisis de Datos.....	55
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS	58
4.1 Objetivo específico 1	58
4.1.1 Variable 1 Áreas de empleo y tipos de puestos	58
4.2 Objetivo específico 2	64
4.2.1 Variable 2 Nivel de satisfacción de los egresados.....	64
4.2.2 Variable 3 Expectativas laborales y el mercado de trabajo.....	69
4.3 Objetivo específico 3..	74

4.3.1 Variable 4 Habilidades y conocimientos adquiridos	74
4.3.2 Variable 5 Competencias requeridas en el sector turístico	78
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	84
5.1 Conclusiones	84
5.1.1 Objetivo específico 1.....	84
5.1.2 Objetivo específico 2.....	86
5.1.3 Objetivo específico 3.....	89
5.2 Recomendaciones	92
5.2.1 Objetivo específico 1	92
5.2.2 Objetivo específico 2.....	93
5.2.3 Objetivo específico 3.....	95
5.2.4 Recomendaciones de Líneas de Investigación futuras	96
REFERENCIAS.....	99
APÉNDICES	106
INSTRUMENTO N°1. ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA	106
INSTRUMENTO N°2. CUESTIONARIO PARA DOCENTES	109
INSTRUMENTO N°3. CUESTIONARIO PARA ESTUDIANTES EGRESADOS.....	114

LISTA DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINAS
Tabla 1 Malla Curricular especialidad Turismo Alimentos y Bebidas.....	34
Tabla 2 Población y muestra.....	47

LISTA DE FIGURAS

CONTENIDO	PÁGINAS
Gráfico 1: Integración de egresados en sectores laborales acordes a su formación técnica según docentes y egresados	61
Gráfico 2: Acceso de egresados a puestos laborales especializados en el área de alimentos y bebidas según docentes y estudiantes	62
Gráfico 3: Alineación de la formación técnica recibida por los estudiantes con las demandas del mercado laboral según docentes y estudiantes	63
Gráfico 4: Satisfacción con la calidad de la formación técnica impartida según docentes y estudiantes	66
Gráfico 5: Competencias técnicas percibidas como útiles según docentes y estudiantes.....	67
Gráfico 6: Expresión de conformidad por parte de los egresados según docentes y estudiantes ..	68
Gráfico 7: Cumplimiento de aspiraciones labores posterior a salir de la especialidad según docentes y estudiantes	71
Gráfico 8: Empleo en el sector turístico les ofrece estabilidad laboral según docentes y estudiantes	72
Gráfico 9: Salario cumple expectativas según docentes y estudiantes	73
Gráfico 10: Suficiencia de las habilidades técnicas para el desempeño laboral enseñadas según docentes y estudiantes	76
Gráfico 11: Aplicabilidad de conocimientos teóricos de la especialidad en el entorno laboral según docentes y estudiantes	77
Gráfico 12: Oportunidades suficientes para desarrollar habilidades prácticas durante la formación según docentes y estudiantes	78
Gráfico 13: Programa de estudios incluye las competencias técnicas demandadas por el sector turístico según docentes y estudiantes.....	81
Gráfico 14: Fomento de competencias interpersonales necesarias para el ámbito laboral según docentes y estudiantes	82
Gráfico 15: Los estudiantes egresados están preparados para adaptarse a las exigencias del mercado turístico según docentes y estudiantes	83

DEDICATORIA

Dedico este trabajo en materia espiritual a Dios que todo lo puede y que todo lo reina en los cielos y de manera personal a mi hija Johary Naomy Navas Ugalde.

A mi pareja Jaqueline Chinchilla Serracín y a mi padre José Omar leal Sánchez y madre Carmen Sánchez Vidaurre. Por ser pilares fundamentales de sabiduría y consejos durante toda mi vida, por tenerme siempre presente en sus oraciones y por el gran apoyo brindado durante el caminar de la vida y en los momentos más difíciles de esta carrera.

A mis compañeros y profesores de la universidad Internacional de las Américas, quienes me han brindado su apoyo y cariño durante este proyecto.

Michael Andrés Navas Sánchez

AGRADECIMIENTO

Doy gracias a Dios, el ser que todo lo puede y el autor principal de mi existencia en esta vida, quien me ha dado la fortaleza y salud para lograr salir adelante, esforzándome por alcanzar cada una de mis metas, agradezco inmensamente a mis padres quienes hoy no están presentes, en estos momentos de mi vida, pero siempre recordaré que me enseñaron valores muy importantes en cada uno de mis proyectos que emprendo; agradezco a mi hija, a mi pareja, que perdonan el tiempo que no puedo dedicarles por estar inmerso en tanto trabajo.

También agradezco a mis compañeros de trabajo Mario Matarrita Meléndez y a Henry Meléndez Loría, por todo el apoyo que me han dado siempre.

Honestamente, con todo cariño, muchas gracias a todos

Michael Andrés Navas Sánchez

RESUMEN

El presente estudio, titulado "Impacto que provoca la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, entre el periodo 2021 al 2023", tiene como propósito analizar la relación entre la formación técnica en turismo y la inserción laboral de los egresados en el sector. A lo largo de la investigación, se busca determinar si los conocimientos y habilidades adquiridos durante la especialidad responden a las demandas del mercado turístico local y nacional, permitiendo a los egresados acceder a oportunidades de empleo y desarrollarse profesionalmente.

Con base en este propósito, el estudio plantea como objetivo general, analizar el impacto que genera la especialidad de Turismo en la empleabilidad de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, en el periodo comprendido entre 2021 y 2023. Para ello, se desarrollan diferentes categorías de análisis que permiten comprender cómo la formación académica influye en la inserción laboral de los graduados y en qué medida las competencias adquiridas se ajustan a las exigencias del sector turístico.

Dentro del marco teórico, se abordan diversas temáticas relevantes que contextualizan el fenómeno de estudio. En primer lugar, se expone la importancia del turismo en Costa Rica, resaltando su evolución y su impacto en el mercado laboral. Seguidamente, se describe el perfil económico y social del cantón de Puerto Jiménez, con el fin de entender las oportunidades que ofrece el sector turístico en esta región. Asimismo, se profundiza en la relación entre la educación técnica y la empleabilidad en el ámbito del turismo, destacando la relevancia de la formación profesional en Alimentos y Bebidas. Además, se examinan las competencias técnicas que se desarrollan en la especialidad, haciendo énfasis en su aplicación en el mercado laboral. Finalmente, se analizan las oportunidades y desafíos que enfrentan los egresados, tomando en cuenta su grado de satisfacción con la formación recibida y su percepción sobre la estabilidad laboral y la remuneración obtenida.

En cuanto a la metodología empleada, el estudio se desarrolla bajo un enfoque mixto, el cual combina técnicas de recolección de datos cualitativas y cuantitativas para obtener una visión integral del fenómeno. En este sentido, se adopta un diseño no experimental de tipo descriptivo, lo que permite analizar la realidad de los egresados sin manipular variables, sino observando y

describiendo su experiencia en el mercado laboral. Para la recolección de información, se seleccionan como sujetos de estudio a la directora del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, seis docentes de la especialidad de Turismo y una muestra de 50 egresados que cursaron la especialidad en el periodo 2021-2023.

Con el propósito de recopilar datos que permitan evaluar la pertinencia de la formación técnica en la empleabilidad de los egresados, se aplican diversos instrumentos de investigación. En primer lugar, se realiza una entrevista semiestructurada con la directora del centro educativo, quien proporciona información clave sobre la alineación del currículo con las necesidades del sector turístico y las oportunidades de empleo para los egresados. En segundo lugar, se diseñan y aplican cuestionarios dirigidos tanto a los docentes como a los egresados, con el fin de conocer sus percepciones respecto a la calidad de la formación, la utilidad de las competencias adquiridas y el grado de cumplimiento de sus expectativas laborales. Por último, se lleva a cabo una revisión documental de registros educativos y estudios previos que permiten contextualizar el impacto de la educación técnica en el ámbito turístico.

A partir del análisis de los datos recolectados, se identifican tres principales resultados. En primer lugar, se confirma que la formación técnica en la especialidad de Alimentos y Bebidas, proporciona a los egresados las habilidades necesarias para desempeñarse en el sector turístico, ya que el 100% de los docentes y egresados considera que las competencias técnicas adquiridas son suficientes para enfrentar los desafíos del mercado laboral. En segundo lugar, se observa que, si bien la mayoría de los egresados reconoce la aplicabilidad de los conocimientos teóricos adquiridos, un 25% de ellos menciona que esta aplicación no es total, lo que sugiere la necesidad de reforzar el vínculo entre la teoría impartida y la práctica profesional. En tercer lugar, se evidencia que las competencias interpersonales, como la comunicación efectiva y el trabajo en equipo, son aspectos fundamentales para la empleabilidad en el sector turístico. No obstante, el 50% de los docentes y egresados considera que estas habilidades podrían fortalecerse aún más dentro del plan de estudios, lo que indica una oportunidad de mejora en la formación académica.

A partir de estos hallazgos, se concluye que la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas tiene un impacto positivo en la inserción laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez. La combinación de conocimientos teóricos y habilidades prácticas les permite acceder a empleos en hoteles, restaurantes y empresas del sector, lo que respalda la

pertinencia de la formación técnica recibida. Sin embargo, la percepción de los egresados sobre la aplicabilidad de los conocimientos teóricos y el desarrollo de competencias interpersonales, sugiere que aún existen oportunidades de mejora en el currículo, con el fin de optimizar su adaptación a las exigencias del mercado.

En función de estos resultados, se formula como recomendación orientada a fortalecer la formación en habilidades interpersonales y su integración con los conocimientos técnicos adquiridos. Se sugiere la implementación de metodologías activas que promuevan la comunicación efectiva, el liderazgo y la capacidad de trabajo en equipo, permitiendo a los estudiantes desenvolverse con mayor confianza en entornos laborales dinámicos. Asimismo, se recomienda ampliar las oportunidades de prácticas profesionales, de manera que los egresados puedan consolidar su aprendizaje en situaciones reales de trabajo, facilitando así una mejor transición hacia el mercado laboral y garantizando una mayor alineación entre la educación técnica y las necesidades del sector turístico.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del problema

El trabajo de investigación realizado tiene como objetivo analizar el impacto que la especialidad de turismo tiene en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez, durante el periodo de 2021 a 2023. Este análisis resulta fundamental para comprender no solo los beneficios que esta formación ofrece a los estudiantes, sino también las particularidades de su inserción en el mercado laboral. En este contexto, es importante destacar cómo se relaciona la educación técnica en turismo con las oportunidades de empleo, especialmente en un sector que ha demostrado ser crucial para la economía de la región.

La especialidad de turismo proporciona a los estudiantes una formación integral que combina conocimientos teóricos y habilidades prácticas. A través de su currículo, los egresados adquieren competencias valiosas en áreas como la gestión de servicios turísticos, atención al cliente, y promoción de destinos. Estas habilidades son altamente valoradas en un entorno laboral donde la competencia es intensa y donde las empresas buscan candidatos bien preparados para satisfacer las demandas de un mercado en constante evolución.

Los estudiantes de turismo que han recibido una formación técnica específica tienen una ventaja competitiva significativa en el mercado laboral, especialmente en sectores como la hotelería y las agencias de viajes, donde se valoran las competencias prácticas y teóricas adquiridas durante su educación. Esta formación les permite adaptarse rápidamente a las exigencias del sector y contribuir de manera efectiva al desarrollo de la industria turística (Seyitoğlu, Atsız, Kaya y Taş, 2022, p. 24).

Un aspecto relevante de esta investigación es la conexión entre la educación técnica y las oportunidades laborales que surgen en el sector turístico. Los egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez se enfrentan a un panorama en el que el turismo se erige como uno de los pilares económicos más importantes del país. Durante el periodo analizado, se ha observado que aquellos estudiantes que completan esta especialidad, tienen mayores probabilidades de conseguir empleo en empresas hoteleras y agencias de viajes. Esto se debe, en gran parte, a que la formación recibida les permite destacarse entre otros candidatos que no poseen un conocimiento formal en el área.

La relevancia de la formación técnica se ve reflejada también en la inclusión de programas de trabajo impulsados por el Ministerio de Educación Pública. Estos programas son particularmente significativos para aquellos estudiantes que optan por la modalidad nocturna. La posibilidad de asistir a clases por la noche permite que más jóvenes accedan a una educación que, de otro modo, podría resultarles inalcanzable. Esta modalidad no solo facilita el acceso a la formación técnica, sino que también contribuye a fomentar la equidad educativa, brindando a los estudiantes la oportunidad de desarrollar sus potencialidades en un ámbito que ofrece prometedoras perspectivas laborales.

Los beneficios que derivan de esta especialidad son múltiples y se reflejan en el impacto positivo que tiene en la vida profesional de los egresados. Al recibir una educación formal en turismo, estos jóvenes cuentan con una ventaja competitiva al momento de buscar empleo. Las empresas del sector valoran la formación específica, ya que prefieren contratar a candidatos que hayan adquirido conocimientos teóricos, prácticos y relevantes para el trabajo. Esto se traduce en un aumento en la tasa de empleabilidad de los egresados, quienes encuentran más fácilmente oportunidades laborales en un entorno donde se busca personal capacitado.

La educación y formación en turismo son esenciales para mejorar la calidad del servicio y la competitividad en el sector. Al proporcionar a los estudiantes las habilidades y conocimientos necesarios, se facilita su inserción laboral en mercados cada vez más exigentes, contribuyendo así al desarrollo sostenible del turismo a nivel global (OMT, 2022, p. 18).

Otro elemento clave por considerar es la experiencia práctica que los estudiantes obtienen a lo largo de su formación. Muchos programas educativos incluyen pasantías y prácticas profesionales, lo que permite a los estudiantes aplicar lo aprendido en situaciones reales. Esta experiencia no solo enriquece su currículum, sino que también les brinda una visión más clara de cómo funcionan las empresas en el sector turístico. La posibilidad de trabajar en un entorno real les permite desarrollar habilidades interpersonales y de resolución de problemas, competencias que son esenciales en el ámbito laboral.

Las prácticas profesionales en el sector turístico permiten a los estudiantes desarrollar competencias clave y una comprensión profunda de las operaciones empresariales. Al enfrentarse a situaciones reales, los estudiantes mejoran su capacidad para resolver problemas, comunicarse efectivamente y adaptarse a diferentes contextos laborales, lo que aumenta su preparación para el mercado laboral (Journal of Hospitality & Tourism Education, 2023, p. 32).

El análisis del impacto de la especialidad de turismo también debe considerar la respuesta del mercado laboral ante la demanda de profesionales capacitados. Durante el periodo de 2021 a 2023, se ha evidenciado un creciente interés por parte de las empresas en contratar personal con formación técnica en turismo. Esto se debe a que el sector ha mostrado signos de recuperación y crecimiento tras los desafíos impuestos por la pandemia. A medida que las actividades turísticas se reanudan, las empresas buscan constantemente incorporar a su equipo a personas que no solo tengan el conocimiento adecuado, sino que también estén preparadas para enfrentar los retos de un entorno laboral cambiante.

El turismo puede jugar un papel vital y beneficioso para aumentar el empleo. A través de la creación de puestos de trabajo directos e indirectos, el sector turístico contribuye significativamente al crecimiento económico y al desarrollo sostenible de las regiones que dependen de esta industria (Giotis, 2022, p. 45).

El trabajo de investigación destaca, además, la importancia de mantener una formación actualizada y alineada con las tendencias del sector turístico. La educación técnica en turismo debe adaptarse a los cambios que surgen en el mercado, como la digitalización de los servicios y la implementación de nuevas tecnologías. Esto garantiza que los egresados estén preparados para trabajar en un contexto donde la innovación y la adaptación son esenciales. Las empresas del sector valoran cada vez más a los candidatos que tienen un conocimiento actualizado y que pueden contribuir a la modernización de los procesos operativos.

A partir de los hallazgos, se puede anticipar que la especialidad de turismo tendrá un impacto significativo en las oportunidades laborales de los futuros egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez. La formación técnica les dotará de las habilidades necesarias para ser competitivos en el mercado laboral y les abrirá puertas en un sector en constante expansión. Los estudiantes que completen esta especialidad estarán mejor equipados para enfrentar los retos del

mundo laboral, lo que probablemente resultará en mayores tasas de empleabilidad y en la posibilidad de acceder a posiciones en empresas hoteleras y turísticas.

El análisis también podría revelar que la modalidad del Ministerio de Educación Pública es un factor clave que facilita el acceso a la educación técnica. Esta modalidad no solo amplía las oportunidades para aquellos que no pueden asistir a clases durante el día, sino que también contribuye a fomentar la inclusión y la equidad en el acceso a la educación. Al permitir que más jóvenes se formen en áreas técnicas, se está fortaleciendo la capacidad de la población para contribuir a la economía local y nacional.

Por lo tanto, el impacto de la especialidad de turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez es innegable. Esta formación les otorga habilidades y conocimientos que son esenciales para su desarrollo profesional. Al ser preparados para el sector turístico, los egresados se convierten en candidatos altamente competitivos, capaces de satisfacer las demandas de las empresas en un mercado en recuperación. Además, la inclusión de programas educativos que permiten la formación nocturna refuerza la importancia de la educación técnica como un camino viable hacia un futuro laboral exitoso. La investigación resalta la necesidad de continuar apoyando y fortaleciendo estas iniciativas, para asegurar que más jóvenes tengan la oportunidad de beneficiarse de una educación que les abra puertas en el mundo laboral.

¿Cuál es el Impacto que provoca la especialidad de turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez entre los periodos 2021 al 2023?

1.2 Objetivos

Los objetivos de una investigación constituyen elementos fundamentales que orientan el desarrollo del estudio y permiten establecer un marco de acción claro y estructurado. Estos objetivos guían al investigador en la identificación de las metas que se desean alcanzar, estableciendo la conexión entre el problema planteado y las posibles soluciones. Según Hernández y Mendoza (2018), "los objetivos delimitan el alcance de la investigación y permiten precisar las acciones necesarias para responder a las preguntas planteadas" (p. 45). En este sentido, la definición precisa de los objetivos asegura la coherencia metodológica y garantiza que las etapas del proceso investigativo contribuyan efectivamente al logro de los resultados esperados.

1.2.1 Objetivo general

Analizar el impacto que provoca la especialidad de turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez entre los periodos del 2021 al 2023

1.2.2 Objetivos específicos

Identificar las principales áreas de empleo y tipos de puestos que ocupan los egresados de la especialidad de alimentos y bebidas de turismo en el periodo 2021-2023.

Medir el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida en la especialidad alimentos y bebidas de turismo, en relación con sus expectativas laborales y el mercado de trabajo.

Comparar las habilidades y conocimientos adquiridos en la especialidad Alimentos y Bebidas de turismo, con las competencias requeridas por los empleadores en el sector turístico.

1.3 Justificación

La investigación titulada "Impacto que provoca la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, entre el periodo 2021 al 2023" busca aportar información relevante sobre la articulación entre la educación técnica y el mercado laboral en el contexto turístico, una actividad clave para el desarrollo económico de la región de la Península de Osa. La prepráctica docente desempeña un papel crucial al vincular a los futuros profesionales con su entorno laboral, fomentando un aprendizaje significativo mediante técnicas metodológicas y actividades atractivas para los estudiantes. Esta formación metodológica resulta esencial para garantizar que los egresados contribuyan de manera efectiva al desarrollo local.

El saber pedagógico de los futuros educadores y su relación con los estudiantes en el aula favorece la adquisición de competencias laborales. Como indica la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2022), "la educación en turismo debe responder a las necesidades dinámicas del sector y promover el aprendizaje basado en competencias" (p. 35). En este sentido, es fundamental vincular la teoría educativa con la práctica profesional, de manera que los estudiantes desarrollen destrezas relevantes para su futuro desempeño laboral.

La formación laboral, como responsabilidad compartida entre diversos niveles educativos, debe iniciar desde edades tempranas. En el caso de la educación media, con jóvenes entre los 15 y 18 años, la integración de competencias laborales resulta esencial para su desarrollo profesional. Además, desde la educación secundaria básica, se pueden introducir actividades que promuevan la adquisición de habilidades en sectores estratégicos como el turismo, alineándose con los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo Turístico del ICT (Instituto Costarricense de Turismo, 2022).

En esta línea, las instituciones educativas juegan un papel protagónico al definir su Proyecto Educativo Institucional (PEI), alineando los intereses profesionales de los estudiantes con las necesidades productivas de la comunidad. Esto incluye incorporar competencias laborales al currículo, desarrollar contenidos en contextos laborales y fomentar proyectos que apliquen soluciones reales a situaciones del mundo productivo. La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2023) resalta que "la vinculación entre la educación y el mercado laboral es esencial para fortalecer el desarrollo económico sostenible" (p. 42).

La articulación con el sector productivo también es fundamental para garantizar la pertinencia de la formación educativa. Las instituciones pueden establecer alianzas estratégicas con empresas del sector turístico para facilitar observaciones pedagógicas, prácticas laborales y trabajos temporales. Estas experiencias permiten a los estudiantes identificar competencias clave, reflexionar sobre su desarrollo y generar oportunidades de mejora continua, contribuyendo directamente al fortalecimiento de la competitividad del sector.

La práctica es el método más efectivo para desarrollar competencias laborales. Aunque los talleres y formaciones teóricas son importantes, la experiencia directa en el campo es esencial para garantizar un aprendizaje significativo. En el contexto del turismo, esto incluye actividades como guías, atención al cliente y gestión de servicios, áreas clave que requieren habilidades tanto técnicas como interpersonales.

Es importante señalar que la familia también desempeña un papel crucial en el desarrollo de competencias laborales generales. Actividades diarias como la organización del hogar, la toma de decisiones y la distribución de roles, fortalecen habilidades que son transferibles al ámbito

laboral. La orientación y el apoyo familiar potencian el desarrollo integral de los estudiantes, complementando los esfuerzos de las instituciones educativas.

En cuanto al impacto del turismo en el ámbito laboral, la OMT (2022) enfatiza que "el sector turístico genera oportunidades significativas para la inclusión laboral y el desarrollo de comunidades locales" (p. 28). Por ello, la especialidad de turismo en instituciones técnicas como el Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, tiene un papel crucial en la formación de egresados que contribuyan al desarrollo económico y social de su comunidad.

Finalmente, esta investigación no solo busca evidenciar el impacto de la especialidad de turismo en la inserción laboral de los egresados, sino también resaltar la importancia de fortalecer la articulación entre la educación y el mercado laboral. Esto permitirá identificar áreas de mejora en la formación técnica y fomentar el desarrollo de competencias que respondan a las demandas del sector turístico.

1.4 Antecedentes

A continuación, se presentan tres antecedentes internacionales y tres nacionales que abordan el impacto de la educación técnica en turismo en la inserción laboral de los egresados. Los estudios seleccionados proporcionan un panorama comparativo entre distintos contextos educativos y laborales, aportando elementos clave para comprender la realidad costarricense en esta área.

1.4.1 Antecedentes Internacionales

En primer lugar, se destaca la investigación realizada por Benítez (2014), titulada "La inserción laboral de los graduados en turismo de la Universidad Nacional del Sur", llevada a cabo en la Universidad Nacional del Sur, Argentina. El objetivo general del estudio fue analizar la inserción laboral de los graduados de la carrera de Licenciatura en Turismo de dicha institución, identificando las áreas de desempeño y el tiempo requerido para integrarse al mercado laboral.

Respecto a la metodología, esta se fundamentó en la aplicación de encuestas estructuradas dirigidas a los egresados, con el propósito de recopilar información detallada sobre su situación laboral, el tiempo de espera para obtener empleo y las áreas específicas donde lograron insertarse.

Adicionalmente, se realizó un análisis comparativo con promociones anteriores para evaluar cambios en la empleabilidad. Los resultados alcanzados por Benítez (2014) muestran que el 55,42% de los egresados trabaja en agencias de viajes, mientras que el 44,58% se desempeña en otros sectores turísticos como hotelería, gastronomía y gestión de eventos. Además, se identificó que el 56,52% de quienes laboran en agencias de viajes lo hacen en la ciudad de Bahía Blanca, mientras que el 43,48% se ubica en otras ciudades del país.

En cuanto a las conclusiones, Benítez (2014) expone que el estudio resalta que las agencias de viajes constituyen una fuente primordial de empleo para los graduados en turismo, destacando la necesidad de fortalecer competencias en gestión y atención al cliente para ampliar las oportunidades laborales. Asimismo, se sugiere revisar los programas educativos para incorporar contenidos que respondan a las demandas específicas del mercado turístico actual, con el fin de garantizar una mejor preparación profesional. Además, se recomienda promover alianzas estratégicas con el sector privado para facilitar la inserción laboral de los egresados, incentivando la actualización constante de los programas académicos. Finalmente, se concluye que una formación integral y práctica en turismo permite a los graduados enfrentar los retos del mercado laboral de manera efectiva y competitiva.

Como segundo antecedente internacional, se presenta la investigación de García y Méndez (2021), titulada "Perspectivas laborales de estudiantes de turismo en universidades de Puebla", realizada en la Universidad de las Américas Puebla, México. El objetivo de este estudio fue explorar la percepción de los estudiantes sobre su futura inserción laboral en el ámbito turístico, considerando sus expectativas y los desafíos identificados.

La metodología empleada consistió en un enfoque mixto que incluyó entrevistas en profundidad a estudiantes de turismo de tres universidades, así como encuestas que indagaron sobre sus percepciones, motivaciones y experiencias en la búsqueda de empleo. Asimismo, se analizaron los programas académicos para determinar su alineación con las necesidades del mercado laboral. Los resultados obtenidos por García y Méndez (2021) revelan que los estudiantes consideran insuficiente la preparación académica para enfrentar los retos del mercado laboral, destacando que muchos empleos disponibles no ofrecen condiciones salariales adecuadas ni estabilidad a largo plazo. Además, se identificó que el 60% de los entrevistados mostró

incertidumbre respecto a su futuro profesional, mientras que el 40% manifestó haber realizado prácticas laborales sin remuneración.

Las conclusiones del estudio de García y Méndez (2021) evidencian la necesidad urgente de replantear los programas educativos en turismo, promoviendo un enfoque más práctico que permita a los estudiantes adquirir competencias directamente aplicables al mercado laboral. Asimismo, se recomienda la creación de convenios de pasantías con empresas del sector turístico para garantizar experiencias laborales significativas durante el proceso de formación. Es fundamental fortalecer las competencias socioemocionales y de servicio al cliente para mejorar la percepción de los empleadores sobre la formación recibida. Finalmente, se concluye que la formación académica debe adaptarse a los nuevos contextos laborales, garantizando que los egresados cuenten con habilidades prácticas que les permitan enfrentar los desafíos contemporáneos en el ámbito turístico.

Por último, se presenta la investigación de Romero (2022), titulada "Perspectivas del sector turismo frente a la formación técnica, tecnológica y profesional del aprendizaje en el desempeño laboral de egresados", desarrollada en la Universidad del Atlántico, Colombia. El objetivo general del estudio fue analizar cómo la formación técnica y tecnológica influye en el desempeño laboral de los egresados en el sector turístico.

La metodología se fundamentó en entrevistas estructuradas a empleadores y egresados del área de turismo, así como en el análisis de datos estadísticos sobre la empleabilidad en el sector. Además, se realizaron grupos focales para comprender las expectativas empresariales en torno a la formación recibida. Los resultados expuestos por Romero (2022) indican que, aunque los egresados poseen conocimientos técnicos adecuados, existen vacíos en habilidades prácticas y competencias específicas, lo que limita su adaptación a los entornos laborales.

Las conclusiones de Romero (2022) señalan que es imprescindible realizar ajustes en los programas educativos para incorporar competencias prácticas y técnicas orientadas a la resolución de problemas reales del sector turístico. Además, se sugiere fortalecer la vinculación universidad-empresa mediante proyectos colaborativos que permitan a los estudiantes adquirir experiencia laboral desde el proceso formativo. Se destaca la importancia de implementar estrategias pedagógicas que promuevan el desarrollo de habilidades blandas, fundamentales en el ámbito

turístico. Finalmente, el estudio recomienda establecer alianzas interinstitucionales que fortalezcan la formación integral y garanticen mayores oportunidades de inserción laboral para los egresados.

1.4.2 Antecedentes nacionales

En primer lugar, se destaca la investigación realizada por Peralta-Fonseca y Rodríguez-Valerín (2021), titulada "Análisis de las competencias de inserción laboral en las estrategias pedagógicas de la sección duodécima del Colegio Técnico Profesional de Nicoya en la especialidad de Turismo en Hotelería y Eventos Especiales para una propuesta de mejora didáctica bajo condiciones pandémicas", desarrollada en el Instituto Tecnológico de Costa Rica. El objetivo general de este estudio fue analizar las Guías de Trabajo Autónomo (GTA) utilizadas por los docentes de la especialidad de Turismo en Hotelería y Eventos Especiales del duodécimo año del Colegio Técnico Profesional de Nicoya, con el fin de proponer mejoras didácticas que fortalezcan las competencias laborales de los futuros egresados en el contexto de la pandemia.

La metodología empleada fue de enfoque cualitativo e incluyó la aplicación de cuestionarios a docentes y estudiantes, así como una revisión detallada de las GTA utilizadas en el proceso educativo. Se buscó identificar la presencia y el desarrollo de competencias de inserción laboral en las estrategias pedagógicas implementadas. Los resultados obtenidos por Peralta y Rodríguez (2021) revelaron que las GTA no fomentaban de manera efectiva el desarrollo de competencias laborales esenciales, presentando actividades con falta de claridad y pertinencia. Además, se evidenció que las docentes no habían recibido capacitación específica en el diseño de estas guías, lo que limitaba su efectividad en la preparación de los estudiantes para el mercado laboral.

Las conclusiones de Peralta y Rodríguez (2021) resaltan la necesidad de capacitar a los docentes en el diseño de guías pedagógicas que integren competencias prácticas y habilidades técnicas alineadas con las exigencias del mercado laboral. Asimismo, se recomienda la implementación de talleres de actualización docente enfocados en la incorporación de tecnologías digitales y metodologías activas que faciliten el desarrollo de competencias laborales pertinentes. Además, se sugiere fomentar la realización de prácticas profesionales supervisadas que permitan a los estudiantes aplicar los conocimientos adquiridos en contextos reales, fortaleciendo así su preparación para la inserción laboral. Finalmente, se destaca la importancia de establecer espacios de diálogo y colaboración entre docentes y empleadores para asegurar que la formación académica responda de manera efectiva a las necesidades del sector turístico.

Otra investigación relevante es la desarrollada por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) (2022), titulada "Evaluación de Impacto de la Formación Profesional de la Población en Desventaja Social Egresada en 2022". Aunque este estudio no se centra exclusivamente en el sector turístico, incluye análisis sobre la inserción laboral de egresados de programas relacionados con el turismo. El objetivo general fue medir la inserción laboral de personas en desventaja social que egresaron de programas de formación profesional del INA en 2022.

La metodología utilizada fue cuantitativa, basada en encuestas aplicadas a una muestra representativa de egresados que no estaban empleados al momento de iniciar su formación en el INA. Se recolectaron datos sobre su situación laboral actual, sector de empleo y percepción sobre la formación recibida. Los resultados del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) (2022) mostraron que una proporción significativa de los egresados logró insertarse en el mercado laboral, incluyendo aquellos provenientes de programas relacionados con el turismo. Sin embargo, también se identificaron áreas de mejora en la alineación de las competencias impartidas con las demandas específicas del sector turístico.

Las conclusiones de Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) (2022) subrayan la importancia de adaptar continuamente los programas de formación profesional a las necesidades cambiantes del mercado laboral, especialmente en sectores dinámicos como el turismo. Se recomienda fortalecer la colaboración entre el INA y las empresas turísticas para asegurar que las competencias enseñadas sean relevantes y actualizadas. Además, se sugiere implementar mecanismos de seguimiento a los egresados para evaluar la efectividad de la formación y realizar ajustes según las tendencias del sector. Finalmente, se destaca la necesidad de ofrecer programas de formación complementaria que permitan a los egresados actualizar y ampliar sus habilidades a lo largo de su carrera profesional.

Finalmente, se presenta el estudio realizado por Gómez et al. (2022), titulado "Demanda, ingresos y empleos de la actividad turística en Costa Rica". El objetivo general de esta investigación fue analizar la evolución del empleo, los ingresos y la distribución del turismo en Costa Rica, con el fin de identificar los lineamientos establecidos para su desarrollo económico y proyectar estas variables hasta 2025.

La metodología empleada fue cuantitativa, basada en el análisis de datos estadísticos relacionados con el empleo en el sector turístico, ingresos generados por el turismo y distribución geográfica de la actividad turística en Costa Rica. Se utilizaron fuentes oficiales y se aplicaron

modelos econométricos para proyectar tendencias futuras. Los resultados de Gómez et al. (2022) indicaron que el turismo ha sido un motor significativo de generación de empleo en Costa Rica, representando aproximadamente un 12% del PIB nacional y más de un 11% del total de empleos a nivel global en períodos normales. Sin embargo, se identificaron desafíos relacionados con la estacionalidad del empleo y la necesidad de diversificar la oferta turística para mantener un crecimiento sostenible.

Las conclusiones de Gómez et al. (2022) enfatizan la importancia de desarrollar estrategias que promuevan la estabilidad y calidad del empleo en el sector turístico. Se recomienda implementar políticas que fomenten la capacitación continua de los trabajadores del turismo, adaptando sus habilidades a las nuevas tendencias y demandas del mercado. Además, se sugiere diversificar la oferta turística para reducir la estacionalidad y generar empleo durante todo el año. Finalmente, se destaca la necesidad de fortalecer la infraestructura y promoción turística en regiones menos desarrolladas, con el fin de distribuir de manera más equitativa los beneficios económicos y laborales del turismo en el país.

1.5 Proyecciones

Las proyecciones consideradas en este trabajo de investigación se han organizado por segmentos, con el fin de facilitar una mejor comprensión del impacto que provoca la especialidad de turismo en la especialidad de alimentos y bebidas en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez. Estas proyecciones permitirán analizar la viabilidad de la idea inicial, ayudando a comprender las posibilidades reales de alcanzar el objetivo principal del estudio.

El turismo es por sí solo un sector que produce impactos positivos a nivel económico, en infraestructura física o social, efecto que sucede a partir de la generación de divisas, empleo, e inclusive, en la mejora de la estructura u obra física de un país. Los estudios de impactos económicos desde la óptica del turismo se desarrollan según análisis de datos sobre el gasto turístico, el empleo, y su mejora en los ingresos de la población. (Arce, 2022, p.10)

Los alcances esperados incluyen, en primer lugar, una evaluación de las oportunidades de empleo y emprendimiento para los egresados en sectores como la hotelería, los restaurantes y las empresas de servicios turísticos. En segundo lugar, se prevé un análisis del nivel de empleabilidad y la competitividad de los egresados en el mercado laboral local y nacional, tomando en cuenta la

creciente demanda de profesionales que puedan ofrecer una experiencia turística integral que combine hospitalidad y gastronomía. Finalmente, se espera que los resultados de este análisis brinden información relevante para la mejora de los programas educativos y su alineación con las necesidades del mercado laboral en la región de Puerto Jiménez.

- En primer lugar, se identificará las principales áreas de empleo y los tipos de puestos que ocupan los egresados del CTP Puerto Jiménez de la especialidad de alimentos y bebidas de turismo, durante el periodo 2021-2023.
- En segundo lugar, se medirá el nivel de satisfacción de los egresados del CTP Puerto Jiménez respecto a la formación recibida, en relación con sus expectativas laborales y las condiciones del mercado de trabajo.
- En tercer lugar, se realizará una comparación entre las habilidades y conocimientos adquiridos en la especialidad de alimentos y bebidas y las competencias que los empleadores demandan en el sector turístico.
- En cuarto lugar, se analizarán las oportunidades de empleo y emprendimiento para los egresados de turismo del CTP Puerto Jiménez, en sectores como la hotelería, los restaurantes y los servicios turísticos.
- En quinto lugar, se examinará el nivel de empleabilidad y competitividad de los egresados de turismo Alimentos y bebidas del CTP Puerto Jiménez, en el mercado laboral local y nacional, considerando la creciente demanda de profesionales que puedan ofrecer experiencias turísticas integrales.

Al considerar el impacto que provoca la especialidad de turismo en la especialidad de alimentos y bebidas en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico de Puerto Jiménez, es importante reconocer ciertas limitaciones que pueden influir en los resultados de la investigación:

- Acceso a Datos: la disponibilidad de datos precisos y actualizados sobre la inserción laboral de los egresados puede ser limitada. Esto dificulta la evaluación cuantitativa del impacto y la identificación de tendencias claras en el mercado laboral.
- Percepción del Turismo: la percepción de los residentes y egresados sobre el turismo y su relación con la gastronomía puede variar, lo que podría influir en la aceptación de la especialidad de alimentos y bebidas como una opción viable de carrera.

- Condiciones Económicas: factores económicos externos, como crisis económicas o cambios en la demanda turística, pueden afectar las oportunidades de empleo disponibles para los egresados, dificultando la evaluación del impacto real de la especialidad.
- Limitaciones Geográficas: la investigación puede estar restringida a la región de Puerto Jiménez, lo que podría limitar la generalización de los hallazgos a otras áreas del país con diferentes dinámicas turísticas y económicas.
- Falta de Formación Continua: la falta de programas de capacitación continua en la especialidad de alimentos y bebidas puede limitar la capacidad de los egresados para adaptarse a las demandas cambiantes del mercado laboral.
- Competencia en el Mercado: la creciente competencia en el sector turístico y gastronómico podría influir en la inserción laboral de los egresados, afectando su capacidad para encontrar empleo en un mercado saturado.
- Influencia de Factores Culturales: la cultura local y las tradiciones pueden influir en la percepción del turismo y la gastronomía, afectando la disposición de los residentes a participar en iniciativas turísticas.
- Inversión y Recursos: la disponibilidad de inversión y recursos para el desarrollo de proyectos turísticos y de alimentos y bebidas puede ser limitada, lo que puede restringir las oportunidades de empleo para los egresados.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

El presente capítulo tiene como propósito establecer los fundamentos teóricos que sustentan el estudio sobre el impacto de la especialidad de Turismo, en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, en el periodo comprendido entre los años 2021 y 2023. A través de un enfoque integral, se abordan los conceptos y antecedentes históricos que permiten contextualizar la problemática, así como los elementos conceptuales que articulan las variables de análisis del estudio. Asimismo, se incluye una revisión de referencia que vincula el contexto local con el desarrollo turístico nacional, fortaleciendo la comprensión de los factores que inciden en la inserción laboral de los egresados.

El capítulo se organiza en tres apartados fundamentales: el primero abarca el Marco Histórico, donde se explora la evolución del turismo gastronómico a nivel internacional y nacional, así como el desarrollo de la educación técnica en turismo en Costa Rica. El segundo apartado corresponde al Marco Conceptual, en el cual se presentan los conceptos clave que orientan el estudio, tales como turismo, turismo gastronómico, desarrollo turístico local, inserción laboral y satisfacción laboral. Finalmente, el Marco Referencial profundiza en la contextualización de la problemática desde una perspectiva regional y educativa, abordando el contexto geográfico de Puerto Jiménez y la influencia de la especialidad de Alimentos y Bebidas en la empleabilidad.

2.1 Marco histórico

El Marco Histórico constituye una parte esencial en la comprensión de los antecedentes que han dado forma al fenómeno del turismo gastronómico y su evolución en el contexto costarricense. Esta sección tiene como objetivo analizar los hitos significativos que han impulsado el desarrollo del turismo, desde sus manifestaciones iniciales hasta su consolidación como una industria estructurada que dinamiza la economía local y nacional.

Para ello, se abordan los orígenes del turismo gastronómico a nivel internacional, destacando su evolución histórica desde la antigüedad hasta su formalización en el siglo XXI. Posteriormente, se examina la evolución del turismo en Costa Rica, enfatizando el enfoque sostenible que ha posicionado al país como un referente global. Asimismo, se estudia el desarrollo

del turismo gastronómico en el contexto nacional, enfatizando el papel de las políticas públicas y la creciente valorización de la gastronomía local como un atractivo turístico. Finalmente, se incluye una revisión del mercado laboral en el sector turístico costarricense, destacando la evolución de la educación técnica en turismo como un factor clave en la formación de talento humano competitivo.

2.1.1 Inicios del turismo gastronómico a nivel internacional

El turismo gastronómico, entendido como la práctica de viajar con el propósito principal de experimentar la cocina y las tradiciones culinarias de un destino, ha evolucionado significativamente a lo largo de la historia. Esta modalidad turística refleja el interés humano por explorar y disfrutar de la diversidad cultural a través de la alimentación, convirtiéndose en un componente esencial del turismo cultural en la actualidad.

Los orígenes del turismo gastronómico pueden rastrearse hasta la antigüedad, donde civilizaciones como la griega y la romana ya mostraban un marcado interés por la gastronomía. Los romanos, por ejemplo, eran conocidos por sus elaborados banquetes y por la difusión de su cultura culinaria a lo largo de los territorios que conquistaban. Según Mejía et al. (2024), “el concepto de turismo gastronómico ha evolucionado considerablemente desde sus primeras manifestaciones históricas, influenciado por la globalización y la diversificación cultural” (p. 136). Estas guías primigenias sentaron las bases para la posterior formalización del turismo gastronómico.

Durante el siglo XIX, con la expansión de los ferrocarriles y la mejora en las infraestructuras de transporte, se facilitó el acceso a diversas regiones, permitiendo a los viajeros explorar nuevas tradiciones culinarias. Este período marcó un auge en la movilidad y en el interés por descubrir las particularidades gastronómicas de diferentes localidades. Según Wolf (2001), “el turismo culinario se volvió prominente en 2001 después de que Erik Wolf, presidente de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico, escribiera un libro blanco sobre el tema” (p. 3). Este documento destacó la importancia de la gastronomía como un factor clave en la experiencia turística.

En las últimas décadas, el turismo gastronómico ha experimentado un crecimiento notable, impulsado por una creciente valorización de las experiencias auténticas y locales. La globalización y la facilidad de acceso a la información han permitido a los viajeros planificar sus itinerarios en función de festivales gastronómicos, rutas del vino y visitas a mercados tradicionales. Según la Organización Mundial del Turismo (2023), “la gastronomía y el turismo enológico representan una oportunidad de revitalizar y diversificar el turismo, promover el desarrollo económico local, involucrar a numerosos sectores profesionales distintos y ofrecer nuevos usos al sector primario” (párr. 1). Esto subraya el papel crucial de la gastronomía en la dinamización de las economías locales y en la promoción de la identidad cultural.

Cabe destacar que, el turismo gastronómico ha evolucionado desde simples desplazamientos motivados por la curiosidad culinaria, hasta convertirse en una industria estructurada que contribuye significativamente al desarrollo económico y cultural de las regiones. Esta forma de turismo no solo satisface el paladar de los viajeros, sino que también fomenta el entendimiento intercultural y la preservación de tradiciones culinarias ancestrales.

2.1.2 Turismo en Costa Rica

El turismo en Costa Rica se posiciona como una de las actividades económicas más relevantes del país, gracias a su rica biodiversidad, su enfoque en la sostenibilidad y su compromiso con la conservación ambiental. Este sector ha experimentado un crecimiento sostenido en las últimas décadas, consolidándose como un destino líder en ecoturismo a nivel mundial. Según el Instituto Costarricense de Turismo (ICT , 2023), en el año 2023 el país recibió más de 3 millones de visitantes internacionales, contribuyendo significativamente al Producto Interno Bruto (PIB) y a la generación de empleos directos e indirectos. Esta actividad no solo fomenta el desarrollo económico, sino también impulsa la participación comunitaria en proyectos turísticos sostenibles.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) destaca que “Costa Rica ha implementado políticas efectivas para promover el ecoturismo, posicionándose como líder en la región en prácticas sostenibles” (párr.2). Este planteamiento evidencia el compromiso del país en implementar estrategias que combinen la conservación ambiental con el desarrollo económico. Costa Rica ha desarrollado herramientas como el Certificado de Sostenibilidad Turística (CST),

un instrumento que incentiva a las empresas turísticas a cumplir con estándares de sostenibilidad. Esto no solo mejora la competitividad del sector, sino que también asegura un impacto positivo en las comunidades receptoras y en el entorno natural. Asimismo, la promoción de estas políticas fortalece la imagen internacional del país como un destino turístico responsable.

Por otro lado, según Rivera (2019), “el turismo sostenible en Costa Rica no solo fomenta la conservación ambiental, sino que genera beneficios económicos y sociales directos para las comunidades locales” (p. 12). Esta perspectiva refuerza la idea de que el turismo en el país no se limita únicamente a la actividad económica, sino que se traduce en un motor para el desarrollo social. La inversión en infraestructura turística y la capacitación de las comunidades locales, han permitido diversificar las actividades económicas en regiones como Guanacaste y la Península de Osa. Además, estos esfuerzos han favorecido la creación de empleos de calidad y han contribuido a mejorar los indicadores de bienestar de las poblaciones involucradas en la actividad turística.

De forma que, Costa Rica se ha consolidado como un referente mundial en turismo sostenible gracias a su enfoque en la conservación, la participación comunitaria y la implementación de políticas públicas eficientes. Este modelo de desarrollo turístico combina la protección de los recursos naturales con la generación de beneficios socioeconómicos para las comunidades locales. La experiencia costarricense demuestra que es posible equilibrar el crecimiento económico con la sostenibilidad ambiental, posicionando al país como un líder en turismo responsable a nivel global.

2.1.3 Desarrollo del Turismo Gastronómico en Costa Rica

El turismo gastronómico en Costa Rica ha evolucionado de manera significativa en las últimas décadas, posicionándose como una de las principales atracciones dentro del sector turístico nacional. Esta modalidad ha permitido al país aprovechar su rica diversidad cultural y biodiversidad para ofrecer experiencias culinarias auténticas que cautivan tanto a visitantes nacionales como internacionales. Desde sus inicios, el turismo gastronómico ha demostrado ser un componente estratégico en el desarrollo socioeconómico de diversas regiones del país.

El origen del turismo gastronómico en Costa Rica se remonta a la promoción de la cocina típica costarricense en ferias y festivales locales durante la segunda mitad del siglo XX. Durante

estos eventos, se fomentaba el consumo de platillos tradicionales y la preservación de recetas autóctonas, lo que permitió consolidar una identidad culinaria nacional. Según Alvarado y Gómez (2022), “el fortalecimiento de la gastronomía local en eventos turísticos regionales promovió el interés por los sabores autóctonos y generó oportunidades económicas para las comunidades rurales” (p. 47).

A partir del inicio del siglo XXI, el país comenzó a diversificar su oferta gastronómica con la incorporación de ingredientes autóctonos en propuestas innovadoras. Esto fomentó el surgimiento de rutas gastronómicas y la promoción de experiencias culinarias en entornos naturales, especialmente en zonas rurales y costeras. Según Mora y Ramírez (2023), “la integración de la gastronomía como producto turístico permitió consolidar rutas temáticas que combinan paisajes naturales con experiencias culinarias únicas” (p. 15).

En la última década, el auge de la gastronomía sostenible y el interés por prácticas culinarias ecoamigables, han fortalecido aún más el turismo gastronómico en Costa Rica. Este enfoque ha sido promovido por iniciativas gubernamentales y privadas que buscan fomentar el uso de productos locales y sostenibles en la oferta gastronómica nacional. Según el Instituto Costarricense de Turismo (2023), “el impulso del turismo gastronómico ha promovido el desarrollo económico local y ha posicionado al país como un destino culinario diverso y sostenible” (párr. 3).

Con base en lo anterior, se destaca que, el turismo gastronómico en Costa Rica ha recorrido un largo camino desde sus modestos inicios hasta convertirse en un motor fundamental del desarrollo turístico nacional. La combinación de prácticas sostenibles, ingredientes autóctonos y experiencias auténticas, ha consolidado su posición como un pilar estratégico dentro de la oferta turística costarricense.

2.1.4 Evolución del mercado laboral en el sector turístico

En primer lugar, el sector turístico en Costa Rica ha experimentado transformaciones significativas en su mercado laboral, influenciadas por factores económicos, sociales y ambientales. Estas dinámicas han generado un impacto notable en la generación de empleo, particularmente en áreas de hospitalidad, transporte y guías turísticos. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), “la incidencia laboral es mayor en hoteles y restaurantes,

afectando a más del 13% de las personas empleadas en este segmento durante ciertos periodos" (p. 12). Esto refleja cómo la industria turística actúa como un motor clave de la economía, aunque también evidencia posibles vulnerabilidades ante cambios externos.

Además, esta dependencia del empleo en hoteles y restaurantes implica que cualquier fluctuación en la actividad turística afecta de manera desproporcionada a estos subsectores. La alta concentración de trabajadores en estos espacios sugiere una necesidad urgente de diversificación laboral. Las estadísticas demuestran que cuando el turismo enfrenta crisis, como la pandemia de COVID-19, estas áreas sufren severamente. Por ello, se deben explorar estrategias que fomenten nuevas oportunidades laborales dentro del sector turístico para amortiguar impactos económicos y sociales en el futuro.

Por otra parte, el Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023) reporta datos relacionados con el gasto de los visitantes, la estadía promedio y las principales actividades realizadas por los turistas. Estas cifras ilustran la diversidad de servicios demandados y la importancia de expandir las competencias del personal turístico para atender mejor a los viajeros. Según el ICT, "estas actividades abarcan desde visitas a parques nacionales hasta experiencias culturales, las cuales contribuyen a la generación de empleo directo e indirecto" (p. 8).

De esta manera, fomentar el desarrollo de nichos turísticos y capacitar al personal en actividades especializadas, podría equilibrar las fuentes de empleo, disminuyendo la concentración en ciertos subsectores vulnerables. Asimismo, esta diversificación puede fortalecer la competitividad del país como destino turístico sostenible, al promover ofertas únicas que atraigan a más visitantes internacionales y generen empleos más estables.

Finalmente, tanto las políticas públicas como las estrategias privadas deben alinearse para impulsar una diversificación efectiva. Esto implica no solo crear nuevas oportunidades, sino también fortalecer la capacitación técnica de los trabajadores y ofrecer condiciones laborales justas. Una fuerza laboral más diversificada y preparada es un componente esencial para garantizar la sostenibilidad y el crecimiento del sector turístico en Costa Rica.

2.1.5 Evolución de la Educación Técnica en Turismo en Costa Rica

La educación técnica en turismo en Costa Rica ha experimentado una evolución significativa desde sus inicios, adaptándose a las necesidades cambiantes del sector productivo y

contribuyendo al desarrollo socioeconómico del país. Esta transformación ha permitido la formación de profesionales capacitados para enfrentar los desafíos del mercado turístico nacional e internacional.

Los antecedentes de la educación técnica profesional en Costa Rica se remontan a la promulgación de la Ley Fundamental de Educación No. 2160 en 1957, que estableció las bases para la enseñanza técnica en el país. Según el Ministerio de Educación Pública (MEP), "la enseñanza técnica se ofrecerá a quienes desearan hacer carreras de naturaleza vocacional o profesional de grado medio" (MEP, 1978, p. 8). Este marco legal sentó las bases para la creación de instituciones dedicadas a la formación técnica en diversas áreas, incluyendo el turismo.

En las décadas siguientes, el MEP implementó programas específicos para fortalecer la educación técnica en turismo. La creación de colegios técnicos profesionales con especialidades en turismo permitió a los estudiantes adquirir conocimientos teóricos y prácticos en áreas como hotelería, ecoturismo y turismo rural. Según el MEP, "la educación técnica promueve el desarrollo social y económico del país mediante una oferta educativa flexible y dinámica" (MEP, 2022, p. 3). Estas iniciativas respondieron a la creciente demanda de profesionales en el sector turístico, impulsada por el auge del turismo ecológico y sostenible en Costa Rica.

La evolución de la educación técnica en turismo también ha estado influenciada por la necesidad de adaptar los planes de estudio a las tendencias globales y a las exigencias del mercado laboral. Programas como el de Turismo Ecológico han incorporado contenidos relacionados con la sostenibilidad y la conservación ambiental, reflejando el compromiso del país con el turismo responsable. El MEP destaca que "la especialidad de Turismo Ecológico prepara técnicos en el nivel medio capaces de conducir, instruir, dirigir y proyectar tareas de carácter técnico con la naturaleza" (MEP, 2017, p. 5). Esta orientación ha fortalecido la posición de Costa Rica como líder en turismo sostenible.

En la actualidad, la educación técnica en turismo continúa evolucionando para enfrentar los retos de un mercado cada vez más competitivo y globalizado, puesto que posterior a la apertura del turismo ecológico, educación técnica añadió a la oferta técnica educativa, turismo en hotelería y eventos especiales, turismo en alimentos y bebidas, turismo rural y turismo costero. La integración de tecnologías digitales, la enseñanza de idiomas y el énfasis en la calidad del servicio, son aspectos clave en la formación de los nuevos profesionales del turismo. El MEP subraya que

"la productividad y la competitividad ganan cuando los sectores educativo, productivo y el Estado trabajan mancomunadamente para formar un talento humano acorde con la fuerza productiva del país" (MEP, 2022, p. 4). Esta colaboración intersectorial es fundamental para garantizar que la educación técnica en turismo siga siendo relevante y efectiva.

Por ende, la educación técnica en turismo en Costa Rica ha pasado por un proceso de transformación y adaptación constante, alineándose con las necesidades del sector y contribuyendo al posicionamiento del país como un destino turístico de calidad. La combinación de una sólida formación académica, prácticas sostenibles y una estrecha colaboración entre el sector educativo y productivo, ha sido clave en este desarrollo.

2.2 Marco conceptual

El Marco Conceptual tiene como finalidad precisar los conceptos fundamentales que orientan la presente investigación, estableciendo las bases teóricas que guían el análisis del impacto laboral de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas. A través de la identificación y definición de los términos clave, se busca asegurar una comprensión clara y precisa de las variables involucradas en el estudio.

En este apartado, se desarrollan conceptos esenciales como el turismo, el turismo gastronómico, el desarrollo turístico local, la inserción laboral y la satisfacción laboral, abordándolos desde un enfoque teórico que permita su aplicación en el contexto del presente estudio. Además, se enfatiza la importancia de estos conceptos en la generación de empleo y en la contribución al desarrollo socioeconómico de las comunidades, especialmente en regiones con alto potencial turístico como Puerto Jiménez.

2.2.1 Turismo

El turismo es una de las actividades económicas más significativas a nivel global, generando empleo e ingresos en diversos sectores. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2022), "el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, con fines de ocio, negocios u otros motivos" (p. 45). Esta actividad no solo promueve el intercambio cultural, sino que también impulsa el desarrollo económico al fomentar inversiones en infraestructura y servicios.

Desde una perspectiva económica, el turismo sostenible ha ganado relevancia al buscar un equilibrio entre el crecimiento económico y la preservación de los recursos naturales. De acuerdo con el Banco Mundial (2021), "el turismo sostenible fomenta prácticas responsables que contribuyen al bienestar de las comunidades locales y a la conservación del medio ambiente" (p. 22). En este sentido, el desarrollo turístico debe orientarse hacia modelos que prioricen el aprovechamiento responsable de los recursos y la inclusión social.

Además, el turismo impulsa el fortalecimiento de la identidad cultural, promoviendo el intercambio de conocimientos y experiencias entre visitantes y comunidades receptoras. Según la CEPAL (2023), "el turismo comunitario fortalece los lazos sociales al involucrar a la población local en la gestión y aprovechamiento de los recursos turísticos" (p. 30). Este enfoque fomenta la participación activa de la comunidad y asegura que los beneficios económicos se distribuyan equitativamente.

De forma que, el turismo representa un motor de desarrollo económico y social que debe gestionarse con responsabilidad para garantizar su sostenibilidad a largo plazo. La adecuada planificación y el enfoque comunitario permiten aprovechar sus beneficios sin comprometer los recursos naturales ni la autenticidad cultural de los destinos.

2.2.2 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico se ha consolidado como una estrategia clave en el desarrollo turístico de diversas regiones, destacándose por su capacidad de promover la identidad cultural y dinamizar la economía local. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021), "el turismo gastronómico impulsa el desarrollo local al promover la autenticidad culinaria y fomentar experiencias basadas en la gastronomía autóctona" (p. 40). Esta modalidad turística se caracteriza por la integración de experiencias culinarias con prácticas culturales propias de cada destino.

La creciente demanda de experiencias gastronómicas auténticas ha impulsado la creación de rutas y festivales culinarios que permiten a los visitantes conocer los procesos productivos y degustar platillos emblemáticos. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2022), "el turismo gastronómico fomenta la sostenibilidad alimentaria mediante el uso de productos locales y técnicas tradicionales de preparación" (p. 52). Esto contribuye al fortalecimiento de cadenas productivas locales y al empoderamiento de pequeños productores.

Desde una perspectiva económica, el turismo gastronómico genera empleo directo e indirecto, impulsando la economía local y regional. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT, 2023), "el empleo en el sector gastronómico turístico requiere de formación específica y competencias laborales acordes a los estándares de calidad del servicio" (p. 28). Esto hace necesario el desarrollo de programas educativos y de capacitación orientados a fortalecer el capital humano involucrado.

Finalmente, el turismo gastronómico representa una oportunidad significativa para fortalecer el desarrollo económico y cultural de las regiones, siempre que se gestione de manera sostenible y se integre a la comunidad local en los procesos de planificación y gestión turística.

2.2.3 Desarrollo turístico local

El desarrollo turístico local se orienta hacia la valorización de los recursos naturales y culturales de una región, promoviendo el aprovechamiento sostenible y el fortalecimiento de la identidad comunitaria. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020), "el desarrollo turístico debe considerar la participación activa de la comunidad y el aprovechamiento equilibrado de los recursos, evitando impactos negativos en el entorno natural y social" (p. 32). De esta manera, se logra una integración entre el crecimiento económico y el bienestar social.

En muchos casos, el desarrollo turístico local se impulsa a través de alianzas público-privadas que permiten la creación de infraestructura adecuada y el fortalecimiento de capacidades locales. Para la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2021), "la cooperación entre sectores público y privado fomenta un turismo inclusivo, que prioriza la equidad y el respeto a las comunidades anfitrionas" (p. 47). Así, se establecen modelos de gestión participativa que garantizan beneficios compartidos.

Una estrategia clave en este contexto es el turismo comunitario, el cual promueve el empoderamiento de los actores locales y la preservación de los valores culturales. De acuerdo con el Banco Mundial (2022), "las iniciativas de turismo comunitario no solo impulsan la economía local, sino que también fomentan el sentido de pertenencia y el orgullo cultural" (p. 60). Esto genera un impacto positivo en la cohesión social y el dinamismo económico.

Por lo tanto, resulta fundamental integrar políticas que prioricen el desarrollo turístico sostenible, garantizando que los beneficios alcancen a todos los sectores de la comunidad y se preserven los recursos naturales a largo plazo.

2.2.4 Inserción laboral

La inserción laboral es un proceso fundamental para garantizar la participación activa de las personas en el mercado de trabajo, especialmente en sectores económicos clave como el turismo. Según la Organización Internacional para las Migraciones (OIM, 2023), "la inserción laboral efectiva requiere no solo la formación técnica, sino también el fortalecimiento de competencias transversales que faciliten la adaptación al entorno laboral" (p. 55). Esto resulta particularmente relevante en contextos donde la demanda de empleo es elevada y la competencia es intensa.

Desde una perspectiva social, la inserción laboral promueve el bienestar económico y la cohesión social al brindar oportunidades de empleo digno y estable. Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2022), "las estrategias de inserción laboral deben considerar tanto la capacitación técnica como el desarrollo de habilidades socioemocionales" (p. 78). Esta perspectiva holística contribuye a la adaptación del individuo al entorno laboral cambiante.

Además, la colaboración entre instituciones educativas y el sector empresarial es crucial para facilitar la transición de los egresados al mundo laboral. Según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE, 2021), "la vinculación entre la formación académica y el sector productivo mejora la empleabilidad y reduce las tasas de desempleo juvenil" (p. 34). Esto resalta la importancia de implementar programas de prácticas y pasantías que permitan a los estudiantes adquirir experiencia laboral temprana.

Por último, la inserción laboral exitosa depende de un enfoque integral que contemple tanto la formación técnica como el desarrollo de habilidades socioemocionales, promoviendo así una participación activa y sostenible en el mercado laboral.

2.2.5 Satisfacción laboral

La satisfacción laboral es un factor determinante en el rendimiento y la estabilidad de los trabajadores en cualquier sector económico. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT, 2022), "el bienestar en el entorno laboral depende de factores como la equidad salarial, el

reconocimiento profesional y las oportunidades de crecimiento" (p. 44). Esto evidencia la necesidad de implementar estrategias que promuevan un ambiente de trabajo positivo y motivador.

En el ámbito turístico, la satisfacción laboral cobra especial relevancia debido a las altas exigencias del sector y a la constante interacción con el público. De acuerdo con el Instituto Nacional de Salud y Seguridad Ocupacional (NIOSH, 2023), "los trabajadores en el sector servicios, incluidos los vinculados al turismo, requieren condiciones laborales que reduzcan el estrés y fomenten el equilibrio entre la vida laboral y personal" (p. 21). Esto incluye políticas que incentiven el bienestar físico y mental.

La motivación laboral también está relacionada con el sentido de pertenencia y el compromiso organizacional. Según la Asociación Americana de Psicología (APA, 2021), "la identificación con los valores de la empresa y la percepción de apoyo institucional fortalecen el vínculo entre el empleado y la organización" (p. 19). Esto sugiere que el liderazgo efectivo y la comunicación abierta son claves para mantener altos niveles de satisfacción.

En definitiva, la satisfacción laboral no solo mejora el desempeño individual, sino que también repercute en la productividad organizacional y en la retención del talento humano, lo que convierte su gestión en un componente estratégico para cualquier empresa.

2.3 Marco referencial

El Marco de Referencia proporciona el contexto necesario para comprender el impacto laboral de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas en el ámbito local, específicamente en el Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez. Esta sección busca contextualizar el objeto de estudio dentro del entorno socioeconómico y turístico de la región, destacando los factores que influyen en la empleabilidad de los egresados y el desarrollo de competencias técnicas pertinentes al sector.

Para ello, se incluye una contextualización general que aborda los aspectos geográficos, demográficos y turísticos de Puerto Jiménez, destacando su papel como enclave estratégico en el turismo costarricense. Asimismo, se presenta una descripción detallada del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, enfatizando la relevancia de la especialidad de Alimentos y Bebidas en la formación de profesionales capacitados para enfrentar las demandas del mercado laboral. Finalmente, se analiza la interrelación entre la educación técnica y la empleabilidad en el

ámbito turístico, destacando la articulación entre competencias técnicas y oportunidades laborales en la región.

2.3.1 Contextualización

La contextualización en una investigación consiste en situar el objeto de estudio dentro de un marco que permita comprender los factores relevantes que lo afectan. Este proceso, según Hernández y Mendoza (2018), “implica analizar los aspectos generales y específicos del entorno en el que se desarrolla la problemática para aportar claridad y fundamentación al estudio” (p. 25). Esto facilita un análisis integral al considerar el contexto amplio y particular, permitiendo desarrollar conclusiones más pertinentes y fundamentadas.

En el caso de esta investigación, la contextualización abarca tres aspectos clave relacionados con el impacto de la especialidad de alimentos y bebidas en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, entre los periodos 2021-2023. Primero, se aborda el turismo en Costa Rica, con énfasis en su importancia como motor económico y social del país, además de su vinculación con la sostenibilidad.

Segundo, se analiza el cantón de Puerto Jiménez, destacando sus características geográficas, culturales y económicas, que lo convierten en un destino estratégico para el desarrollo turístico. Finalmente, se explora el papel del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, institución educativa que forma a jóvenes en la especialidad de alimentos y bebidas, preparando a los egresados para satisfacer las demandas del sector turístico.

A través de esta contextualización, se busca proporcionar una base sólida para entender cómo estos elementos interactúan y contribuyen al impacto laboral de los egresados en un sector tan dinámico y estratégico como el turismo de alimentos y bebidas en Costa Rica

2.3.1.1 Cantón de Puerto Jiménez

Puerto Jiménez, ubicado en la región de la Península de Osa, Puntarenas, Costa Rica, destaca por su riqueza natural y biodiversidad, así como por su papel estratégico en el desarrollo turístico del país. Este distrito, considerado una puerta de entrada al Parque Nacional Corcovado, combina paisajes excepcionales con un creciente dinamismo socioeconómico. Según el Instituto

Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), cuenta con una población de 12,836 habitantes, lo que refleja un crecimiento constante que plantea retos significativos para la planificación urbana y la sostenibilidad ambiental. Por lo tanto, el equilibrio entre el turismo y la conservación es fundamental en este contexto. En este mismo sentido, el Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023) afirma que

Puerto Jiménez es un punto estratégico en la región del Pacífico Sur de Costa Rica, caracterizado por su proximidad a áreas protegidas, su potencial ecoturístico y su capacidad para atraer visitantes internacionales. Gracias a inversiones en infraestructura y a la diversificación de servicios turísticos, este distrito ha fortalecido su economía local, posicionándose como un destino esencial para quienes buscan experiencias en contacto con la naturaleza (párr. 4).

Esta perspectiva destaca cómo las inversiones estratégicas en infraestructura y la diversificación de servicios turísticos han consolidado a Puerto Jiménez como un referente en ecoturismo. Asimismo, el enfoque en la conservación ambiental y la promoción del turismo sostenible impulsa no solo el crecimiento económico, sino también el fortalecimiento de la identidad local. De manera paralela, estas acciones contribuyen al bienestar de las comunidades, generando empleo y oportunidades de desarrollo en la región. Por otra parte, el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022) señala que

El incremento de la población en Puerto Jiménez refleja no solo un fenómeno migratorio interno relacionado con la actividad turística, sino también una transformación en las dinámicas sociales y económicas de la región. Este crecimiento, aunque positivo, requiere una planificación adecuada para garantizar servicios básicos, infraestructura sostenible y protección de los recursos naturales que caracterizan la zona (p. 22).

A partir de este planteamiento, es evidente que el crecimiento poblacional asociado al turismo plantea tanto oportunidades como desafíos. Por un lado, se fomenta la dinamización de la economía y el acceso a nuevas fuentes de ingresos; por otro, también exige una gestión adecuada de los recursos naturales y la infraestructura pública. En consecuencia, resulta indispensable la colaboración entre las autoridades locales, las comunidades y los sectores productivos para garantizar un desarrollo equilibrado que respete el entorno.

Por todo lo anterior, Puerto Jiménez se proyecta como una región clave en el desarrollo sostenible de Costa Rica, gracias a su riqueza natural, su posición estratégica y su creciente actividad turística. Sin embargo, su consolidación como destino modelo dependerá de la capacidad de las instituciones y de las comunidades para implementar políticas que integren el crecimiento económico con la conservación ambiental. Este enfoque permitirá que el cantón continúe siendo un ejemplo de equilibrio entre desarrollo y sostenibilidad, en beneficio de las generaciones presentes y futuras.

2.3.1.2 Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez

El Colegio Técnico Profesional (CTP) de Puerto Jiménez, ubicado en la Península de Osa, es una institución educativa clave para la formación técnica en la región. Este colegio cuenta con una matrícula promedio de 600 estudiantes, quienes desde séptimo año participan en talleres exploratorios diseñados para orientarlos en la elección de su especialidad técnica al llegar a décimo nivel. Las especialidades ofrecidas incluyen contabilidad, informática, secretariado, turismo, hotelería y turismo en alimentos y bebidas (CTP de Puerto Jiménez, 2024). Estas opciones académicas no solo brindan una formación técnica integral, sino que también permiten a las personas estudiantes optar por un título de técnico medio, que facilita su incorporación al mercado laboral tras completar su programa de estudios y práctica supervisada.

De acuerdo con el Ministerio de Educación Pública (MEP, 2022), todas las especialidades técnicas están reguladas por los Consejos Regionales de Vinculación con la Empresa y la Comunidad (CORVEC), los cuales desempeñan un papel crucial al coordinar programas educativos con las necesidades del sector productivo. En el caso del CTP de Puerto Jiménez, este pertenece al CORVEC FETSUR, que establece un puente entre las demandas del mercado laboral de la región y la oferta educativa. Las empresas presentan sus solicitudes de personal y competencias específicas a este órgano, asegurando que las especialidades técnicas se alineen con las exigencias del sector.

La especialidad de Alimentos y Bebidas, en particular, se ha posicionado como una de las más relevantes en la zona debido a la alta demanda generada por la actividad turística. Según el CTP de Puerto Jiménez (2024), esta especialidad responde a las necesidades de una región donde el turismo es la principal fuente de empleo, gracias a la presencia de una amplia gama de hoteles,

restaurantes y empresas familiares. El programa académico prepara a las personas estudiantes en habilidades clave como atención al cliente, preparación de alimentos y operaciones turísticas, complementando su formación con clases de inglés que mejoran su competitividad en el ámbito laboral.

Además, el enfoque del CORVEC FETSUR asegura que las prácticas supervisadas sean realizadas en empresas que cumplan con altos estándares de calidad. Esto permite que las personas estudiantes obtengan experiencia laboral relevante y establezcan conexiones valiosas en el mercado turístico. Asimismo, el programa fomenta el desarrollo de competencias emprendedoras, incentivando la creación de proyectos productivos que beneficien tanto a las comunidades locales como a la economía regional.

Por lo tanto, el CTP de Puerto Jiménez no solo forma a jóvenes en competencias técnicas, sino que también impulsa el desarrollo socioeconómico de la región al proporcionar personal altamente capacitado para un sector turístico en constante crecimiento. La articulación entre educación técnica, necesidades del mercado laboral y sostenibilidad, refuerza el papel de esta institución como un actor esencial en el desarrollo local.

2.3.1.3 Especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas

La especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas forma parte de la oferta educativa de la Educación Técnica y se encuentra influenciada por un desarrollo tecnológico constante y acelerado, que transforma de manera significativa los conocimientos que deben ser impartidos. Esta evolución exige un replanteamiento periódico de los contenidos programáticos, con el propósito de garantizar que los egresados de las especialidades relacionadas con el turismo, cuenten con herramientas actualizadas y acordes con la realidad tecnológica, política y económica.

De esta manera, se busca que puedan enfrentar los retos del ámbito laboral, respondiendo a los nuevos modelos de globalización económica, el desarrollo sostenible, la mejora continua de la calidad, las alianzas estratégicas, el uso de la informática, el dominio de un segundo idioma y la competitividad, entre otros aspectos.

En un contexto de constantes cambios, el país debe preparar a su población para afrontar las transformaciones de la sociedad contemporánea. En este sentido, las personas egresadas de la especialidad deben desarrollar una actitud abierta hacia la innovación, la investigación y el respeto por las ciencias naturales y sociales. Además, es fundamental que adquieran la capacidad de adaptarse a los avances tecnológicos mediante la actualización continua de sus conocimientos, asuman un compromiso con la sostenibilidad del planeta y participen activamente en los procesos de desarrollo sostenible. Todo ello contribuirá a la formación de una sociedad más competitiva en el siglo XXI. (Ministerio de Educación Pública, 2006, p.16)

Para atender estos nuevos modelos de desarrollo, los programas de estudio en turismo han sido rediseñados e incluyen subáreas conformadas por unidades didácticas integradas y organizadas de manera secuencial. Esta estructura permite que cada unidad prepare para la siguiente, facilitando así el acceso a un aprendizaje progresivo y permanente. A través de este enfoque, las personas estudiantes pueden recrear y reconstruir el conocimiento en función de los desafíos actuales.

En concordancia con los lineamientos de la Política Educativa hacia el Siglo XXI, los programas de turismo representan un eje fundamental para el desarrollo social, económico y personal, aportando un valor agregado a la vida de las personas mediante el acceso a oportunidades equitativas, sin distinción de género.

La especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas forma técnicos en el nivel medio con la capacidad de liderar, instruir, dirigir y ejecutar tareas de carácter técnico, con el objetivo de desempeñarse en las diversas áreas del sector turístico.

Estructura curricular

La especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas se desarrolla a lo largo de tres años de formación en el nivel medio, con una carga horaria total de 24 horas semanales. A continuación, se describen las subáreas impartidas en cada nivel educativo, junto con sus respectivas horas de dedicación semanal:

Décimo Año

En este nivel, las personas estudiantes reciben una formación introductoria en los fundamentos del turismo y la gastronomía, con un énfasis en el control de calidad y la organización en entornos de cocina y servicio.

- **Empresa Turística (4 horas semanales):** brinda conocimientos sobre la gestión y administración de empresas turísticas, incluyendo aspectos legales, planificación, mercadeo y sostenibilidad en el sector. Se fomenta el emprendimiento y la capacidad de diseñar proyectos viables dentro de la industria turística.
- **Introducción Turística (8 horas semanales):** proporciona una visión general del sector turístico, sus características, tendencias y el impacto económico y social del turismo. Se estudian los distintos tipos de turismo, el perfil del turista y los servicios que se ofrecen en el ámbito nacional e internacional.
- **Control Interno y Limpieza de Cocina (8 horas semanales):** se enfoca en los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria, así como en la organización del espacio de cocina. Se abordan normativas sanitarias, protocolos de limpieza y control de calidad en la preparación de alimentos.
- **Inglés para la Conversación en Turismo (4 horas semanales):** introduce el uso del idioma inglés en situaciones cotidianas del sector turístico, con un enfoque en la comunicación efectiva con clientes y proveedores extranjeros. Se trabajan estructuras básicas, vocabulario técnico y expresión oral.

Undécimo Año

Durante este período, las personas estudiantes profundizan en la preparación de alimentos y bebidas, desarrollando habilidades prácticas en cocina y servicio de bar y restaurante.

- **Empresa Turística (4 horas semanales):** continúa el estudio de la gestión empresarial en el sector turístico, con un enfoque en planificación estratégica, costos operativos y administración financiera de restaurantes y hoteles.

- **Cocina Básica (12 horas semanales):** introduce las técnicas fundamentales de preparación de alimentos, manejo de utensilios y equipos de cocina. Se enfatiza en la elaboración de recetas básicas y el conocimiento de insumos esenciales en la gastronomía.
- **Bar y Restaurante (4 horas semanales):** desarrolla habilidades en la operación y servicio de bares y restaurantes, incluyendo la atención al cliente, preparación de bebidas y montaje de mesas. Se estudian normas de servicio y atención al comensal.
- **Inglés para la Conversación en Turismo (4 horas semanales):** se refuerzan las habilidades lingüísticas con un nivel más avanzado de vocabulario técnico y expresiones utilizadas en la industria de alimentos y bebidas.

Duodécimo Año

En el último año de formación, las personas estudiantes se especializan en técnicas avanzadas de cocina y gastronomía internacional, consolidando su preparación para el mundo laboral.

- **Cocina Fusión (8 horas semanales):** explora la combinación de ingredientes y técnicas de diferentes culturas culinarias para crear platos innovadores. Se analizan tendencias gastronómicas y el uso de productos autóctonos en nuevas preparaciones.
- **Cocina Internacional (12 horas semanales):** introduce a las personas estudiantes en la elaboración de platos representativos de diversas cocinas del mundo. Se estudian ingredientes, técnicas y presentaciones de gastronomía europea, asiática, americana y mediterránea, entre otras.
- **Inglés para la Conversación en Turismo (4 horas semanales):** se perfeccionan las competencias comunicativas en inglés con énfasis en situaciones profesionales, atención al cliente y presentación de menús en inglés.

En total, la especialidad cuenta con **24 horas semanales** distribuidas a lo largo de los tres años de formación, asegurando una preparación integral que combina conocimientos teóricos y prácticos para el desempeño exitoso en el sector de Turismo en Alimentos y Bebidas.

Tabla 1*Malla Curricular especialidad Turismo Alimentos y Bebidas*

SUBÁREA	DÉCIMO	UNDÉCIMO	DUODÉCIMO
Empresa turística.	4	4	-
Introducción turística.	8	-	-
Control interno y limpieza de cocina.	8	-	-
Cocina básica.	-	12	-
Bar y restaurante.	-	4	-
Cocina fusión.	-	-	8
Inglés para la conversación de turismo.	4	4	4
Cocina Internacional.	-	-	12
Total de horas	24	24	24

Fuente. Programa Especialidad Turismo Alimentos y Bebidas, MEP 2006

Perfil ocupacional de la especialidad

La formación en la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas capacita a las personas estudiantes para desempeñar diversas funciones operativas en el área de cocina, aplicando procedimientos administrativos en la gestión de su labor. Además, incorpora el uso de la computación como una herramienta fundamental en la administración y control de costos e inventarios, optimizando la gestión dentro del entorno culinario.

El manejo adecuado de la higiene y la salud ocupacional es un aspecto esencial dentro del proceso de formación, por lo que se instruye en la aplicación de procedimientos correctos para el lavado y la desinfección del área de cocina, garantizando estándares de seguridad alimentaria. Asimismo, se enfatiza en la correcta selección de la materia prima, asegurando la calidad de los insumos utilizados en la preparación de menús.

En el ámbito de costos, se desarrolla la capacidad de establecer el precio de los diferentes tipos de menús, considerando los insumos, el margen de ganancia y la oferta gastronómica. Paralelamente, se fortalece la comunicación oral y escrita en inglés y español, permitiendo una interacción efectiva con clientes y proveedores en diversos contextos del sector turístico y gastronómico.

Las personas estudiantes adquieren habilidades en la limpieza, el despiezado y el cortado de diferentes tipos de carne, así como en la preparación de piezas para su marinado o adobe según sus características. Además, aprenden a elaborar fondos gastronómicos aplicando procedimientos específicos para garantizar calidad y sabor. Dentro del área de salsas, se capacitan en la preparación de salsas básicas calientes y frías, así como en sus derivados, asegurando el cumplimiento de normas de higiene y calidad.

La formación también incluye la elaboración de platillos a base de carnes rojas y blancas, siguiendo la planificación del menú, así como la preparación de especialidades culinarias con arroz y pastas conforme a la oferta del restaurante. Además, se instruye en la correcta manipulación y preparación de hortalizas, legumbres y frutas en estado crudo y cocido, aplicando normativas de higiene y seguridad alimentaria.

Por otro lado, se desarrollan competencias en la gestión de inventarios dentro de las áreas de cocina, restaurante y hotel, garantizando el abastecimiento adecuado de insumos. Asimismo, las personas estudiantes aprenden a distribuir los pedidos de alimentos y bebidas desde el almacén, optimizando la logística de abastecimiento y servicio.

En conjunto, estos conocimientos y habilidades permiten que las personas egresadas de la especialidad cuenten con una preparación integral, orientada a la excelencia en el servicio gastronómico y a la gestión eficiente de los recursos en establecimientos de alimentos y bebidas. (Ministerio de Educación Pública, 2006)

2.3.2 Impacto laboral de la especialidad de turismo en Costa Rica

El sector turístico en Costa Rica ha sido un pilar fundamental para la economía nacional, generando una significativa cantidad de empleos directos e indirectos. Según el Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023), "el turismo emplea directa e indirectamente a cientos de

miles de personas en Costa Rica y fomenta el espíritu empresarial" (p. 5). Este dato resalta la relevancia del turismo como motor de desarrollo económico y social en el país.

Además, la especialización en turismo se traduce en una mayor competitividad y calidad en los servicios ofrecidos. La formación especializada permite a los profesionales adaptarse a las demandas del mercado y contribuir al crecimiento sostenible del sector. La Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES, 2018) indica que "la especialización de los profesionales de turismo será fundamental para fortalecer el modelo sostenible del país y recuperar puestos de trabajo" (p. 22). Esto evidencia la necesidad de una formación continua y especializada para enfrentar los retos actuales del mercado laboral turístico.

Por otra parte, la pandemia de COVID-19 impactó significativamente al sector turístico, evidenciando la importancia de contar con profesionales capacitados para enfrentar crisis y adaptarse a nuevas realidades. La Organización Internacional del Trabajo (OIT) señala que "el empleo en el sector turístico de América Latina continúa estancado, frente a la enorme pérdida de puestos que dejó como saldo la crisis por COVID-19" (OIT, 2022, p. 3). Sin embargo, en Costa Rica, la recuperación ha sido más rápida gracias a la resiliencia y especialización de su fuerza laboral.

Por consiguiente, es esencial que las instituciones educativas y el sector privado trabajen conjuntamente para ofrecer programas de formación que respondan a las necesidades actuales del mercado. La inversión en educación y capacitación especializada no solo mejora la empleabilidad de los individuos, sino que también fortalece la competitividad del país como destino turístico de calidad. La diversificación de habilidades y conocimientos en áreas como turismo sostenible, tecnologías digitales y gestión de crisis se vuelve indispensable en el contexto actual.

De forma que, la especialización en turismo tiene un impacto positivo en la generación de empleo y en la calidad de los servicios turísticos en Costa Rica. La formación continua y adaptada a las tendencias globales, permite al país mantenerse como un destino atractivo y competitivo, contribuyendo al bienestar económico y social de sus habitantes. Por lo tanto, es imperativo fomentar políticas públicas y privadas que impulsen la especialización y profesionalización del sector turístico.

2.3.3 Relación entre educación técnica y empleabilidad en turismo

La educación técnica en Costa Rica juega un papel crucial en la formación de profesionales que respondan a las necesidades del mercado turístico, un sector que constituye una de las principales fuentes de ingresos del país. Según el Ministerio de Educación Pública (MEP, 2022), el turismo requiere de personal altamente capacitado en áreas como hotelería, gastronomía y atención al cliente, por lo que los programas de educación técnica se han diseñado para garantizar una transición eficiente hacia el ámbito laboral. Estas iniciativas no solo buscan desarrollar competencias específicas, sino también promover el desarrollo integral de los estudiantes en un entorno laboral competitivo. De acuerdo con el Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023):

La Comisión Nacional de Educación Turística y Hotelera promueve la mejora continua de la educación técnica profesional en turismo, asegurando que las competencias adquiridas por los estudiantes sean pertinentes y respondan a las exigencias del sector, contribuyendo al fortalecimiento del turismo nacional (párr. 3).

En este sentido, la supervisión de un órgano especializado como la Comisión Nacional de Educación Turística y Hotelera garantiza que los planes de estudio en turismo sean relevantes, actualizados y alineados con las tendencias del mercado. La modernización de estos programas no solo eleva la calidad de la formación técnica, sino que también incrementa la competitividad de los egresados, quienes ingresan al ámbito laboral con habilidades prácticas y conocimientos que impulsan el crecimiento sostenible del sector.

El MEP (2022) también enfatiza que “la educación técnica profesional constituye un pilar fundamental para la inclusión laboral, ya que permite a los estudiantes adquirir competencias específicas y prácticas que facilitan su acceso al mercado laboral en igualdad de oportunidades” (p. 18). Este planteamiento subraya la importancia de una educación técnica accesible y equitativa, que garantice a una amplia población la posibilidad de integrarse al mercado laboral. Además, resalta cómo la formación técnica fomenta la adquisición de habilidades directamente relacionadas con las necesidades del sector turístico, promoviendo la empleabilidad y el desarrollo personal. En consecuencia, la articulación entre educación y empleabilidad contribuye de manera significativa al fortalecimiento del sector turístico costarricense.

Por lo tanto, la relación entre educación técnica y empleabilidad es clave para el desarrollo del turismo en Costa Rica. La colaboración entre instituciones como el ICT y el MEP asegura que los programas educativos estén alineados con las demandas del mercado laboral, incrementando las oportunidades de empleo para los egresados. Esta sinergia no solo beneficia a los estudiantes, sino que también posiciona al país como un referente en turismo sostenible y competitivo, apoyando su crecimiento económico y social.

2.3.4 Competencias técnicas en la especialidad de Turismo en alimentos y bebidas

La formación en la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas se encuentra estrechamente vinculada al desarrollo de competencias técnicas que responden a las demandas del mercado turístico en Costa Rica. Estas competencias incluyen la preparación culinaria, atención al cliente y gestión operativa en entornos turísticos, aspectos fundamentales para asegurar una inserción laboral efectiva y contribuir al crecimiento del sector. Según el Ministerio de Educación Pública (MEP, 2011), “el diseño curricular basado en normas por competencia busca integrar conocimientos teóricos y prácticos que permitan al estudiantado responder de manera eficiente a los desafíos del ámbito laboral turístico” (p. 18).

En este sentido, el modelo de educación técnica promovido por el MEP establece que “las competencias técnicas en Turismo en Alimentos y Bebidas abarcan no solo habilidades culinarias, sino también destrezas en gestión de recursos, relaciones interpersonales y manejo del idioma inglés, elementos esenciales en un mercado globalizado” (MEP, 2011, p. 25). Esta afirmación destaca la importancia de un enfoque integral en la formación técnica, que permita a los estudiantes adaptarse a un entorno laboral dinámico y exigente.

El análisis de esta perspectiva resalta que la preparación técnica debe combinar conocimientos especializados con una visión estratégica, orientada a fomentar la calidad y la innovación en los servicios turísticos. Además, la inclusión del inglés técnico y la incorporación de tecnologías avanzadas en el currículo, refuerzan las capacidades de los estudiantes para destacarse en un sector altamente competitivo. Este enfoque holístico es clave para garantizar que los egresados no solo cumplan con los estándares de calidad requeridos, sino que también contribuyan al desarrollo sostenible del turismo.

Por otro lado, el Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023) enfatiza que “el desarrollo de competencias técnicas en el sector turístico no solo impulsa la empleabilidad, sino que también fortalece la economía local y regional, al generar profesionales altamente capacitados que responden a las necesidades del mercado” (párr. 4). Este planteamiento resalta la relevancia de la formación técnica como un motor de progreso económico y social en Costa Rica.

Este enfoque promueve la colaboración entre instituciones educativas y actores del sector productivo, asegurando que los programas de estudio se alineen con las tendencias y exigencias del mercado laboral. Además, fomenta la innovación y la sostenibilidad, dos pilares fundamentales para el crecimiento del turismo en el país. En este contexto, las competencias técnicas en la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas no solo representan un valor añadido para los egresados, sino que también refuerzan el posicionamiento de Costa Rica como un destino turístico líder a nivel global.

Finalmente, el desarrollo de competencias técnicas en esta especialidad no solo impulsa la empleabilidad, sino que también promueve la competitividad y la sostenibilidad en el sector turístico. Este enfoque integral y estratégico permite a los estudiantes adquirir las herramientas necesarias para enfrentar los retos del mercado, garantizando su inserción laboral y contribuyendo al desarrollo económico y social del país.

2.3.5 Puestos ocupados por egresados en alimentos y bebidas

La especialidad de Alimentos y Bebidas representa una de las áreas más dinámicas y de mayor crecimiento dentro del sector turístico costarricense, particularmente en zonas como Puerto Jiménez, donde el turismo es la principal fuente de empleo. Este campo permite a los egresados incorporarse a una amplia variedad de puestos laborales en la industria gastronómica y hotelera, desempeñando roles estratégicos que contribuyen al desarrollo económico local y nacional.

Según el Ministerio de Educación Pública (MEP, 2022), esta especialidad busca formar profesionales con habilidades técnicas, prácticas y conceptuales, alineadas con las necesidades del mercado turístico. De acuerdo con el Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez (CTP, 2024), “los egresados de Alimentos y Bebidas están preparados para ocupar posiciones como chef,

mesero, barista y encargado de eventos, competencias que les permiten integrarse a las empresas turísticas de la región, con un enfoque en la excelencia del servicio y la sostenibilidad” (p. 12).

Este planteamiento evidencia la capacidad de la formación técnica para satisfacer la demanda de profesionales calificados en el sector turístico. Las competencias adquiridas en el programa académico incluyen habilidades prácticas como la preparación de alimentos, atención al cliente y manejo de eventos, lo que facilita la inserción laboral en un mercado competitivo. Además, los egresados están capacitados para adaptarse a las dinámicas de un sector en constante cambio, reforzando su empleabilidad y el posicionamiento de Costa Rica como un destino turístico de alta calidad.

Asimismo, el Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023) resalta que “la especialidad de Alimentos y Bebidas forma parte de las competencias estratégicas que fortalecen la oferta turística del país, asegurando que los establecimientos gastronómicos cuenten con personal calificado para atender la creciente demanda de servicios de calidad” (párr. 5). Esta afirmación subraya la importancia de los egresados de esta especialidad como un pilar en la operación de hoteles, restaurantes y otros establecimientos turísticos.

La formación integral impartida por los CTP no solo asegura el cumplimiento de estándares internacionales de calidad, sino que también contribuye al desarrollo sostenible del sector. Además, el ICT trabaja en conjunto con los colegios técnicos y las empresas locales para identificar las competencias más demandadas, asegurando una alineación entre la oferta educativa y las necesidades del mercado.

En regiones como Puerto Jiménez, la Municipalidad local desempeña un papel crucial en la creación de oportunidades laborales para los egresados. Según la Municipalidad de Puerto Jiménez (2023), “los programas de desarrollo económico local priorizan la inclusión de egresados de especialidades técnicas, como Alimentos y Bebidas, en proyectos que fomentan el turismo sostenible y fortalecen la economía comunitaria” (párr. 3).

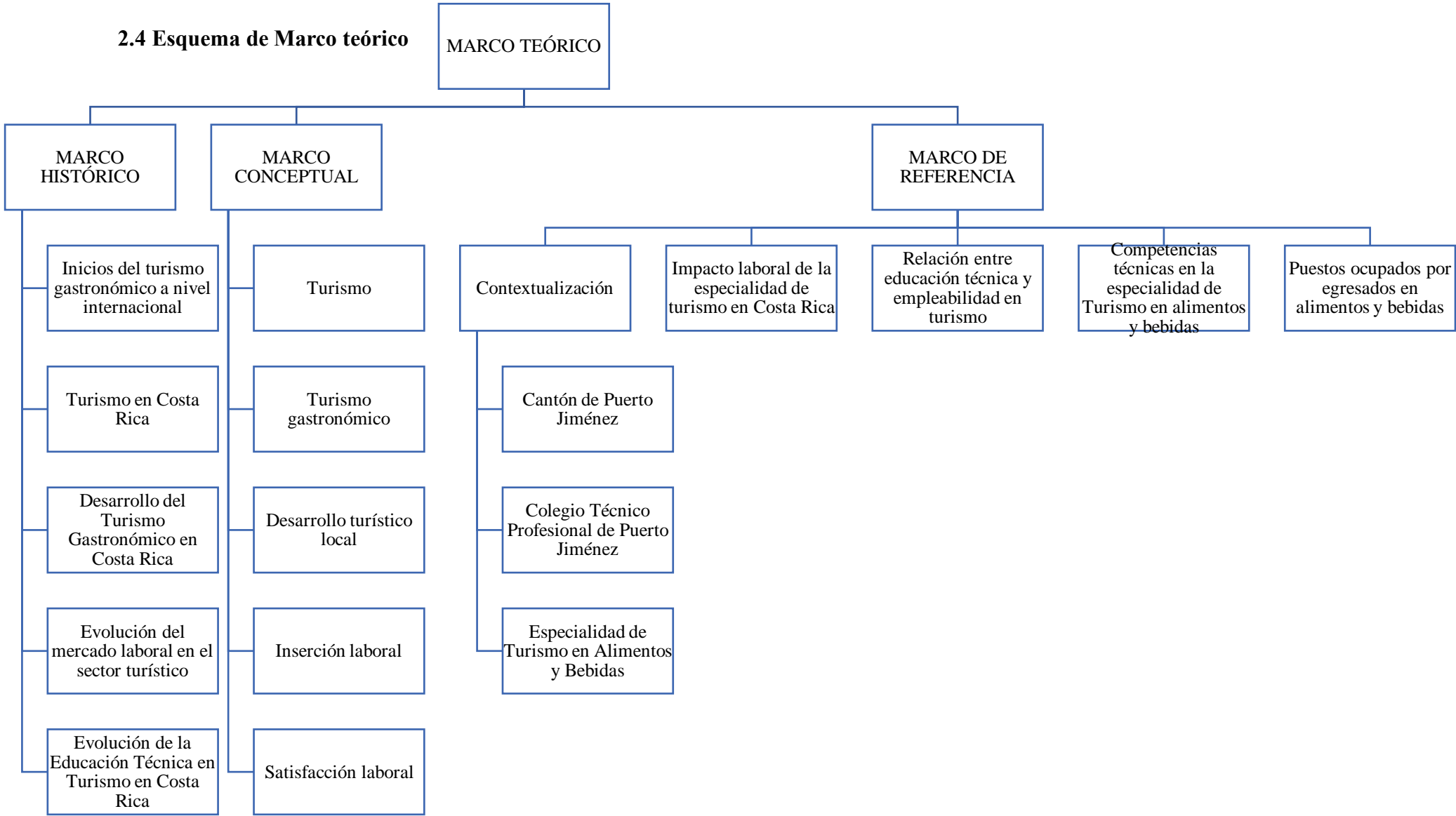
Estas iniciativas evidencian el compromiso de las autoridades locales con el impulso de políticas públicas que promuevan la integración de jóvenes profesionales en actividades productivas de alto impacto. Además, estas estrategias fortalecen la economía local mediante la

generación de empleo y la promoción de emprendimientos relacionados con la gastronomía y el turismo. La articulación entre el sector público y privado refuerza la empleabilidad y la capacidad de los egresados para generar valor en sus comunidades.

A partir de este contexto, los egresados de Alimentos y Bebidas tienen acceso a una amplia variedad de roles, como chef, encargado de catering, supervisor de alimentos y bebidas, y coordinador de eventos. Cada uno de estos puestos requiere competencias técnicas específicas que son desarrolladas a lo largo del programa educativo, incluyendo la planificación de menús, el control de calidad y la gestión operativa. Además, las prácticas supervisadas en empresas reconocidas les proporcionan experiencia real, fortaleciendo su preparación profesional.

Finalmente, los egresados de esta especialidad no solo contribuyen al fortalecimiento del sector turístico, sino que también impulsan la competitividad del país a nivel internacional. La formación técnica en Alimentos y Bebidas permite a Costa Rica destacarse como un destino turístico que ofrece experiencias gastronómicas de alta calidad. Este modelo de integración entre educación técnica y empleabilidad se convierte en un referente de cómo el desarrollo de competencias puede transformar comunidades y generar impacto económico positivo.

2.4 Esquema de Marco teórico



INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS: CUESTIONARIO Y ENTREVISTA ESTRUCTURADA

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque de la Investigación

El enfoque de la investigación constituye una guía metodológica esencial que orienta el proceso de recolección, análisis y uso de datos para alcanzar los objetivos del estudio. Este concepto incluye la selección de métodos y técnicas que permitan obtener información relevante para responder a las preguntas de investigación y lograr los objetivos planteados. Además, el enfoque delimita la naturaleza de los datos, ya sean cuantitativos, cualitativos o una combinación de ambos, estableciendo cómo se relacionarán con el problema estudiado. De esta manera, funciona como un marco de referencia que orienta cada etapa del proceso investigativo. Por ello, la elección del enfoque no solo determina el rumbo del estudio, sino que también influye en la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos. Hernández y Mendoza (2018) señalan:

El enfoque de una investigación no solo establece la ruta a seguir para recolectar y analizar la información, sino que también determina la naturaleza de los datos que se emplearán, ya sea cuantitativa, cualitativa o una combinación de ambas. Este enfoque permite al investigador alinear las preguntas de investigación con los métodos y técnicas más adecuados para alcanzar los objetivos del estudio (p. 34).

Este planteamiento subraya la importancia de elegir un enfoque adecuado según la naturaleza del problema investigado. Al hacerlo, se asegura que las herramientas y técnicas utilizadas sean pertinentes y efectivas para generar hallazgos confiables. En este caso, un enfoque bien fundamentado facilita la integración de datos cuantitativos y cualitativos, permitiendo una comprensión más integral del impacto laboral en los egresados. Por lo anterior, la investigación utiliza un enfoque mixto, el cual combina las fortalezas del enfoque cuantitativo y cualitativo. Al respecto, Creswell (2021) menciona:

El enfoque mixto se caracteriza por la integración de datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio, lo cual proporciona una visión más completa y robusta de los fenómenos investigados. Este enfoque permite contrarrestar las limitaciones inherentes a cada método por separado, maximizando la validez y profundidad de los hallazgos (p. 68).

Desde esta perspectiva, se puede observar que el enfoque mixto es idóneo para abordar fenómenos complejos como el impacto laboral de los egresados. Este enfoque permite integrar la objetividad de los análisis estadísticos con la riqueza descriptiva que ofrecen los testimonios personales, logrando conclusiones más amplias y significativas. Asimismo, se logra un equilibrio entre datos cuantitativos y cualitativos, otorgando profundidad al estudio.

Por lo tanto, el enfoque mixto es el más adecuado para este proceso investigativo porque combina métodos que permiten evaluar indicadores laborales mediante encuestas (datos numéricos) y explorar percepciones subjetivas mediante entrevistas (datos descriptivos). Esto asegura un análisis integral del impacto de la especialidad de turismo, considerando tanto estadísticas generales como experiencias individuales de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez.

3.2 Método de la Investigación

El método de investigación constituye una estrategia estructurada que guía las acciones del investigador para recolectar y analizar información relevante con el propósito de resolver el problema planteado. Este método actúa como un plan que delimita las técnicas y procedimientos específicos, garantizando la coherencia entre los objetivos, las preguntas de investigación y los datos obtenidos. Su selección depende de diversos factores, como la naturaleza del problema, los recursos disponibles, el tiempo asignado y las condiciones del entorno. Un método bien diseñado permite al investigador sistematizar las etapas del proceso y obtener resultados válidos y confiables que aporten al conocimiento del tema estudiado.

Hernández et al. (2014) afirman: “el método o diseño se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de resolver el planteamiento del problema” (p. 128). Este concepto destaca la importancia de estructurar cuidadosamente el diseño metodológico para responder de manera efectiva a las necesidades del estudio. Cada etapa del método debe estar planificada de forma coherente, asegurando que las técnicas seleccionadas permitan obtener datos que respondan directamente a las preguntas de investigación. De esta manera, el método se convierte en la base para garantizar que el estudio tenga una dirección clara y resultados que sean útiles y aplicables al contexto investigado.

En esta investigación, se emplea un diseño no experimental de tipo descriptivo. Este diseño permite observar y analizar el impacto laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez sin manipular variables. Hernández et al. (2014) explican: "El diseño no experimental se caracteriza porque los investigadores no controlan ni manipulan las variables, sino que se limitan a observar fenómenos en su contexto natural para describirlos o explicar su comportamiento" (p. 153). El diseño descriptivo, dentro del enfoque no experimental, se centra en describir las características, comportamientos o relaciones de los fenómenos observados. Hernández y Mendoza (2018) añaden:

El diseño descriptivo se utiliza para especificar propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos u objetos. Este diseño permite detallar la información necesaria para comprender de manera precisa el fenómeno de estudio, sin alterar las condiciones en las que ocurre (p. 105).

Dicho enfoque es particularmente adecuado para este estudio, ya que facilita analizar el impacto de la especialidad de turismo en la inserción laboral de los egresados en un marco real. El diseño descriptivo permite recopilar datos detallados que evidencien, tanto las condiciones laborales actuales, como las percepciones de los egresados sobre su preparación técnica y su influencia en el ámbito profesional.

Además, este diseño se ajusta al propósito de detallar las experiencias laborales de los egresados, permitiendo generar un panorama claro sobre las fortalezas y desafíos que enfrentan en el mercado laboral. Así, se garantiza que los resultados obtenidos sean útiles para evaluar la pertinencia de la especialidad de turismo y orientar posibles mejoras en el programa educativo del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez.

3.3 Fuentes de Información

Las fuentes de información constituyen los recursos principales a partir de los cuales se obtiene la evidencia necesaria para desarrollar el estudio y responder a las preguntas de investigación. Estas fuentes pueden ser tanto personas como contenidos teóricos y su selección está estrechamente relacionada con los objetivos del estudio. Las fuentes humanas ofrecen datos primarios que permiten conocer las experiencias, opiniones y perspectivas relacionadas con el

fenómeno investigado, mientras que los contenidos teóricos aportan un marco conceptual para interpretar y contextualizar los hallazgos. Su correcta identificación y utilización aseguran la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos. Hernández y Mendoza (2018) señalan:

Las fuentes de información son los sujetos, documentos, registros o materiales que proporcionan los datos requeridos en una investigación. Estas deben seleccionarse de manera cuidadosa para garantizar que la información obtenida sea pertinente, confiable y adecuada al propósito del estudio (p. 85).

Este planteamiento subraya la importancia de establecer criterios claros para identificar las fuentes que se utilizarán en la investigación. En este caso, las poblaciones consideradas son tres: la directora de la institución, los docentes de la especialidad de turismo (seis docentes), y los egresados de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas. Cada una de estas poblaciones proporciona información valiosa desde distintas perspectivas, lo que permite construir un análisis integral del impacto laboral de la especialidad de turismo en los años de referencia.

Para este estudio, se trabajará con la totalidad de las poblaciones correspondientes a la directora de la institución y los docentes de la especialidad de turismo (seis docentes), dado que ambos grupos son reducidos y representan fuentes clave para explorar aspectos administrativos y pedagógicos relacionados con la especialidad. Por otra parte, entre los años 2021 y 2023, se graduaron 116 estudiantes en las secciones diurna y nocturna. En este caso, se empleará una muestra por conveniencia, seleccionando a aquellos egresados que estén disponibles y dispuestos a participar en el estudio. Este tipo de muestra, según Hernández et al. (2014),

Se caracteriza por la selección de participantes que se encuentran accesibles para el investigador y que cumplen con las características requeridas para el estudio, facilitando la recolección de información de manera eficiente, aunque no necesariamente representativa de toda la población (p. 129).

El uso de una muestra por conveniencia en los egresados responde a la necesidad de obtener información relevante dentro de las limitaciones de tiempo y recursos. Aunque no garantiza representatividad estadística, permite recoger datos significativos sobre las experiencias laborales de esta población, los cuales serán fundamentales para comprender el impacto de la especialidad.

En todos los casos, se garantizará el uso de consentimientos informados que aseguren la participación voluntaria y consciente de los sujetos. Estos documentos protegerán los derechos de los participantes y cumplirán con los principios éticos fundamentales en la investigación. Así, la integración de las perspectivas del director, los docentes y los egresados proporcionará un análisis completo y contextualizado que permita evaluar la relevancia de la especialidad de turismo en el ámbito laboral y educativo.

Tabla 2

Población y muestra

Estratos	Población	Muestra	%
Directora del CTP	1	-	100%
Docentes de Turismo	1	-	100%
Egresados de Turismo en A y B	116	50	43% (por conveniencia)

Fuente. Elaboración propia

3.4 Variables

Las variables son elementos fundamentales en cualquier investigación, ya que representan las características o propiedades que se desean estudiar y analizar. A través de las variables, se pueden establecer relaciones y diferencias entre los fenómenos investigados, permitiendo generar conclusiones fundamentadas. Hernández y Mendoza (2018) señalan:

Una variable es una propiedad o característica de los eventos, personas o cosas que puede adoptar diversos valores o cualidades. Estas variables permiten medir y observar los fenómenos de interés en un estudio, estableciendo conexiones entre las hipótesis y los datos recolectados (p. 56).

Este planteamiento resalta la importancia de definir las variables de manera clara y precisa, ya que de ello depende la validez y fiabilidad de los resultados obtenidos. Una definición adecuada de las variables debe incluir aspectos conceptuales, operacionales e instrumentales, garantizando que estén alineadas con los objetivos y el diseño de la investigación.

3.4.1 Definición conceptual

La definición conceptual brinda el significado teórico de una variable dentro del marco teórico de la investigación, lo que permite delimitar su comprensión desde un enfoque académico. Hernández y Mendoza (2018) explican: "La definición conceptual implica describir la variable desde su perspectiva teórica, es decir, cómo se entiende en la literatura científica y en el contexto del estudio. Este tipo de definición establece el marco de referencia que sustenta la investigación" (p. 60).

Desde esta perspectiva, la definición conceptual se convierte en el punto de partida para comprender qué representa la variable en el contexto del estudio. Proporciona una base teórica que orienta la investigación, permitiendo que los lectores y los investigadores compartan un entendimiento común del fenómeno investigado.

3.4.2 Definición operacional

La definición operacional describe las actividades o procedimientos necesarios para medir una variable, especificando cómo se traduce a términos observables y cuantificables. Hernández y Mendoza (2018) señalan: "La definición operacional consiste en establecer los pasos concretos que se deben seguir para medir una variable, asegurando que pueda observarse, registrarse y analizarse de manera objetiva dentro del contexto del estudio" (p. 61).

Esta definición transforma conceptos abstractos en elementos medibles, facilitando la recolección de datos que permitan analizar el fenómeno de interés. Es fundamental para garantizar que las variables sean observables y estén alineadas con los objetivos metodológicos del estudio.

3.4.3 Definición instrumental

La definición instrumental especifica cuáles ítems del instrumento de recolección de datos están directamente relacionados con la variable, permitiendo establecer un vínculo claro entre los objetivos del estudio y los datos obtenidos. Hernández y Mendoza (2018) afirman: "La definición instrumental se enfoca en identificar las preguntas, indicadores o reactivos del instrumento de recolección de datos que guardan una relación directa con la variable, asegurando su medición precisa y pertinente" (p. 62).

Esta definición es clave para garantizar que los instrumentos utilizados recojan información relevante y confiable sobre las variables. Permite validar la relación entre las preguntas planteadas y los objetivos del estudio, fortaleciendo la rigurosidad del proceso investigativo. Estas tres definiciones (conceptual, operacional e instrumental) son esenciales para estructurar y analizar las variables de manera integral, asegurando que el estudio sea coherente, válido y fundamentado en un marco teórico y metodológico sólido.

Para efectos de la presente investigación, se establecen las variables necesarias para analizar de manera integral el impacto de la especialidad de turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez durante el periodo 2021-2023. Cada variable ha sido seleccionada por su relevancia en la comprensión de las dinámicas laborales, las percepciones de los egresados y las demandas del mercado de trabajo.

En total, se han definido cinco variables principales: **1) áreas de empleo y tipos de puestos, 2) nivel de satisfacción de los egresados, 3) expectativas laborales y el mercado de trabajo, 4) habilidades y conocimientos adquiridos, y 5) competencias requeridas en el sector turístico.**

A continuación, se presenta un cuadro que detalla el objetivo específico del que se deriva cada variable, sus definiciones conceptual, operacional e instrumental, así como los indicadores correspondientes para cada una de ellas. Este enfoque permitirá una comprensión clara y organizada de los elementos por evaluar en el estudio.

Objetivo	Variable	Indicadores	Definición Conceptual	Definición Operacional	Definición Instrumental
Identificar las principales áreas de empleo y tipos de puestos que ocupan los egresados de la especialidad de alimentos y bebidas de turismo, en el periodo 2021-2023	Variable 1. Áreas de empleo y tipos de puestos	1) Sectores laborales donde se emplean los egresados 2) Tipos de puestos ocupados 3) Relación entre formación técnica y empleo	"Áreas de empleo y tipos de puestos se refieren a los sectores económicos y roles específicos que los egresados ocupan en el mercado laboral" (García et al., 2019, p. 45).	Se medirá mediante revisión documental, entrevistas dirigidas al director y cuestionarios aplicados a docentes y estudiantes. La variable será positiva si más del 80% de los resultados muestran una relación directa entre formación y empleo; de lo contrario, será negativa.	Entrevista al director con ítems 1 al 3; cuestionarios a docentes con ítems 1 al 3; cuestionarios a estudiantes con ítems 1 al 3. Además, se empleará revisión documental para complementar la información obtenida.
Medir el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida en la especialidad alimentos y bebidas de turismo	Variable 2. Nivel de satisfacción de los egresados	1) Grado de satisfacción con la formación técnica 2) Utilidad percibida de las competencias adquiridas 3) Nivel de conformidad con los logros profesionales	"Nivel de satisfacción se define como la percepción subjetiva de los egresados sobre la calidad y utilidad de su formación técnica" (Pérez et al., 2021, p. 30).	Se medirá mediante revisión documental, entrevistas dirigidas al director y cuestionarios aplicados a docentes y estudiantes. Será positiva si más del 80% de los encuestados manifiestan satisfacción con su formación; de lo contrario, será negativa.	Entrevista al director con ítems 4 al 6; cuestionarios a docentes con ítems 4 al 6; cuestionarios a estudiantes con ítems 4 al 6. Además, se empleará revisión documental para complementar la información obtenida.
	Variable 3. Expectativas laborales y el mercado de trabajo	1) Aspiraciones laborales de los egresados 2) Percepción de estabilidad laboral 3) Expectativas salariales	"Expectativas laborales son las aspiraciones y proyecciones profesionales de los egresados en el mercado laboral" (López, 2022, p. 112).	Se medirá mediante revisión documental, entrevistas dirigidas al director y cuestionarios aplicados a docentes y estudiantes. Será positiva si más del 80% de los resultados reflejan que las expectativas laborales se	Entrevista al director con ítems 7 al 9; cuestionarios a docentes con ítems 7 al 9; cuestionarios a estudiantes con ítems 7 al 9. Además, se empleará revisión documental para

				alinean con la realidad del mercado laboral; de lo contrario, será negativa.	complementar la información obtenida.
Comparar las habilidades y conocimientos adquiridos en la especialidad Alimentos y Bebidas de turismo con las competencias requeridas por los empleadores en el sector turístico	Variable 4. Habilidades y conocimientos adquiridos	1) Habilidades técnicas adquiridas durante la formación 2) Conocimientos teóricos desarrollados 3) Aplicación práctica de las habilidades	"Habilidades y conocimientos adquiridos son las competencias prácticas y teóricas desarrolladas durante la formación técnica" (Martínez, 2020, p. 88).	Se medirá mediante revisión documental, entrevistas dirigidas al director y cuestionarios aplicados a docentes y estudiantes. Será positiva si más del 80% de los resultados muestran que las habilidades adquiridas coinciden con las necesidades del sector turístico; de lo contrario, será negativa.	Entrevista al director con ítems 10 al 12; cuestionarios a docentes con ítems 10 al 12; cuestionarios a estudiantes con ítems 10 al 12. Además, se empleará revisión documental para complementar la información obtenida.
	Variable 5. Competencias requeridas en el sector turístico	1) Competencias técnicas demandadas por el sector turístico 2) Competencias interpersonales requeridas 3) Adaptabilidad a las exigencias del mercado laboral	"Competencias requeridas en el sector turístico son las habilidades y conocimientos demandados por los empleadores para desempeñarse eficientemente en dicho sector" (Rodríguez, 2021, p. 74).	Se medirá mediante revisión documental, entrevistas dirigidas al director y cuestionarios aplicados a docentes y estudiantes. Será positiva si más del 80% de los resultados confirman que las competencias requeridas son satisfechas por los egresados; de lo contrario, será negativa.	Entrevista al director con ítems 13 al 15; cuestionarios a docentes con ítems 13 al 15; cuestionarios a estudiantes con ítems 13 al 15. Además, se empleará revisión documental para complementar la información obtenida.

3.5 Instrumentos

El uso de instrumentos adecuados es fundamental para garantizar la validez y confiabilidad de los datos recolectados en una investigación. En este estudio, se emplearán tres tipos de instrumentos: cuestionarios, entrevistas y revisión documental. La combinación de estos métodos cualitativos y cuantitativos asegura que la información obtenida sea completa, precisa y representativa de las diferentes perspectivas relacionadas con el impacto de la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez. Según Hernández y Mendoza (2018), "la triangulación de instrumentos permite obtener datos más completos y asegurar la validez interna de la investigación" (p. 45). Esto demuestra la importancia de utilizar diversos métodos para recopilar datos, permitiendo una interpretación más robusta y rica del fenómeno estudiado.

3.5.1 Cuestionario

El cuestionario se utilizará como instrumento clave para la recolección de datos estandarizados y cuantificables. Este recurso se selecciona debido a su capacidad para obtener respuestas de un gran número de participantes, facilitando la comparación y análisis de los datos. En este estudio, se aplicarán cuestionarios a los docentes y estudiantes del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, con el objetivo de medir variables como las áreas de empleo, el nivel de satisfacción, las expectativas laborales, las habilidades adquiridas y las competencias requeridas en el sector turístico. Según Molina (2018), "el cuestionario es una de las herramientas más eficaces para la recolección de datos en investigaciones sociales, ya que permite obtener información sistemática y fácil de analizar" (p. 33).

Este recurso se justifica por su capacidad para obtener información de manera eficiente, alcanzando una gran muestra de participantes. Al aplicar las encuestas a los docentes y estudiantes, se podrá comparar la información obtenida de estos dos grupos y analizar sus perspectivas sobre los diversos aspectos de la especialidad de Turismo. Además, la estructura de este instrumento facilita la cuantificación de las respuestas, lo que permite realizar un análisis estadístico y obtener resultados más objetivos y comparables. En total, se utilizarán tres cuestionarios, uno para los docentes, otro para los estudiantes y un tercero relacionado con los ítems de las entrevistas realizadas al director.

Este enfoque se selecciona principalmente por su capacidad de obtener información estandarizada de manera eficiente, lo cual es esencial para esta investigación, ya que involucra a varios grupos con características diferentes. Además, esta herramienta permitirá medir variables clave como el nivel de satisfacción y las expectativas laborales, proporcionando una base sólida para analizar los resultados del estudio. La elección de esta técnica también responde a su capacidad para ofrecer datos fácilmente analizables y comparables, lo que facilita la interpretación y discusión de los hallazgos.

En cuanto a la cantidad de instrumentos, se aplicarán dos cuestionarios en total, uno dirigido a los docentes y otro a los estudiantes. Cada cuestionario incluirá tres ítems para cada una de las variables investigadas, lo que da un total de 15 ítems distribuidos a lo largo de instrumento.

3.5.2 Entrevista

La entrevista se selecciona como un instrumento cualitativo que permite obtener información detallada y profunda sobre las experiencias y perspectivas de los participantes. En este estudio, se realizará una sesión de preguntas y respuestas con el director del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, para obtener una visión integral del impacto de la especialidad de Turismo en los egresados. Esta técnica se elige por su capacidad para explorar en profundidad temas complejos y obtener respuestas más ricas y contextuales que no siempre se pueden captar con cuestionarios. Según Gómez (2021), "la entrevista permite explorar a fondo las opiniones, creencias y percepciones de los entrevistados, lo que proporciona datos más completos y específicos" (p. 58).

La elección de este recurso se justifica porque permitirá al investigador obtener respuestas más matizadas y contextualizadas, lo que facilita una comprensión más profunda de los aspectos educativos, administrativos y laborales relacionados con la especialidad de Turismo. Esta información será esencial para complementar los datos obtenidos a través de los cuestionarios. En la entrevista, se abordarán tres ítems por cada una de las variables investigadas, garantizando que la información obtenida cubra todos los aspectos clave del estudio. El formato de este método será estructurado, para asegurar que se aborden todos los temas relevantes.

Asimismo, la técnica se selecciona porque, además de proporcionar una visión más completa de las perspectivas administrativas, también permitirá al investigador explorar aspectos que podrían no surgir en los cuestionarios, como la evaluación crítica de la efectividad de los programas educativos y la relación entre la formación impartida y las necesidades del sector turístico. Esta herramienta contribuirá significativamente al análisis global del impacto de la especialidad, proporcionando un contexto valioso que puede enriquecer la interpretación de los resultados obtenidos a través de otros métodos.

Para este instrumento, se realizará una entrevista con el director, basada en tres ítems clave por cada una de las cinco variables investigadas, lo que da un total de 15 ítems. Este método permitirá obtener una visión directa y profunda sobre los aspectos que afectan el impacto de la especialidad.

3.5.3 Revisión documental

La revisión documental se empleará como un instrumento fundamental para complementar la información obtenida a través de los otros métodos. Este recurso permite acceder a información secundaria relevante que puede ofrecer un contexto histórico y teórico esencial para comprender mejor los resultados de la investigación. La revisión documental incluirá la consulta de informes institucionales, estudios previos y otros documentos relacionados con la especialidad de Turismo, tanto a nivel local como global. Hernández y Mendoza (2018) afirman que "la revisión documental es una herramienta valiosa para contextualizar los datos primarios, ya que permite obtener antecedentes históricos y teóricos que enriquecen el análisis" (p. 72).

Este recurso se selecciona debido a su capacidad para ofrecer una base sólida de información secundaria que puede respaldar y complementar los hallazgos obtenidos a través de los cuestionarios y entrevistas. La revisión de documentos proporcionará datos adicionales sobre la evolución de la especialidad de Turismo en el colegio, las políticas educativas implementadas y el contexto general del sector turístico. A través de esta técnica, se podrán identificar tendencias y patrones que ayudarán a interpretar los datos en un contexto más amplio.

De igual manera, la revisión documental se justifica por su capacidad para proporcionar información valiosa que no está disponible a través de otros métodos. Este enfoque enriquecerá

los resultados obtenidos de las fuentes primarias, permitiendo una visión más completa y precisa del impacto de la especialidad en el ámbito laboral. Al integrar estos documentos en el análisis, se podrá ofrecer una perspectiva más integral sobre la efectividad de los programas educativos y su alineación con las necesidades del mercado.

En total, se empleará una revisión documental exhaustiva, que incluirá la consulta de informes y estudios previos relevantes, complementando los datos obtenidos de los cuestionarios y entrevistas. La revisión documental permitirá contextualizar y respaldar los hallazgos principales, aportando información adicional sobre el impacto de la especialidad de Turismo.

3.6 Proceso para la Recolección y Análisis de Datos

La recolección de datos es el proceso mediante el cual se obtienen las respuestas e información relevante para abordar las preguntas de investigación. En este estudio, que tiene un enfoque mixto, se emplearán tanto métodos cuantitativos como cualitativos para obtener una visión más completa del impacto de la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez. La población de estudio se conforma por diferentes estratos clave para analizar la relación entre la formación académica y la inserción en el mercado laboral.

El primer estrato incluye a la directora del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, cuya participación es del 100%, dado su rol en la gestión de la especialidad de Turismo y su conocimiento sobre la planificación curricular y la vinculación con el sector productivo. Asimismo, se considera la totalidad del personal docente encargado de impartir la especialidad, lo que representa el 100% de este grupo, permitiendo recopilar información sobre la enseñanza de contenidos, metodologías utilizadas y su percepción sobre la empleabilidad de los egresados.

El tercer estrato corresponde a las personas egresadas de la especialidad de Turismo en el área de Alimentos y Bebidas, cuya población total asciende a 116 individuos. Para este grupo, se seleccionó una muestra de 50 personas mediante un muestreo por conveniencia, lo que representa un 43% del total. Esta selección responde a la accesibilidad y disponibilidad de los egresados, garantizando la recopilación de datos que permitan evaluar su inserción laboral, nivel de

satisfacción con la formación recibida y la correspondencia entre las competencias adquiridas y las demandas del sector turístico.

La conformación de esta muestra posibilita un análisis integral del impacto de la especialidad de Turismo en la trayectoria profesional de los egresados, contrastando las perspectivas de la dirección institucional, el cuerpo docente y los propios graduados en relación con las oportunidades y desafíos que enfrentan en el ámbito laboral.

En cuanto a los datos, se recolectarán utilizando tres instrumentos: cuestionarios, entrevistas y revisión documental. Según Creswell (2015), "la recolección de datos en estudios con enfoque mixto permite integrar diversas fuentes de información, lo que ofrece una comprensión más profunda y rica del fenómeno de estudio" (p. 52).

Los cuestionarios se enviarán a través de Google Forms a los docentes y estudiantes del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez. El uso de esta plataforma permite automatizar la recopilación de respuestas, facilitando el análisis posterior. Además, la entrevista también se enviará por Google Forms al director del colegio, con el fin de obtener su perspectiva cualitativa sobre el impacto de la especialidad de Turismo. Este enfoque digital permite una recopilación estructurada de información del director, garantizando que se aborden todas las variables de investigación de manera eficiente.

Los cuestionarios y la entrevista estarán diseñados para capturar datos cuantitativos y cualitativos, respectivamente, y se centrará en aspectos clave como las áreas de empleo, el nivel de satisfacción, las expectativas laborales, las habilidades adquiridas y las competencias requeridas en el sector turístico. Finalmente, la revisión documental implicará la consulta de fuentes relevantes de manera virtual, como informes institucionales y estudios previos, para complementar los datos obtenidos mediante los cuestionarios y entrevistas.

Por otro lado, el análisis de los datos recolectados es un proceso clave que permite interpretar y organizar la información obtenida para dar respuesta a los objetivos de la investigación. En este estudio, el análisis de los datos se realizará de manera sistemática, utilizando técnicas tanto cualitativas como cuantitativas. Los datos cuantitativos obtenidos de los cuestionarios se analizarán utilizando herramientas estadísticas, como la media, la mediana, la

moda, y se generarán gráficos y tablas que permitan visualizar patrones y relaciones significativas entre las diferentes variables.

Según Hernández y Mendoza (2018), "el análisis de datos es el proceso de organización, clasificación e interpretación de la información obtenida durante la recolección, para dar sentido y coherencia a los resultados" (p. 88). Este análisis será crucial para identificar tendencias, comportamientos y correlaciones entre las variables de la investigación. Asimismo, el análisis cualitativo se llevará a cabo a partir de las entrevistas y la revisión documental. Las entrevistas se transcribirán y se analizarán utilizando un enfoque de codificación para identificar temas recurrentes y patrones en las respuestas del director.

El análisis documental se centrará en identificar la información relevante de los documentos consultados, que respaldará y contextualizará los resultados obtenidos mediante los cuestionarios y entrevistas. Ambos tipos de análisis permitirán enriquecer la interpretación de los resultados cuantitativos y proporcionar una visión más holística del impacto de la especialidad de Turismo.

Este enfoque mixto de recolección y análisis de datos asegura una comprensión completa y detallada del fenómeno estudiado, integrando tanto las perspectivas cuantitativas como cualitativas para una interpretación más profunda y precisa de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

El presente capítulo expone el análisis de los resultados obtenidos a partir de la información recopilada mediante una entrevista aplicada a la persona administradora de la institución (conformado por una persona), así como un cuestionario dirigido a los docentes (representado por seis profesores) y un cuestionario aplicado a los egresados de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez (de los cuales al indagar, 50 aceptaron formar parte de la investigación). La información es examinada con base en los objetivos de la investigación y sus respectivas variables, permitiendo una estructuración lógica y detallada de los hallazgos.

Los resultados se presentan de manera organizada, iniciando con el análisis cualitativo de cada variable, el cual se desarrolla a partir de las percepciones y apreciaciones expresadas en las entrevistas y encuestas. Posteriormente, se exponen los datos cuantitativos, los cuales son sintetizados en tablas y gráficos, acompañados de descripciones detalladas e interpretaciones que permiten una mejor comprensión de los patrones identificados.

Finalmente, al concluir el análisis de cada variable, se lleva a cabo un estudio correlacional entre los distintos resultados obtenidos, con el propósito de identificar tendencias, relaciones y posibles implicaciones en el ámbito laboral de los egresados. Este enfoque integral garantiza una interpretación objetiva y fundamentada de los datos, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de la investigación.

4.1 Objetivo específico 1. Identificar las principales áreas de empleo y tipos de puestos que ocupan los egresados de la especialidad de alimentos y bebidas de turismo en el periodo 2021-2023

4.1.1 Variable 1 Áreas de empleo y tipos de puestos

Esta variable tiene como objetivo analizar los sectores laborales en los que se insertan los egresados de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, así como la naturaleza de los puestos que ocupan. Para ello, se aplicó una entrevista a la directora de la institución, quien brindó información sobre la relación entre la formación impartida y la demanda del mercado laboral. Además, se utilizaron cuestionarios

dirigidos a las personas docentes y a los egresados, con el fin de contrastar percepciones sobre la alineación entre la especialidad y las oportunidades laborales disponibles.

Resultados de la entrevista dirigida a la persona administradora de la institución MSc. Jessica Díaz Gómez

La administración del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, a cargo de la MSc. Jessica Díaz Gómez, ofrece una perspectiva clave sobre la inserción laboral de los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo. En esta entrevista, se abordan los sectores en los que más se emplean, los tipos de puestos que ocupan y la alineación de su formación con las necesidades del mercado laboral.

Según Díaz (2025), los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo encuentran amplias oportunidades en el sector turístico, que es la principal actividad económica de la zona. En su mayoría, se emplean en hoteles, lodges ecológicos, restaurantes, tour operadores y en empresas de hospedaje sostenible. Además, algunos han logrado incursionar en emprendimientos propios relacionados con la gastronomía y la atención turística, contribuyendo al desarrollo del destino turístico en la Península de Osa.

La estrecha relación entre la formación técnica recibida y la realidad laboral de la región se hace evidente en la inserción de los egresados en un sector clave como el turismo. La diversificación de oportunidades laborales, desde empleos formales en empresas hasta el emprendimiento, resalta la versatilidad del perfil profesional de estos graduados y su capacidad de adaptación a las tendencias del mercado turístico sostenible.

Por otra parte, en cuanto a los tipos de puestos que ocupan generalmente los egresados, Díaz (2025) menciona que suelen desempeñar funciones clave en la operación de establecimientos turísticos y gastronómicos. Muchos de ellos ocupan puestos como asistentes de cocina, chefs de línea, bartenders, baristas y camareros en hoteles y restaurantes de la región. Asimismo, algunos logran posicionarse como guías gastronómicos en experiencias turísticas de alto valor, promoviendo la cocina costarricense y sostenible. En empresas de mayor envergadura, los graduados pueden avanzar hacia roles de supervisión en restaurantes, administración de servicios de alimentos y planificación de eventos.

El impacto de esta formación se refleja en la posibilidad de que los egresados accedan a diferentes niveles de responsabilidad dentro del sector. Más allá de los puestos operativos, la especialidad les brinda herramientas para ascender a cargos administrativos o de gestión, permitiendo un crecimiento profesional sostenido. Además, su contribución a la promoción de la gastronomía sostenible fortalece la identidad cultural de la región y refuerza la competitividad del destino turístico.

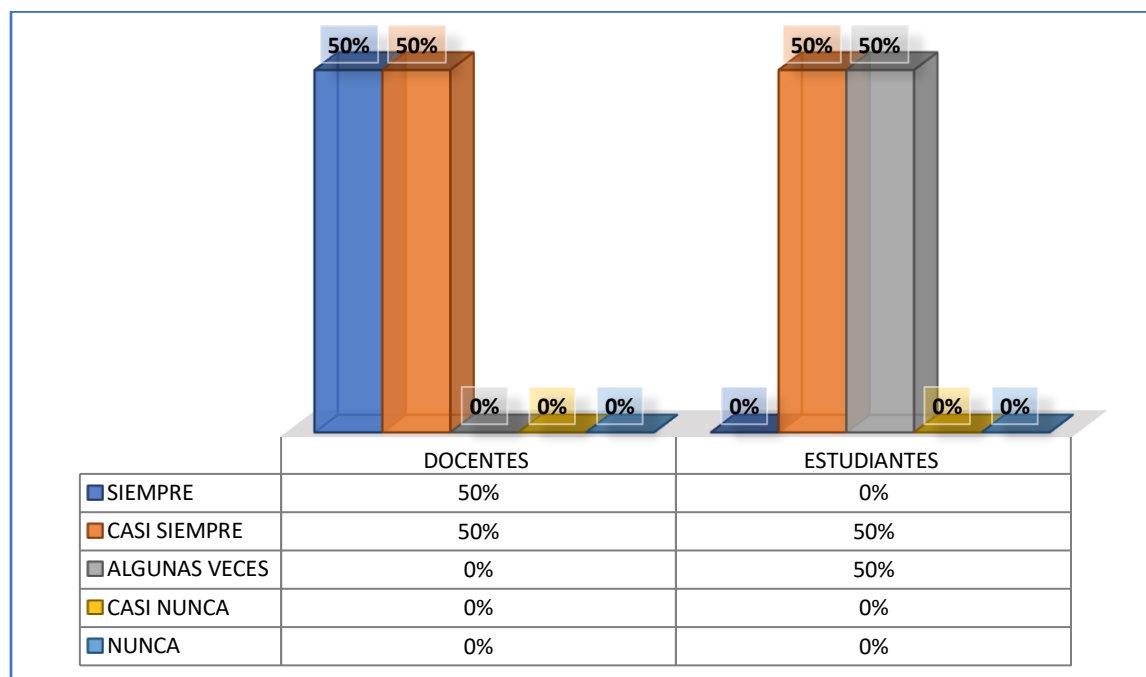
Finalmente, Díaz (2025) considera que la formación técnica que reciben los estudiantes está alineada con las necesidades del mercado laboral, ya que el plan de estudios se diseña con base en las demandas del sector turístico de la zona. El CTP de Puerto Jiménez ofrece una preparación integral que combina teoría y práctica en servicios de alimentos y bebidas, hospitalidad y atención al cliente, aspectos fundamentales en la experiencia turística. Además, los programas incluyen pasantías en empresas locales, permitiendo que los estudiantes se inserten en el entorno real de trabajo y adquieran competencias necesarias para desempeñarse con éxito. La orientación hacia el turismo sostenible también fortalece su perfil profesional, ya que la Península de Osa se distingue por su enfoque en la conservación ambiental y la oferta de turismo ecológico de alta calidad.

El diseño curricular responde a un enfoque basado en la empleabilidad y la pertinencia laboral. La combinación de conocimientos teóricos con experiencias prácticas asegura que los egresados posean las habilidades necesarias para desempeñarse con éxito en el sector turístico. Asimismo, la incorporación de pasantías fortalece la vinculación con el mercado laboral, facilitando la transición de los estudiantes hacia el empleo formal. La alineación con el modelo de turismo sostenible de la región no solo favorece la inserción laboral, sino que también fomenta la responsabilidad ambiental en la industria gastronómica y hotelera.

Resultados del cuestionario dirigido a los docentes y a los egresados de la especialidad

Gráfico 1

Integración de egresados en sectores laborales acordes a su formación técnica según docentes y egresados



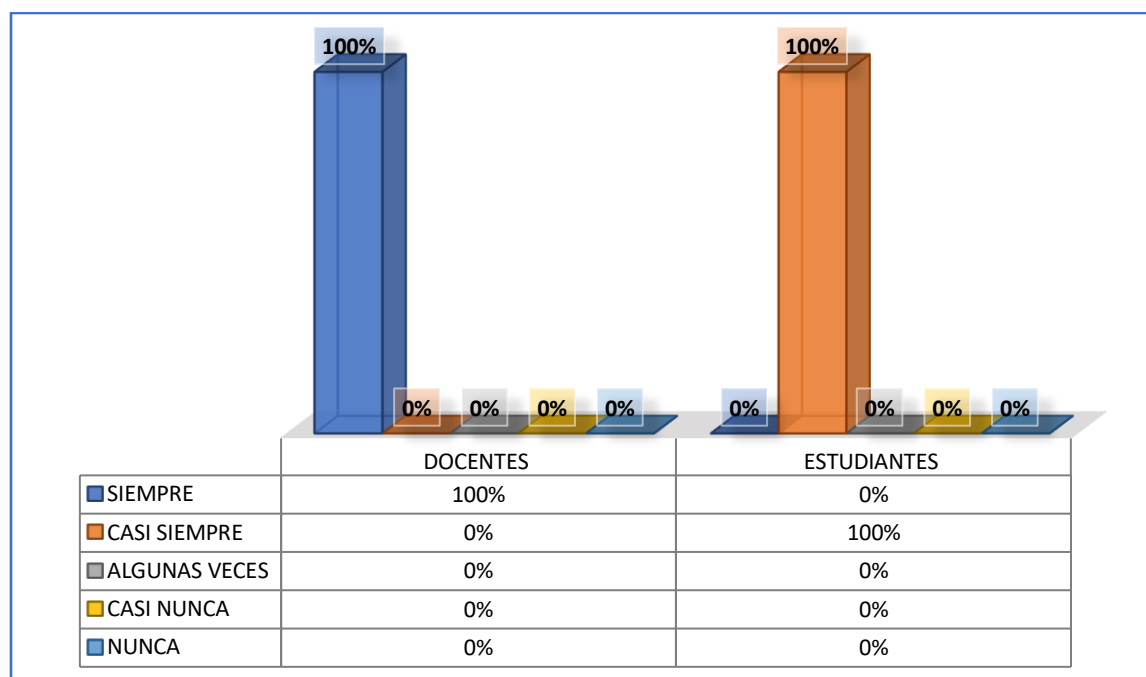
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Al indagar con las personas docentes y egresadas sobre si los egresados de la especialidad suelen integrarse en sectores laborales acordes a su formación técnica, se obtiene que el 50% de las personas docentes (3) considera que esto siempre ocurre, mientras que el otro 50% (3) opina que sucede casi siempre. En cuanto a las personas egresadas, el 50% (25) manifiesta que esto ocurre algunas veces. No se reportaron respuestas en las opciones “casi nunca” y “nunca” (0%).

Aunque existen diferencias en la percepción entre docentes y egresados, los resultados son positivos en ambos casos, ya que ninguna de las respuestas indica una ausencia total de inserción en el sector. Mientras que las personas docentes confían en que la formación técnica facilita la integración laboral, la mitad de los egresados considera que esta inserción no siempre es directa, lo que sugiere la existencia de desafíos o factores externos que pueden influir en la empleabilidad.

Gráfico 2

Acceso de egresados a puestos laborales especializados en el área de alimentos y bebidas según docentes y estudiantes



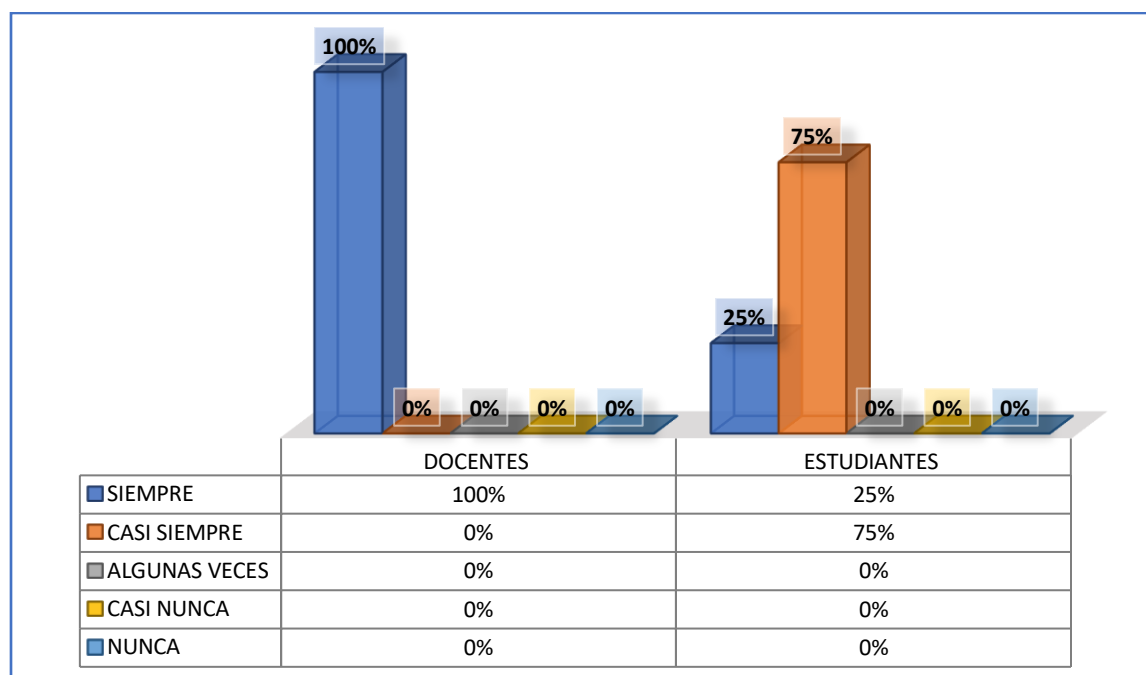
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Al consultar sobre el acceso de los egresados a puestos especializados en el área de alimentos y bebidas, se evidencia que el 100% de las personas docentes (6) considera que los egresados siempre logran acceder a estos puestos. Por su parte, el 100% de las personas egresadas (50) señala que esto ocurre casi siempre. No se reportaron respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

A pesar de que existe una ligera diferencia en la percepción de docentes y egresados, los resultados reflejan una valoración altamente positiva. Ambos grupos coinciden en que el acceso a puestos especializados en alimentos y bebidas es una realidad frecuente para los egresados, lo que indica que la formación recibida cumple con los requisitos del mercado laboral y facilita la inserción en el sector correspondiente.

Gráfico 3

Alineación de la formación técnica recibida por los estudiantes con las demandas del mercado laboral según docentes y estudiantes



Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

En relación con la alineación de la formación técnica con las exigencias del mercado laboral, el 100% de las personas docentes (6) considera que esto siempre ocurre. Entre las personas egresadas, el 25% (13) comparte esta opinión, mientras que el 75% (37) indica que la formación casi siempre responde a las demandas del sector. No se registraron respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Aunque hay diferencias en la apreciación de docentes y egresados, los resultados siguen siendo positivos en su conjunto. La percepción generalizada de que la formación técnica está alineada con el mercado laboral sugiere que el currículo educativo es pertinente y prepara adecuadamente a los egresados. No obstante, la preferencia de los egresados por la opción “casi siempre” puede reflejar la necesidad de ajustes específicos para mejorar aún más la adaptación de los contenidos a las exigencias del sector.

4.2 Objetivo específico 2. Medir el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida en la especialidad alimentos y bebidas de turismo en relación con sus expectativas laborales y el mercado de trabajo

4.2.1 Variable 2 Nivel de satisfacción de los egresados

Esta variable busca evaluar el grado de satisfacción de los egresados con la formación técnica recibida y su impacto en el desempeño laboral. Para ello, se utilizó una entrevista con la directora de la institución, quien aportó información sobre la percepción institucional respecto a la preparación de los egresados. Asimismo, se aplicaron cuestionarios a las personas docentes y a los egresados para conocer sus valoraciones sobre la calidad de la formación impartida, la utilidad de las competencias técnicas adquiridas y el nivel de conformidad con los logros obtenidos tras finalizar la especialidad.

Resultados de la entrevista dirigida a la persona administradora de la institución MSc. Jessica Díaz Gómez

En el marco del estudio sobre el impacto laboral de la especialidad de Turismo en los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, se realizó una entrevista con la administradora de la institución, MSc. Jessica Díaz Gómez. A través de su experiencia, brinda una visión sobre los sectores en los que los egresados logran insertarse laboralmente, los tipos de puestos que ocupan y la pertinencia de la formación técnica con las necesidades del mercado.

Díaz (2025) destaca que los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo encuentran una alta demanda en la región, debido a la importancia del turismo como motor económico local. En este sentido, señala:

Los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo del CTP de Puerto Jiménez encuentran amplias oportunidades en el sector turístico, que es la principal actividad económica de la zona. En su mayoría, se emplean en hoteles, lodges ecológicos, restaurantes, tour operadores y en empresas de hospedaje sostenible. Además, algunos han logrado incursionar en emprendimientos propios relacionados con la gastronomía y la atención turística, contribuyendo al desarrollo del destino turístico en la Península de Osa.

Este panorama confirma que la formación técnica impartida por el CTP responde a las dinámicas del mercado local, favoreciendo la empleabilidad en sectores estratégicos. Asimismo, el hecho de que algunos egresados logren desarrollar sus propios emprendimientos sugiere que la formación no solo prepara para la inserción laboral, sino que también promueve la autonomía y la innovación en el sector turístico.

Por otro lado, Díaz (2025) enfatiza en los roles que comúnmente desempeñan los egresados dentro del mercado laboral, resaltando la diversidad de funciones que pueden asumir en la industria turística. Al respecto, menciona:

Los egresados suelen desempeñar funciones clave en la operación de establecimientos turísticos y gastronómicos. Muchos de ellos ocupan puestos como asistentes de cocina, chefs de línea, bartenders, baristas y camareros en hoteles y restaurantes de la región. Asimismo, algunos logran posicionarse como guías gastronómicos en experiencias turísticas de alto valor, promoviendo la cocina costarricense y sostenible. En empresas de mayor envergadura, los graduados pueden avanzar hacia roles de supervisión en restaurantes, administración de servicios de alimentos y planificación de eventos.

El amplio espectro de oportunidades refleja la solidez de la formación impartida. La posibilidad de desempeñarse tanto en puestos operativos como en roles de mayor responsabilidad, evidencia que los conocimientos adquiridos en la especialidad brindan herramientas competitivas para distintos niveles dentro del sector. Además, el énfasis en la promoción de la gastronomía costarricense y sostenible constituye un factor diferenciador que potencia la identidad turística de la región.

Finalmente, Díaz (2025) resalta la correspondencia entre el plan de estudios y las necesidades del mercado, subrayando la importancia de una formación integral que combine teoría y práctica. En este sentido, afirma:

Considero que la formación técnica que reciben los estudiantes está alineada con las necesidades del mercado laboral, ya que el plan de estudios se diseña con base en las demandas del sector turístico de la zona. El CTP de Puerto Jiménez ofrece una preparación integral que combina teoría y práctica en servicios de alimentos y bebidas, hospitalidad y

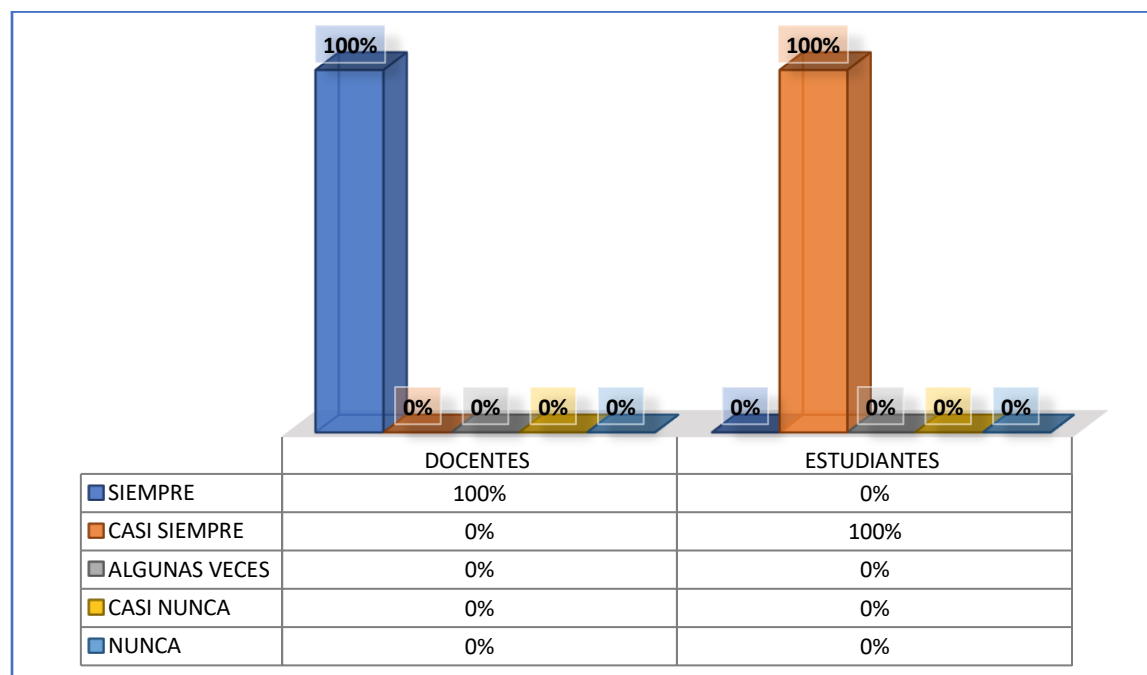
atención al cliente, aspectos fundamentales en la experiencia turística. Además, los programas incluyen pasantías en empresas locales, permitiendo que los estudiantes se inserten en el entorno real de trabajo y adquieran competencias necesarias para desempeñarse con éxito. La orientación hacia el turismo sostenible también fortalece su perfil profesional, ya que la Península de Osa se distingue por su enfoque en la conservación ambiental y la oferta de turismo ecológico de alta calidad.

Lo expresado por Díaz (2025) confirma que la estructura curricular del CTP no solo responde a las exigencias del sector productivo, sino que también se adapta a las particularidades del turismo en la región. La combinación de formación académica y experiencia práctica, a través de pasantías en empresas locales, fortalece las competencias de los egresados y facilita su inserción en el mercado. Además, el enfoque en turismo sostenible refuerza la alineación con las tendencias actuales de la industria, que priorizan la conservación y el desarrollo responsable de los destinos turísticos.

Resultados del cuestionario dirigido a los docentes y a los egresados de la especialidad

Gráfico 4

Satisfacción con la calidad de la formación técnica impartida según docentes y estudiantes



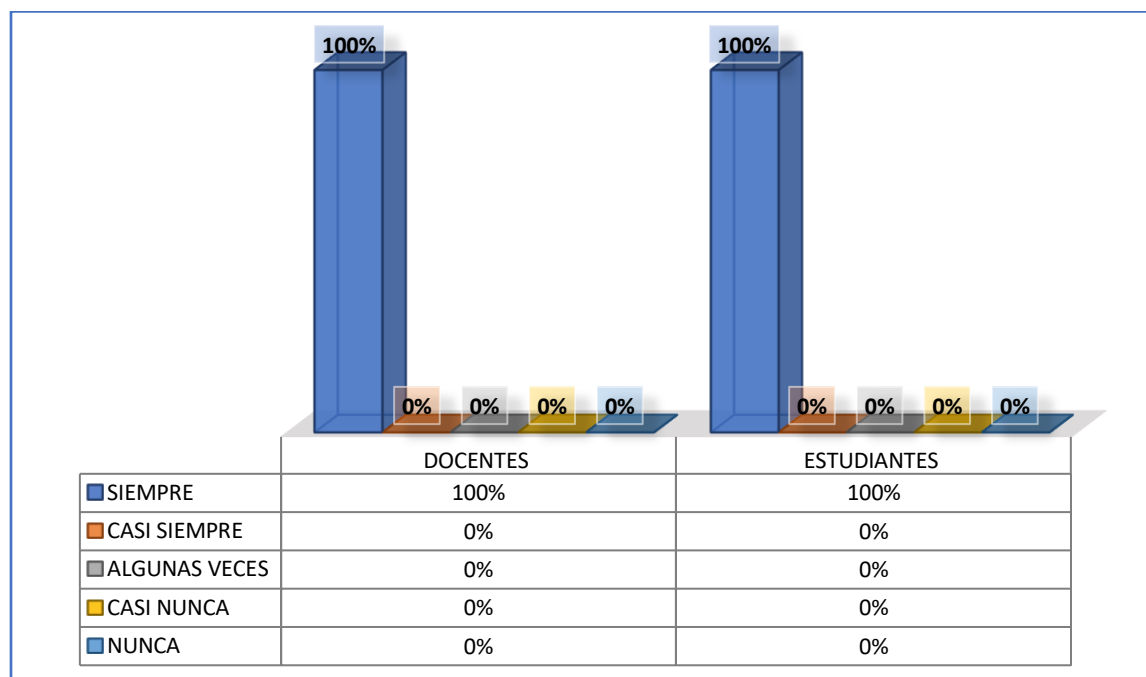
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Al analizar la satisfacción con la formación técnica recibida, se observa que el 100% de las personas docentes (6) considera que los egresados siempre están satisfechos, mientras que el 100% de las personas egresadas (50) indica que esto ocurre casi siempre. No hubo respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Aunque los docentes perciben un nivel de satisfacción total, mientras que los egresados optan por la opción “casi siempre”, los resultados en ambos casos son favorables. La unanimidad en que los egresados están satisfechos con su formación sugiere que el programa educativo logra cumplir con las expectativas generales. La diferencia en la percepción puede deberse a factores como la experiencia laboral posterior, donde algunos egresados identifican áreas de mejora en la formación recibida.

Gráfico 5

Competencias técnicas percibidas como útiles según docentes y estudiantes



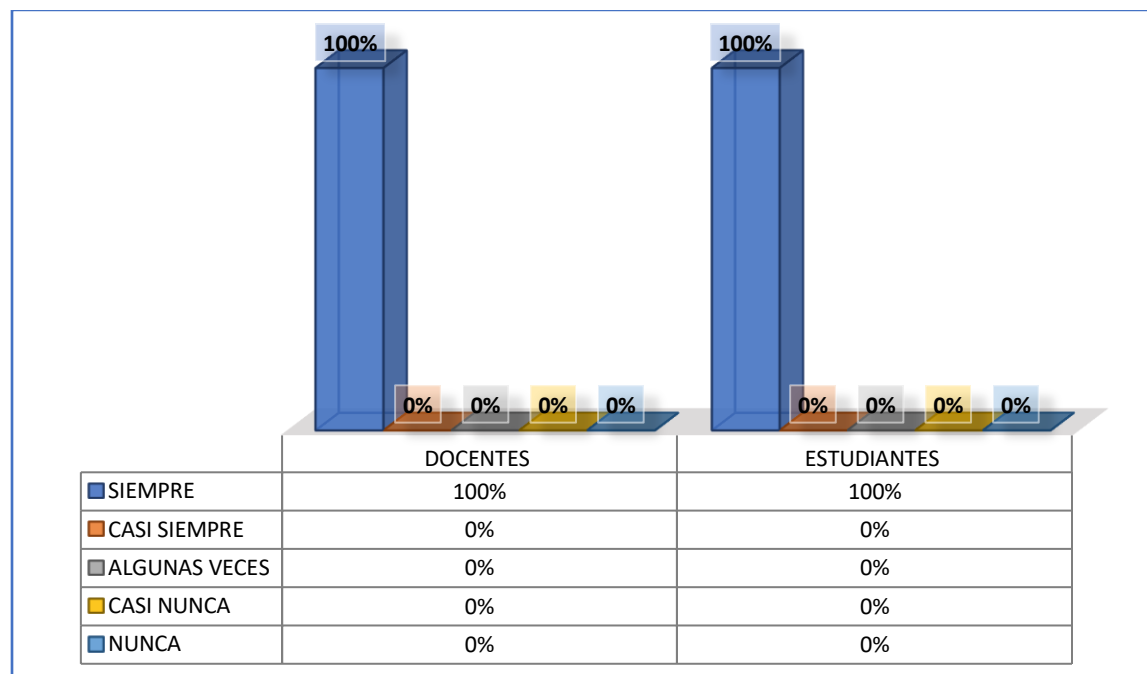
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Respecto a la utilidad de las competencias técnicas adquiridas, tanto el 100% de las personas docentes (6) como el 100% de las personas egresadas (50) afirman que estas siempre resultan útiles en el ámbito laboral. No se reportaron respuestas en las opciones “casi siempre”, “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

La unanimidad en las respuestas evidencia que la formación técnica dota a los egresados de habilidades altamente aplicables en el entorno laboral. Este resultado confirma que el programa educativo está bien estructurado en términos de competencias técnicas y que las destrezas adquiridas responden efectivamente a las necesidades del sector.

Gráfico 6

Expresión de conformidad por parte de los egresados según docentes y estudiantes



Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

En cuanto a la conformidad con los logros alcanzados tras egresar de la especialidad, el 100% de las personas docentes (6) considera que los egresados siempre están conformes, mientras que el 100% de las personas egresadas (50) cree que esto ocurre casi siempre. No hubo respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Aunque las personas docentes consideran que la conformidad de los egresados con sus logros es total, los egresados muestran una ligera variación en su percepción. Aun así, los resultados son positivos, ya que la totalidad de los egresados expresa un alto grado de conformidad con su progreso profesional. Esta diferencia en la percepción podría estar influenciada por las expectativas individuales de cada egresado y su experiencia en el mercado laboral.

4.2.2 Variable 3 Expectativas laborales y el mercado de trabajo

Con esta variable se pretende conocer en qué medida los egresados logran cumplir sus expectativas laborales en el sector turístico y si consideran que cuentan con estabilidad laboral y una remuneración acorde a sus expectativas. La entrevista con la directora permitió conocer la visión institucional sobre las oportunidades laborales para los egresados y los desafíos que enfrentan en el mercado de trabajo. Por otro lado, a través de los cuestionarios aplicados a las personas docentes y a los egresados, se obtuvieron datos sobre la percepción de estabilidad en el empleo, el nivel de cumplimiento de las aspiraciones laborales y la satisfacción con el salario recibido en el sector.

Resultados de la entrevista dirigida a la persona administradora de la institución MSc. Jessica Díaz Gómez

Con respecto a las aspiraciones laborales que suelen expresar los estudiantes o egresados en relación con su futuro profesional, Díaz (2025) señala que:

Las aspiraciones laborales de los egresados suelen estar orientadas a la especialización y el crecimiento dentro del sector. Muchos desean convertirse en chefs ejecutivos, administradores de restaurantes o empresarios en el ámbito gastronómico. Además, algunos han expresado interés en continuar su formación en áreas como la enología, la gastronomía internacional y la gestión hotelera, lo que evidencia su deseo de seguir perfeccionándose y mejorar sus oportunidades laborales.

Este planteamiento evidencia que los egresados buscan una proyección profesional que trascienda las posiciones operativas iniciales, enfocándose en roles de liderazgo y emprendimiento. La tendencia hacia la especialización y la formación continua responde a la evolución del sector gastronómico y turístico, donde la competitividad laboral exige una capacitación constante. Además, el interés en la enología y la gestión hotelera refleja una adaptación a las oportunidades emergentes en el mercado, lo que fortalece sus perspectivas de inserción y crecimiento profesional.

Con respecto a la percepción sobre la estabilidad laboral que logran los egresados en el sector turístico, Díaz (2025) menciona que:

La estabilidad laboral en el sector turístico es favorable, ya que la demanda de profesionales en gastronomía y servicios de alimentos sigue en crecimiento. Los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas tienen amplias oportunidades de empleo en hoteles, restaurantes y servicios de catering, con opciones de estabilidad y crecimiento a medida que adquieren experiencia. Sin embargo, reconoce que factores estacionales y económicos pueden influir en la disponibilidad de empleo en ciertas épocas del año.

La estabilidad laboral en el sector gastronómico y turístico se vincula directamente con la demanda sostenida de servicios de alimentos y bebidas. Sin embargo, la temporalidad y los ciclos económicos pueden condicionar la disponibilidad de empleo, lo que sugiere la necesidad de que los egresados diversifiquen sus competencias para adaptarse a estos cambios. La experiencia laboral acumulada es un factor determinante para acceder a mayores oportunidades y consolidar una carrera en el sector, lo que subraya la importancia de la permanencia y el desarrollo de habilidades prácticas.

Con respecto a las expectativas salariales que suelen tener los egresados de esta especialidad al ingresar al mercado laboral, Díaz (2025) indica que:

Los egresados suelen tener expectativas salariales acordes con las condiciones del sector. En su primer empleo, muchos ingresan en posiciones operativas con salarios competitivos dentro de la industria gastronómica, pero con el tiempo, al demostrar sus habilidades y asumir mayores responsabilidades, logran acceder a mejores remuneraciones. Aquellos que optan por emprender sus propios negocios pueden alcanzar mayores ingresos, dependiendo del éxito de su empresa y su capacidad de gestión.

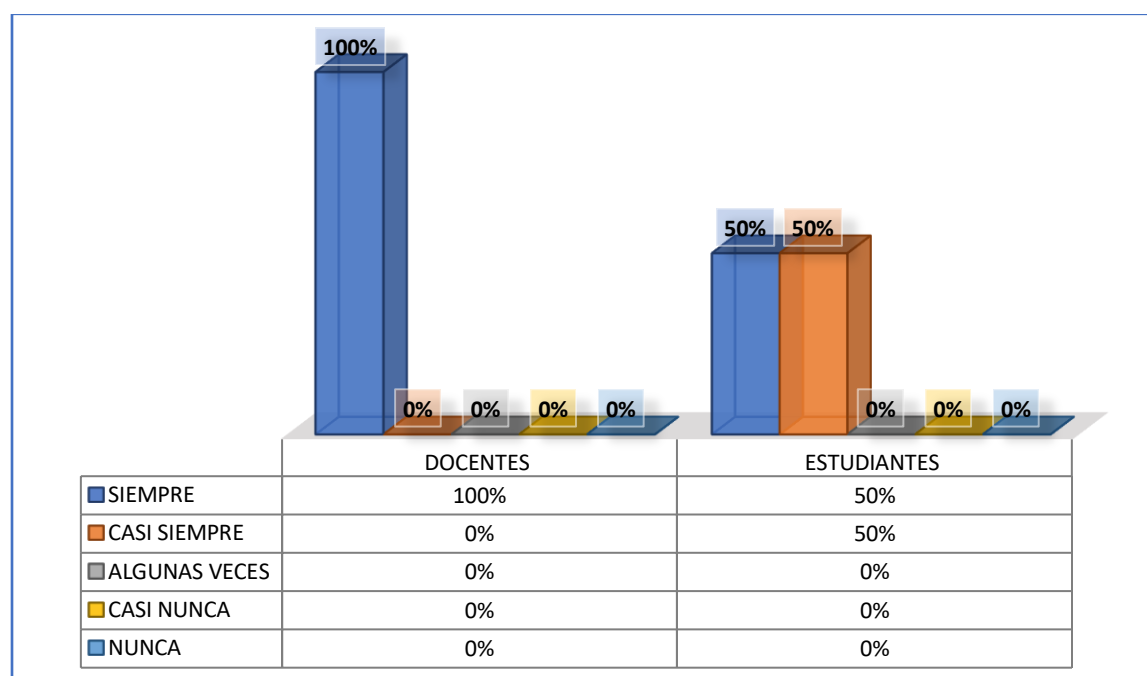
El ingreso salarial inicial de los egresados se ajusta a la estructura laboral del sector gastronómico, donde los primeros puestos suelen ser operativos y con remuneraciones estandarizadas. No obstante, la progresión dentro del sector permite acceder a mejores ingresos en función de la experiencia y las responsabilidades adquiridas. Por otro lado, el emprendimiento se presenta como una alternativa viable para quienes buscan independencia económica, aunque su éxito está condicionado por la capacidad de gestión y el posicionamiento en el mercado.

Con base en lo anterior, se evidencia que las aspiraciones, estabilidad laboral y expectativas salariales de los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas, están determinadas por la dinámica del sector gastronómico y turístico. La formación continua, la adaptación a las fluctuaciones del mercado y la acumulación de experiencia, son factores clave para su crecimiento profesional y económico.

Resultados del cuestionario dirigido a los docentes y a los egresados de la especialidad

Gráfico 7

Cumplimiento de aspiraciones labores posterior a salir de la especialidad según docentes y estuantes



Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

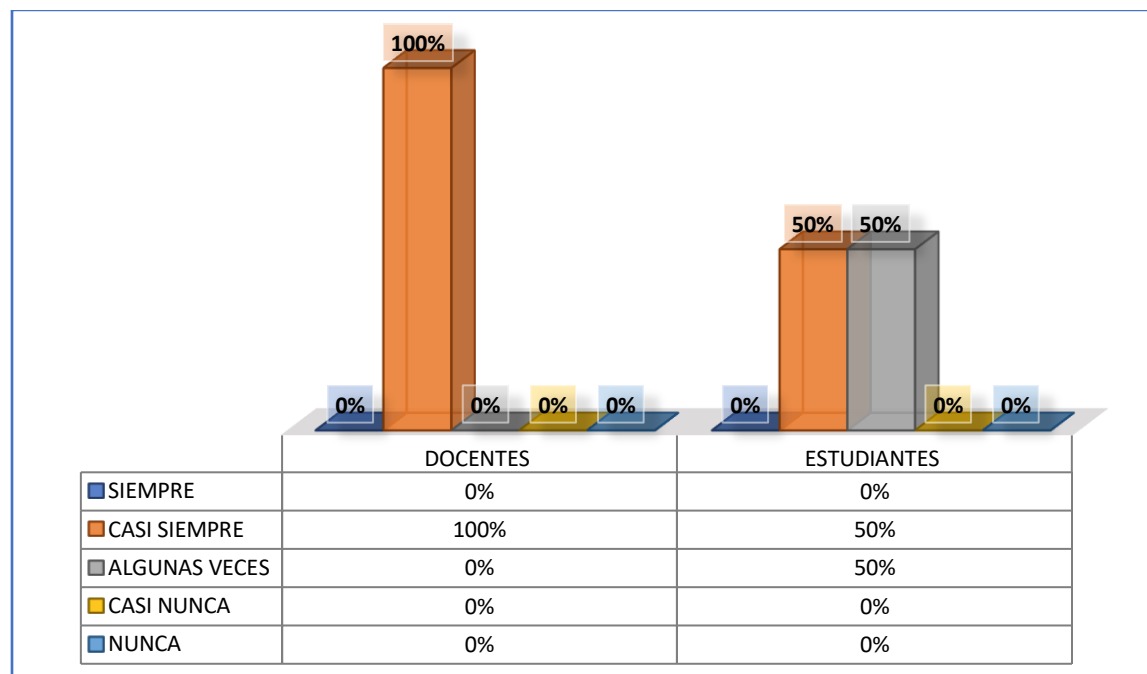
Al consultar sobre el cumplimiento de las aspiraciones laborales en el sector turístico, se observa que el 100% de las personas docentes (6) y el 50% de las personas egresadas (25) consideran que esto ocurre casi siempre, mientras que el otro 50% de las personas egresadas (25) opina que sucede algunas veces. No hubo respuestas en las opciones “siempre”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

A pesar de que ninguna persona egresada seleccionó la opción “siempre”, los resultados reflejan una percepción mayoritariamente positiva, ya que el 100% de los encuestados considera

que los egresados logran alcanzar sus aspiraciones en mayor o menor medida. Sin embargo, la diferencia en las respuestas entre docentes y egresados sugiere que, aunque existe una inserción laboral en el sector turístico, algunos egresados pueden enfrentar dificultades para alcanzar completamente sus expectativas.

Gráfico 8

Empleo en el sector turístico les ofrece estabilidad laboral según docentes y estudiantes



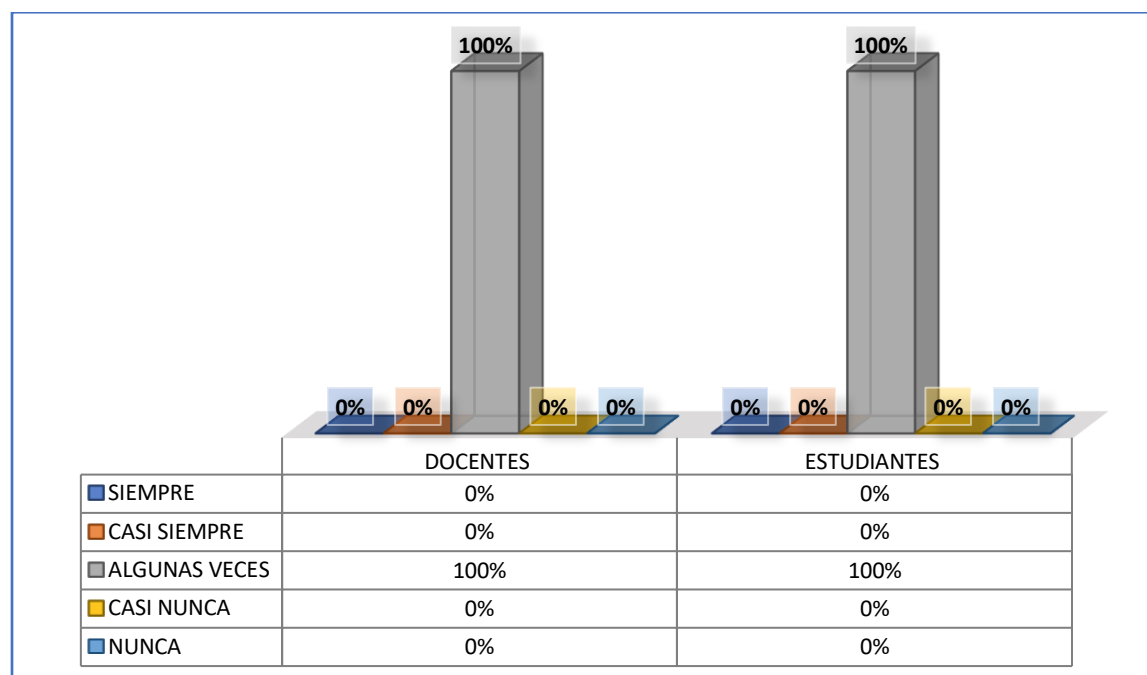
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

En relación con la estabilidad laboral, el 100% de las personas docentes (6) y el 50% de las personas egresadas (25) consideran que esto ocurre casi siempre, mientras que el otro 50% de los egresados (25) indica que sucede algunas veces. No hubo respuestas en las opciones “siempre”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Aunque los docentes perciben una estabilidad laboral alta en el sector turístico para los egresados, la mitad de los egresados expresa que esta estabilidad es variable. A pesar de ello, los resultados siguen siendo positivos, ya que ninguna persona encuestada indica que la estabilidad es inexistente. La diferencia en percepción puede deberse a factores externos como la estacionalidad del turismo o la naturaleza de los contratos en el sector.

Gráfico 9

Salario cumple expectativas según docentes y estudiantes



Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

En cuanto a la percepción del salario, el 100% de las personas docentes (6) y el 100% de las personas egresadas (50) afirman que esto ocurre algunas veces. No hubo respuestas en las opciones “siempre”, “casi siempre”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Este resultado refleja que, aunque el salario que perciben los egresados cumple con sus expectativas en ciertos casos, no es una constante. La ausencia de respuestas en las opciones más altas sugiere que existe una percepción de insuficiencia en la remuneración dentro del sector turístico, lo que podría estar relacionado con factores como la oferta y demanda laboral, la estructura salarial del sector y la experiencia laboral de los egresados.

4.3 Objetivo específico 3. Comparar las habilidades y conocimientos adquiridos en la especialidad Alimentos y Bebidas de turismo con las competencias requeridas por los empleadores en el sector turístico.

4.3.1 Variable 4 Habilidades y conocimientos adquiridos

El análisis de esta variable permite determinar si las habilidades y los conocimientos en la especialidad responden a las competencias técnicas e interpersonales demandadas por el sector turístico. Mediante la entrevista con la directora, se obtuvo información sobre la actualización del plan de estudios y su alineación con las exigencias del mercado. Los cuestionarios dirigidos a las personas docentes y a los egresados permitieron conocer sus percepciones sobre la inclusión de competencias clave en el currículo y sobre la preparación de los egresados para enfrentar los retos laborales en el sector.

Resultados de la entrevista dirigida a la persona administradora de la institución MSc. Jessica Díaz Gómez

Esta variable tiene como propósito determinar si las habilidades y conocimientos impartidos en la especialidad son suficientes y aplicables al entorno laboral. La entrevista con la directora proporcionó información sobre la adecuación del plan de estudios a las demandas del sector turístico, mientras que los cuestionarios aplicados a las personas docentes y a los egresados permitieron analizar si los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos son relevantes y suficientes para el desempeño en el ámbito profesional.

En este sentido, resulta relevante conocer cuáles son las principales competencias que adquieren durante su proceso de aprendizaje. Para Díaz (2025), la formación técnica permite a los estudiantes desarrollar habilidades esenciales en cocina, servicio de alimentos y bebidas, coctelería, panadería y pastelería. Además, adquieren competencias en manipulación higiénica de alimentos, gestión de costos y atención al cliente. Estas habilidades les proporcionan una base sólida para desempeñarse con éxito en diferentes áreas del sector turístico y gastronómico.

El desarrollo de estas habilidades no solo responde a las exigencias del sector, sino que también fortalece la empleabilidad de los egresados, al brindarles una preparación integral en distintos ámbitos de la gastronomía. La combinación de destrezas operativas con conocimientos

en gestión y atención al cliente permite que los profesionales se adapten con mayor facilidad a las dinámicas del mercado laboral, favoreciendo su inserción en diversas áreas de la industria alimentaria y de servicios.

Dentro de la formación en la especialidad de Alimentos y Bebidas, no solo se adquieren habilidades prácticas, sino que también se enfatiza el aprendizaje teórico. Por ello, es importante identificar cuáles son los conocimientos teóricos más relevantes que los estudiantes logran consolidar al finalizar su formación.

Según Díaz (2025), los conocimientos teóricos más relevantes incluyen nutrición, maridaje de bebidas, administración gastronómica, gestión de costos y normativas de seguridad alimentaria. Estos conocimientos permiten a los egresados comprender la operatividad del sector, optimizar recursos y garantizar la calidad del servicio en sus lugares de trabajo, lo que los convierte en profesionales más competitivos.

La integración de conocimientos teóricos en la formación técnica contribuye a la toma de decisiones fundamentadas en la práctica profesional. Aspectos como la nutrición y la seguridad alimentaria garantizan la prestación de un servicio de calidad y acorde con las regulaciones del sector. De igual manera, la administración gastronómica y la gestión de costos favorecen la optimización de los recursos, permitiendo una mayor sostenibilidad en el ámbito laboral. La combinación de estos saberes refuerza la capacidad de los egresados para desempeñarse en entornos laborales exigentes y competitivos.

Un aspecto clave para medir la calidad de la formación en la especialidad de Alimentos y Bebidas es evaluar la capacidad de los egresados para aplicar de manera práctica las habilidades adquiridas durante su proceso de aprendizaje.

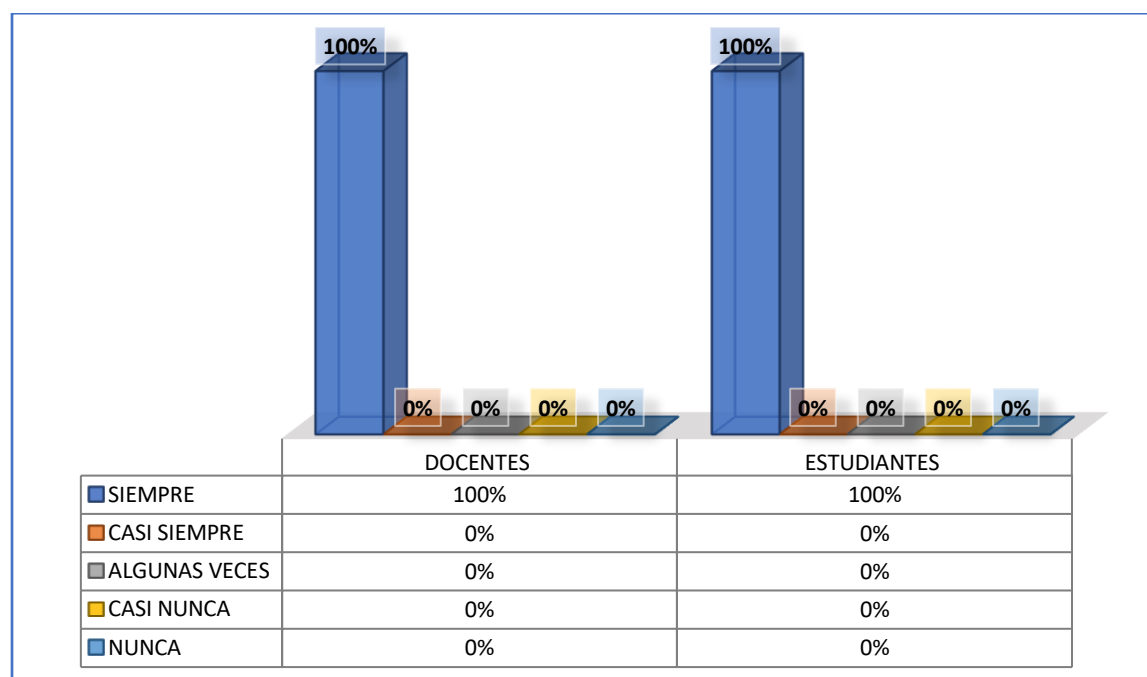
En palabras de Díaz (2025), los egresados demuestran una alta capacidad para aplicar sus habilidades en contextos laborales reales. La formación técnica les permite ejecutar tareas con precisión y eficiencia, cumpliendo con los estándares de calidad y seguridad alimentaria exigidos en el sector. Además, su experiencia en prácticas profesionales dentro de empresas del rubro ha facilitado su adaptación a las exigencias del mercado laboral.

La capacidad de los egresados para aplicar sus conocimientos en entornos reales evidencia la efectividad del enfoque técnico-práctico en su formación. El cumplimiento de estándares de calidad y seguridad alimentaria demuestra su preparación para enfrentar los retos del mercado. Asimismo, las prácticas profesionales desempeñan un papel crucial en la transición hacia el ámbito laboral, al permitir que los estudiantes se familiaricen con las dinámicas de trabajo y fortalezcan su confianza en la ejecución de tareas. Esta combinación de teoría, práctica y experiencia facilita una integración exitosa al sector gastronómico y turístico.

Resultados del cuestionario dirigido a los docentes y a los egresados de la especialidad

Gráfico 10

Suficiencia de las habilidades técnicas para el desempeño laboral enseñadas según docentes y estudiantes



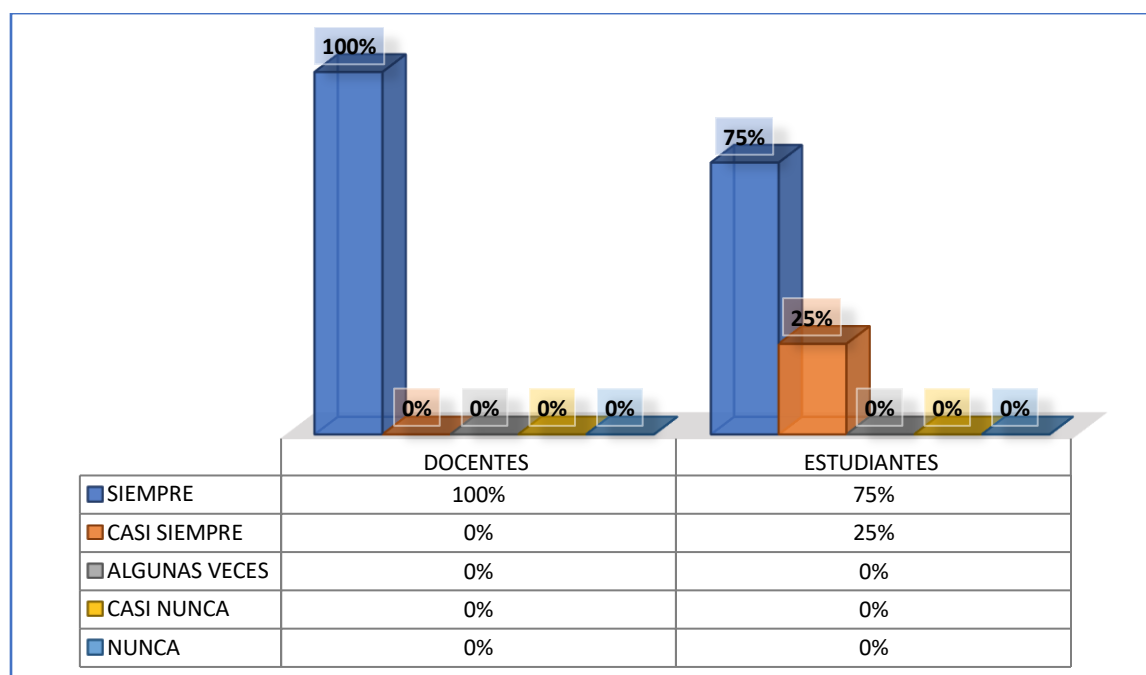
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

En relación con la suficiencia de las habilidades técnicas adquiridas, el 100% de las personas docentes (6) y el 100% de las personas egresadas (50) consideran que estas siempre son suficientes. No se registraron respuestas en las opciones “casi siempre”, “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

La unanimidad en las respuestas confirma que la formación técnica provee a los egresados de las habilidades necesarias para un adecuado desempeño laboral en el sector turístico. Este resultado sugiere que el currículo de la especialidad cubre de manera efectiva los requerimientos del mercado, brindando a los egresados una preparación integral.

Gráfico 11

Aplicabilidad de conocimientos teóricos de la especialidad en el entorno laboral según docentes y estudiantes



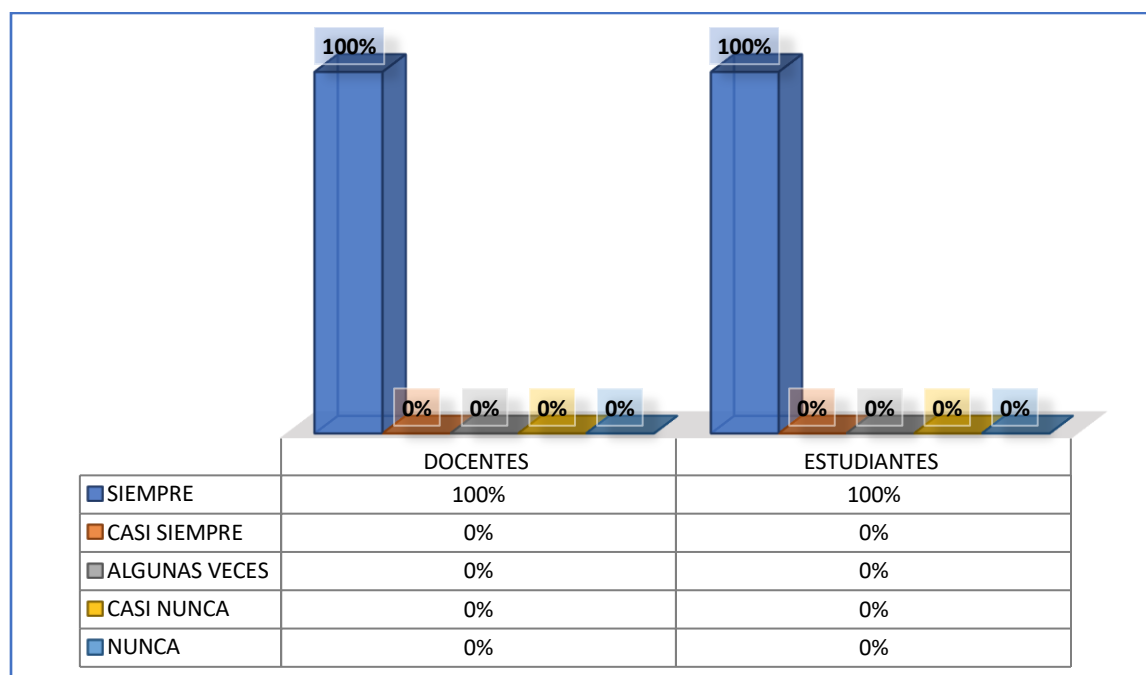
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Al indagar sobre la aplicabilidad de los conocimientos teóricos en el entorno laboral, el 100% de las personas docentes (6) y el 75% de las personas egresadas (38) consideran que esto ocurre siempre, mientras que el 25% de las personas egresadas (12) opina que sucede casi siempre. No se registraron respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

A pesar de que la mayoría de los encuestados percibe que los conocimientos teóricos son altamente aplicables, el hecho de que un grupo de egresados considere que esto ocurre casi siempre, sugiere que pueden existir algunas diferencias entre la teoría impartida y su implementación práctica en el sector. No obstante, el resultado sigue siendo positivo, reflejando un alto grado de pertinencia de los contenidos académicos con la realidad laboral.

Gráfico 12

Oportunidades suficientes para desarrollar habilidades prácticas durante la formación según docentes y estudiantes



Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

En cuanto a la disponibilidad de oportunidades prácticas, el 100% de las personas docentes (6) y el 100% de las personas egresadas (50) afirman que esto siempre ocurre. No hubo respuestas en las opciones “casi siempre”, “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

La unanimidad en esta respuesta refuerza la idea de que la especialidad brinda suficientes espacios para el desarrollo de habilidades prácticas, lo que es fundamental para la formación integral del estudiantado. Este resultado demuestra que el programa de estudios ofrece un equilibrio adecuado entre teoría y práctica, fortaleciendo la preparación profesional de los egresados.

4.3.2 Variable 5 Competencias requeridas en el sector turístico

El análisis de esta variable permite determinar si la formación impartida en la especialidad responde a las competencias técnicas e interpersonales demandadas por el sector turístico. Mediante la entrevista con la directora, se obtuvo información sobre la actualización del plan de

estudios y su alineación con las exigencias del mercado. Los cuestionarios dirigidos a las personas docentes y a los egresados permitieron conocer sus percepciones sobre la inclusión de competencias clave en el currículo y sobre la preparación de los egresados para enfrentar los retos laborales en el sector.

Resultados de la entrevista dirigida a la persona administradora de la institución MSc. Jessica Díaz Gómez

Como parte del análisis sobre la formación en la especialidad de Alimentos y Bebidas, se consulta a la persona administradora sobre las competencias técnicas que resultan más valoradas por los empleadores del sector turístico. Identificar estas habilidades permite comprender cuáles son los conocimientos esenciales para que los egresados logren una inserción laboral efectiva.

Para Díaz (2025), los empleadores valoran especialmente las competencias relacionadas con la preparación de alimentos, la coctelería, el servicio al cliente y la gestión de restaurantes. También se destaca la importancia de habilidades en planificación de menús, control de costos y normativas sanitarias, ya que estos aspectos son fundamentales para garantizar un servicio de calidad y optimizar los recursos de las empresas del sector.

El énfasis en estas competencias refleja las necesidades actuales del sector turístico, donde la preparación técnica no solo implica habilidades culinarias, sino también conocimientos en administración y normativas de seguridad. La planificación de menús y el control de costos son elementos clave para la sostenibilidad de los negocios gastronómicos, permitiendo la optimización de recursos y el cumplimiento de estándares de calidad. De esta manera, los egresados que dominan estas áreas tienen mayores oportunidades de crecimiento y estabilidad en el mercado laboral.

Siguiendo esta línea, también es importante considerar los aspectos interpersonales que influyen en el desempeño profesional dentro del sector turístico. En este sentido, se solicita a la persona administradora su opinión sobre las competencias interpersonales esenciales, para que los egresados logren una inserción exitosa en el mercado laboral.

Según Díaz (2025), las competencias interpersonales más esenciales incluyen la comunicación efectiva, la capacidad de trabajo en equipo, la resolución de problemas y la orientación al cliente. En el sector turístico, la interacción con el público es constante, por lo que la amabilidad, la empatía y la capacidad de trabajar bajo presión son cualidades determinantes para el éxito profesional de los egresados.

La importancia de estas competencias radica en que el turismo y la gastronomía son industrias basadas en la atención al cliente y el trabajo colaborativo. La comunicación efectiva y la capacidad de resolución de problemas permiten a los profesionales desenvolverse con éxito en entornos dinámicos y exigentes. Además, la empatía y la amabilidad generan experiencias positivas en los clientes, contribuyendo a la fidelización y reputación del establecimiento. En un sector donde el servicio es un factor diferenciador, estas habilidades resultan indispensables para garantizar el éxito profesional.

Finalmente, para completar el análisis sobre la preparación de los egresados, se le consulta a la persona administradora sobre la capacidad de los mismos para responder a los cambios y exigencias del mercado laboral turístico. La constante evolución del sector demanda profesionales que se adapten a nuevas tendencias y tecnologías, por lo que resulta clave conocer cómo los egresados enfrentan estos desafíos.

En opinión de Díaz (2025), los egresados muestran una notable capacidad de adaptación a las exigencias y cambios del sector turístico. La formación técnica recibida les permite mantenerse actualizados frente a nuevas tendencias gastronómicas, tecnologías en la industria alimentaria y estándares de sostenibilidad. Asimismo, su disposición para la capacitación continua y su experiencia práctica contribuyen a que sean profesionales competitivos en el mercado laboral.

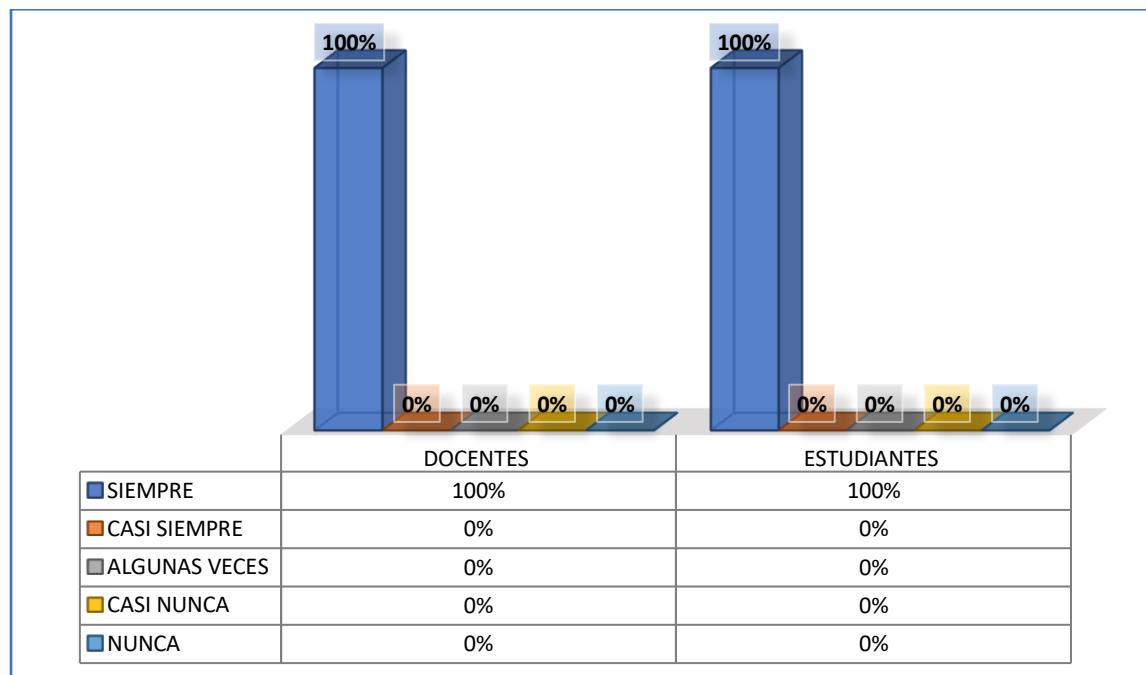
La capacidad de adaptación es un aspecto determinante en la empleabilidad de los egresados, ya que el sector turístico se caracteriza por su dinamismo y constante evolución. La actualización en tendencias gastronómicas y la integración de nuevas tecnologías permiten a los profesionales mejorar la calidad y eficiencia de sus servicios. Asimismo, el enfoque en sostenibilidad responde a las crecientes demandas ambientales del mercado, convirtiéndose en un valor agregado para los empleadores. La formación técnica, combinada con la disposición para el

aprendizaje continuo, fortalece la competitividad de los egresados y les abre mayores oportunidades en la industria turística.

Resultados del cuestionario dirigido a los docentes y a los egresados de la especialidad

Gráfico 13

Programa de estudios incluye las competencias técnicas demandadas por el sector turístico según docentes y estudiantes



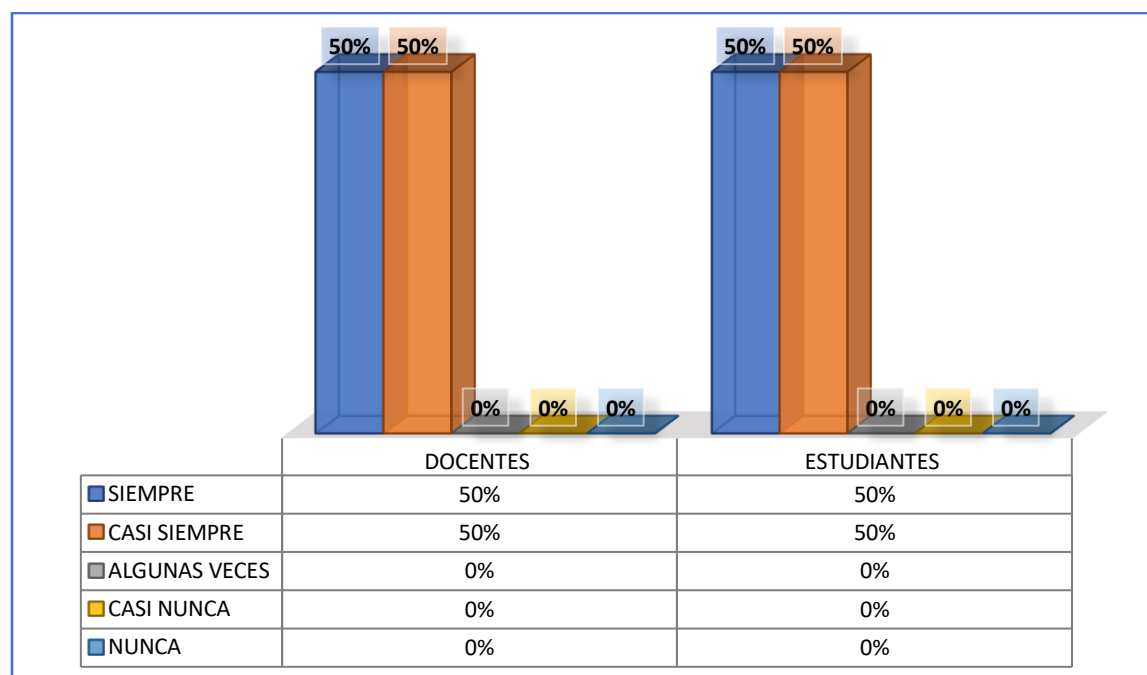
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Sobre la inclusión de competencias técnicas en el programa de estudios, el 100% de las personas docentes (6) considera que esto ocurre siempre, mientras que el 100% de las personas egresadas (50) opina que sucede casi siempre. No hubo respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Aunque las personas docentes perciben que el currículo cubre totalmente las competencias requeridas, la opinión de los egresados sugiere que puede haber algunos aspectos que requieren ajustes. No obstante, el hecho de que la totalidad de los encuestados reconozca la presencia de estas competencias en el plan de estudios es un indicio positivo de su pertinencia.

Gráfico 14

Fomento de competencias interpersonales necesarias para el ámbito laboral según docentes y estudiantes



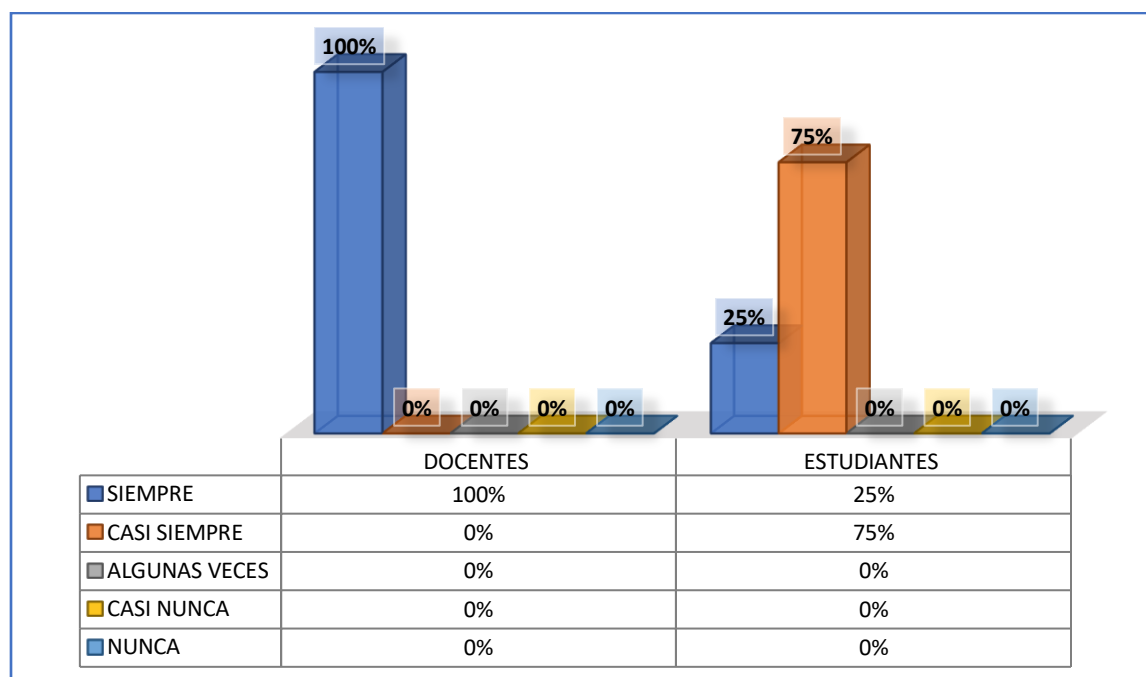
Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Al consultar sobre la enseñanza de competencias interpersonales, el 50% de las personas docentes (3) y el 50% de las personas egresadas (25) consideran que esto ocurre siempre, mientras que el otro 50% de ambos grupos (3 docentes y 25 egresados) opina que sucede casi siempre. No se registraron respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Este resultado refleja una percepción positiva respecto a la formación en habilidades interpersonales, aunque deja espacio para posibles mejoras. La existencia de una proporción que señala “casi siempre” sugiere que, si bien estas competencias se abordan en el currículo, pueden fortalecerse mediante estrategias didácticas más enfocadas en el desarrollo de habilidades sociales y comunicativas.

Gráfico 15

Los estudiantes egresados están preparados para adaptarse a las exigencias del mercado turístico según docentes y estudiantes



Fuente. Cuestionario aplicado a los docentes de la especialidad de turismo, 2025

Respecto a la capacidad de adaptación al mercado laboral, el 100% de las personas docentes (6) y el 25% de las personas egresadas (13) consideran que esto ocurre siempre, mientras que el 75% de los egresados (37) opina que sucede casi siempre. No se registraron respuestas en las opciones “algunas veces”, “casi nunca” o “nunca” (0%).

Aunque los docentes perciben una preparación total, la opinión de los egresados indica que pueden existir retos al momento de adaptarse al entorno laboral. Sin embargo, la percepción global es positiva, ya que la totalidad de los encuestados reconoce que la formación técnica brinda una base sólida para enfrentar las demandas del sector.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El presente capítulo expone las conclusiones y recomendaciones derivadas del análisis sobre el impacto de la especialidad de Alimentos y Bebidas en la inserción laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez en el período 2021-2023. A partir de los hallazgos obtenidos en la investigación, se presentan las conclusiones en función de cada uno de los objetivos específicos planteados, con el propósito de ofrecer una síntesis estructurada de los resultados. Posteriormente, se plantean recomendaciones orientadas a fortalecer la formación técnica en esta especialidad y su alineación con las necesidades del mercado laboral, asegurando así una mejor preparación y empleabilidad de las personas egresadas en el sector turístico.

5.1 Conclusiones

Las conclusiones presentadas a continuación responden a los objetivos específicos formulados en la investigación y reflejan el análisis de los datos obtenidos. Estas permiten comprender el panorama actual de la inserción laboral de los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas en el contexto del turismo, así como su nivel de satisfacción con la formación recibida y la correspondencia entre sus competencias y los requerimientos del sector empleador. A partir de estos hallazgos, se establecen criterios para la mejora de la especialidad, con el fin de potenciar la formación técnica y su impacto en el ámbito laboral.

5.1.1 Objetivo específico 1. Identificar las principales áreas de empleo y tipos de puestos que ocupan los egresados de la especialidad de alimentos y bebidas de turismo en el periodo 2021-2023

Variable 1 Áreas de empleo y tipos de puestos

Con base en el objetivo uno se concluye que los egresados de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, logran insertarse en el sector turístico, el cual constituye la principal actividad económica de la región. La entrevista con la directora de la institución y los resultados del cuestionario, confirman que los egresados encuentran empleo en hoteles, lodges ecológicos, restaurantes y tour operadores, además de emprender iniciativas propias en el ámbito gastronómico. Este hallazgo evidencia que la formación

técnica impartida en la institución responde a las necesidades del mercado laboral local, favoreciendo la empleabilidad y contribuyendo al desarrollo del turismo sostenible en la Península de Osa.

Se determina que los egresados desempeñan una variedad de funciones dentro de la industria de alimentos y bebidas, lo que demuestra la versatilidad del perfil profesional adquirido. Entre los puestos más frecuentes se encuentran asistente de cocina, chef de línea, bartender, barista y camarero, así como funciones más especializadas, como guía gastronómico en experiencias turísticas de alto valor. Además, en empresas de mayor envergadura, algunos egresados logran ascender a roles de supervisión en restaurantes, administración de servicios de alimentos y planificación de eventos. Esto indica que la formación técnica recibida no solo prepara para labores operativas, sino que también brinda herramientas para el desarrollo profesional y la proyección a puestos de mayor responsabilidad.

Por consiguiente, se identifica que, aunque la percepción de la inserción laboral es positiva, existen diferencias en la apreciación de docentes y egresados sobre la facilidad con la que ocurre este proceso. Mientras que el 100% de las personas docentes considera que los egresados siempre acceden a puestos especializados en el área de alimentos y bebidas, el 100% de las personas egresadas señala que esto ocurre casi siempre. Esta diferencia sugiere que, si bien la formación técnica permite el acceso a oportunidades laborales, pueden existir factores externos, como la disponibilidad de empleos, la experiencia laboral previa y la competencia en el mercado, que influyen en la empleabilidad efectiva de los graduados.

Asimismo, se evidencia que la alineación entre la formación técnica y las exigencias del mercado laboral es ampliamente reconocida por las personas docentes y egresadas, aunque con matices en su valoración. El 100% de los docentes considera que la formación siempre responde a las demandas del sector, mientras que el 75% de los egresados indica que esto ocurre casi siempre. Aunque estos resultados reflejan una percepción generalizada de pertinencia curricular, la diferencia en la opinión de los egresados podría indicar la necesidad de realizar ajustes específicos en el plan de estudios para optimizar aún más la adecuación de los contenidos a las exigencias del sector turístico.

Por último, se reafirma que el modelo educativo basado en una combinación de teoría y práctica, incluyendo pasantías en empresas locales, facilita la transición de los egresados al mercado laboral. La formación integral que reciben no solo los capacita en servicios de alimentos y bebidas, hospitalidad y atención al cliente, sino que también los prepara para integrarse en un entorno laboral real. Además, la orientación hacia el turismo sostenible fortalece su perfil profesional, alineándose con la identidad turística de la Península de Osa y promoviendo la responsabilidad ambiental en la industria gastronómica y hotelera.

5.1.2 Objetivo específico 2. Medir el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida en la especialidad alimentos y bebidas de turismo en relación con sus expectativas laborales y el mercado de trabajo

Variable 2 Nivel de satisfacción de los egresados

Con base en el objetivo dos se concluye que los egresados de la especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, presentan un alto nivel de satisfacción con la formación técnica recibida. Tanto las respuestas de los docentes como las de los egresados reflejan una percepción positiva sobre la calidad de la enseñanza, aunque existe una ligera diferencia en la apreciación de ambos grupos. Mientras que los docentes consideran que la satisfacción de los egresados es total, estos últimos indican que ocurre casi siempre, lo que sugiere la posibilidad de ajustes específicos para mejorar aún más la experiencia formativa.

Por consiguiente, se determina que las competencias técnicas adquiridas por los egresados son percibidas como altamente útiles en el ámbito laboral. La unanimidad en las respuestas, tanto de docentes como de egresados, indica que la formación recibida está bien estructurada y responde a las necesidades del sector turístico, permitiendo a los egresados desempeñarse con éxito en distintos entornos profesionales. Este resultado confirma que el programa educativo dota a los estudiantes de habilidades prácticas y conocimientos especializados que les facilitan su integración en el mercado laboral.

Además, se identifica que la formación técnica recibida no solo permite la inserción laboral de los egresados en el sector turístico, sino que también fomenta el emprendimiento y la innovación en el ámbito gastronómico. La entrevista con la directora de la institución resalta que algunos egresados han logrado establecer sus propios negocios en la industria de alimentos y bebidas, lo que evidencia que el programa educativo no solo capacita para empleos convencionales, sino que también impulsa la autonomía y el desarrollo de nuevas oportunidades económicas en la región.

Asimismo, se evidencia que la conformidad de los egresados con los logros alcanzados tras finalizar la especialidad es alta, aunque su percepción varía ligeramente respecto a la de los docentes. Mientras que los docentes consideran que los egresados siempre están conformes con su progreso profesional, estos últimos manifiestan que esto ocurre casi siempre. Esta diferencia puede estar influenciada por factores externos como la disponibilidad de empleos, las expectativas individuales y las oportunidades de crecimiento dentro del sector, lo que sugiere la importancia de un acompañamiento continuo para fortalecer la empleabilidad de los graduados.

Finalmente, se reafirma que el diseño curricular de la especialidad está alineado con las necesidades del mercado laboral y las particularidades del sector turístico en la Península de Osa. La combinación de formación teórica y práctica, junto con las pasantías en empresas locales, permite que los egresados adquieran una preparación integral que facilita su desempeño profesional. Además, el enfoque en turismo sostenible fortalece la competitividad de los egresados, al capacitarlos en prácticas responsables que responden a las tendencias actuales de la industria y al compromiso con la conservación del entorno natural.

Variable 3 Expectativas laborales y el mercado de trabajo

De la presente variable se concluye, que las aspiraciones laborales de los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas en Turismo del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, están orientadas al crecimiento profesional y la especialización dentro del sector. De acuerdo con la directora de la institución, muchos egresados aspiran a ocupar cargos de mayor responsabilidad, como chefs ejecutivos o administradores de restaurantes, y algunos incluso buscan continuar su formación en áreas especializadas como enología y gestión hotelera. Sin embargo, los resultados del cuestionario muestran que, si bien el 100% de los egresados logran

cumplir sus aspiraciones en alguna medida, ninguno considera que esto ocurra siempre, lo que indica que algunos enfrentan dificultades para alcanzar sus objetivos profesionales plenamente.

Además, la estabilidad laboral en el sector turístico es percibida de manera favorable por los docentes, pero con mayor cautela por parte de los egresados. Mientras que el 100% de los docentes considera que la estabilidad en el empleo se da casi siempre, los egresados tienen una percepción dividida: la mitad opina que esto ocurre casi siempre, mientras que la otra mitad cree que sucede algunas veces. Esto sugiere que, aunque el sector turístico ofrece oportunidades de empleo, existen factores como la estacionalidad y la naturaleza de los contratos, que pueden influir en la estabilidad laboral de los egresados, requiriendo que estos diversifiquen sus habilidades y se adapten a la dinámica del mercado.

Asimismo, se identifica que el salario que reciben los egresados en el sector turístico no siempre cumple con sus expectativas. Tanto docentes como egresados coinciden en que esto ocurre algunas veces, sin que ninguno de los encuestados haya seleccionado las opciones más altas de satisfacción salarial. Este hallazgo sugiere que, si bien las remuneraciones iniciales son competitivas dentro del sector, el crecimiento salarial depende en gran medida de la experiencia y de la capacidad de los egresados para asumir mayores responsabilidades. Además, la estructura de ingresos en la industria gastronómica y hotelera puede generar una percepción de insuficiencia económica, impulsando a algunos egresados a buscar otras alternativas laborales o a emprender sus propios negocios.

Por consiguiente, se evidencia que la formación técnica recibida en el CTP de Puerto Jiménez brinda una base sólida para la inserción laboral de los egresados, pero su éxito en el mercado de trabajo depende de la combinación de experiencia, formación continua y capacidad de adaptación. La demanda de profesionales en gastronomía y servicios de alimentos sigue en crecimiento, pero la evolución de la industria turística y la alta competencia laboral hacen que la especialización sea un factor clave para acceder a mejores oportunidades. La necesidad de capacitación constante y la búsqueda de nuevas certificaciones se convierten en estrategias fundamentales para mejorar las perspectivas laborales y económicas de los egresados.

Finalmente, se reafirma que el emprendimiento es una opción viable para los egresados que buscan independencia laboral y mayores ingresos, aunque su éxito está condicionado por la

gestión eficiente del negocio y su posicionamiento en el mercado. Según la directora de la institución, algunos egresados han logrado establecer sus propios emprendimientos gastronómicos, lo que demuestra que la formación técnica no solo prepara para el empleo dependiente, sino que también fomenta la autonomía y la innovación. Sin embargo, el desarrollo de un negocio propio implica desafíos financieros y administrativos que requieren habilidades complementarias, por lo que es recomendable que los egresados interesados en el emprendimiento fortalezcan sus conocimientos en gestión empresarial y mercadeo para garantizar la sostenibilidad de sus proyectos.

5.1.3 Objetivo específico 3. Comparar las habilidades y conocimientos adquiridos en la especialidad Alimentos y Bebidas de turismo con las competencias requeridas por los empleadores en el sector turístico.

Variable 4 Habilidades y conocimientos adquiridos

Se concluye que la formación técnica en la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, proporciona a los estudiantes las habilidades esenciales requeridas por el sector gastronómico y turístico. Según la directora de la institución, los egresados desarrollan competencias en cocina, coctelería, panadería, servicio de alimentos y bebidas, manipulación higiénica de alimentos y gestión de costos, lo que les permite desempeñarse en diversas áreas del sector. La unanimidad en las respuestas del cuestionario confirma que, tanto docentes como egresados, consideran que las habilidades adquiridas siempre son suficientes para enfrentar los retos del mercado laboral.

Asimismo, se determina que la formación teórica en la especialidad complementa de manera efectiva las habilidades prácticas, brindando a los egresados un conocimiento integral del sector. Aspectos como nutrición, maridaje de bebidas, administración gastronómica, gestión de costos y normativas de seguridad alimentaria son altamente valorados en el entorno laboral. Sin embargo, aunque la mayoría de los egresados considera que estos conocimientos siempre son aplicables en su trabajo, un 25% indica que esto ocurre casi siempre, lo que sugiere que podrían existir áreas en las que la formación teórica necesite una mayor alineación con la realidad del mercado.

Por consiguiente, se identifica que el enfoque práctico de la especialidad es uno de los factores determinantes en la preparación de los egresados. La totalidad de los docentes y egresados coincide en que la especialidad ofrece suficientes oportunidades para desarrollar habilidades prácticas, lo que confirma la efectividad del modelo de aprendizaje basado en la experiencia. Las prácticas profesionales en empresas del sector facilitan la transición al mercado laboral y permiten que los estudiantes adquieran confianza y destrezas en un entorno real de trabajo, mejorando así su empleabilidad y adaptabilidad.

Además, se evidencia que la combinación de teoría y práctica en el programa de estudios permite a los egresados responder de manera efectiva a las exigencias del sector turístico. La integración de conocimientos teóricos sobre administración, normativas y gestión de costos con habilidades operativas en gastronomía y servicio al cliente fortalece su perfil profesional. No obstante, la percepción de algunos egresados sobre la aplicabilidad parcial de ciertos conocimientos teóricos sugiere la necesidad de revisar y actualizar algunos contenidos del currículo, asegurando que se ajusten a las dinámicas y necesidades actuales del mercado.

Finalmente, se reafirma que la especialidad en Alimentos y Bebidas de Turismo brinda una formación técnica robusta que permite a los egresados desempeñarse con éxito en el sector, cumpliendo con los estándares de calidad y seguridad alimentaria. La capacidad de los egresados para ejecutar tareas con precisión y eficiencia, junto con la experiencia adquirida en prácticas profesionales, facilita su inserción laboral. La efectividad del plan de estudios en preparar a los egresados para enfrentar los retos del mercado es respaldada por la unanimidad de respuestas positivas en los cuestionarios, reflejando una alta satisfacción con la formación recibida y su aplicabilidad en el ámbito laboral.

Variable 5 Competencias requeridas en el sector turístico

De la última variable se concluye, que la formación técnica en la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, incorpora las competencias técnicas más valoradas en el sector turístico. Según la directora de la institución, los egresados desarrollan habilidades clave en la preparación de alimentos, coctelería, gestión de restaurantes, planificación de menús y control de costos. Estas competencias permiten optimizar

los recursos y garantizar un servicio de calidad, lo que favorece la inserción y estabilidad laboral de los egresados en la industria gastronómica y hotelera.

Además, se determina que las competencias interpersonales son fundamentales para el desempeño en el sector turístico, ya que influyen directamente en la experiencia del cliente y en el éxito profesional de los egresados. Tanto la directora como los encuestados coinciden en que habilidades como la comunicación efectiva, el trabajo en equipo, la resolución de problemas y la orientación al cliente son esenciales en este ámbito. Sin embargo, el hecho de que el 50% de los docentes y egresados considere que estas competencias solo se fomentan “casi siempre” sugiere que pueden fortalecerse a través de metodologías más prácticas y contextualizadas dentro del plan de estudios.

Asimismo, se identifica que la capacidad de adaptación a las exigencias del mercado laboral es un factor determinante en la empleabilidad de los egresados. Mientras que los docentes perciben que los egresados están completamente preparados para adaptarse a las tendencias y cambios del sector, el 75% de los egresados considera que esto ocurre “casi siempre”. Esta diferencia de percepción indica que, si bien la formación técnica brinda una base sólida, la transición al entorno laboral puede presentar desafíos que requieren un acompañamiento adicional en términos de actualización y formación continua.

Consecuentemente, se evidencia que la formación técnica impartida responde a las necesidades del sector, pero la percepción de los egresados sugiere que aún pueden realizarse mejoras en el currículo. Aunque el 100% de los docentes considera que el programa de estudios incluye todas las competencias técnicas requeridas, el 100% de los egresados señala que esto ocurre “casi siempre”, lo que indica que podrían existir ciertos aspectos que requieren actualización o mayor profundización. Esto sugiere la importancia de mantener una evaluación constante del plan de estudios para asegurar su pertinencia con las exigencias del mercado laboral.

Finalmente, se reafirma que la formación en la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo no solo capacita a los egresados en habilidades técnicas y teóricas, sino que también fomenta su competitividad en un sector en constante evolución. La combinación de conocimientos en gastronomía, administración y normativas, junto con el desarrollo de competencias interpersonales y la capacidad de adaptación, fortalece el perfil profesional de los egresados. Sin

embargo, la percepción de los egresados sobre la aplicabilidad de estas competencias sugiere que el programa podría beneficiarse de estrategias que refuercen aún más el desarrollo práctico y la conexión con la realidad laboral.

5.2 Recomendaciones

En función de las conclusiones obtenidas, se presentan una serie de recomendaciones dirigidas a mejorar la formación impartida en la especialidad de Alimentos y Bebidas de turismo. Estas sugerencias están orientadas a fortalecer la vinculación entre la oferta académica y las exigencias del mercado laboral, optimizar la preparación de los egresados y aumentar su competitividad en el sector turístico. Asimismo, se proponen estrategias para mejorar la alineación entre las expectativas de los egresados y las oportunidades de empleo, con el objetivo de consolidar una educación técnica pertinente y de calidad.

5.2.1 Objetivo específico 1. Identificar las principales áreas de empleo y tipos de puestos que ocupan los egresados de la especialidad de alimentos y bebidas de turismo en el periodo 2021-2023

Variable 1 Áreas de empleo y tipos de puestos

Para la directora, se recomienda fortalecer la vinculación con el sector empresarial turístico mediante la firma de convenios estratégicos con hoteles, restaurantes y tour operadores. Esto permitirá ampliar la oferta de pasantías y oportunidades de empleo para los egresados, asegurando que la formación técnica se complemente con experiencias prácticas alineadas con las necesidades reales del mercado laboral. Además, esta estrategia fomentará una mejor inserción laboral y contribuirá al desarrollo del turismo sostenible en la región.

Para los docentes, se sugiere implementar programas de actualización y capacitación continua en tendencias emergentes del sector de alimentos y bebidas, con especial énfasis en prácticas de sostenibilidad y atención al cliente en entornos turísticos. Esto permitirá que los conocimientos impartidos en el aula se mantengan actualizados y alineados con los estándares de calidad exigidos por la industria, fortaleciendo así la preparación de los estudiantes y aumentando sus posibilidades de éxito en el ámbito laboral.

Para los egresados, se recomienda potenciar su empleabilidad mediante la búsqueda de formación complementaria y especialización en áreas clave del sector turístico, como la gestión de establecimientos gastronómicos, la coctelería especializada o la gastronomía sostenible. La diversificación de conocimientos y el desarrollo de nuevas competencias les permitirá acceder a mejores oportunidades laborales, incrementar su competitividad en el mercado y, en algunos casos, emprender proyectos propios que contribuyan al crecimiento del turismo en la región.

5.2.2 Objetivo específico 2. Medir el nivel de satisfacción de los egresados con la formación recibida en la especialidad alimentos y bebidas de turismo en relación con sus expectativas laborales y el mercado de trabajo

Variable 2 Nivel de satisfacción de los egresados

Para la directora, se recomienda continuar fortaleciendo la actualización y mejora del plan de estudios mediante la retroalimentación directa de los egresados y empleadores del sector turístico. La realización de evaluaciones periódicas sobre la pertinencia de la formación técnica permitirá identificar oportunidades de ajuste en los contenidos, garantizando que la especialidad siga respondiendo a las demandas del mercado laboral. Además, la consolidación de alianzas estratégicas con empresas del sector contribuirá a una mayor inserción laboral de los egresados y a la generación de oportunidades de crecimiento profesional.

Para los docentes, se sugiere implementar estrategias pedagógicas innovadoras que fortalezcan aún más el aprendizaje práctico de los estudiantes, incorporando metodologías activas como el aprendizaje basado en proyectos, simulaciones y casos de estudio aplicados al turismo gastronómico. La actualización continua en tendencias del sector, especialmente en turismo sostenible y gestión de alimentos y bebidas, permitirá que los docentes mantengan la formación alineada con las exigencias del mercado y doten a los estudiantes de herramientas más competitivas para su futuro desempeño laboral.

Para los estudiantes, se recomienda aprovechar al máximo las oportunidades de formación complementaria, incluyendo cursos de especialización, certificaciones en servicio al cliente, barismo, coctelería y administración de servicios gastronómicos. La búsqueda de experiencias prácticas a través de pasantías, voluntariados o empleos temporales en el sector turístico

contribuirá a fortalecer su perfil profesional y aumentar sus posibilidades de inserción laboral. Además, es importante que los egresados mantengan una actitud proactiva y adaptable ante los cambios del mercado, fomentando la mejora continua y el desarrollo de nuevas competencias que les permitan destacar en la industria.

Variable 3 Expectativas laborales y el mercado de trabajo

Para la directora, se recomienda fortalecer las estrategias de vinculación con el sector productivo y las instituciones de educación superior, con el fin de generar más oportunidades de especialización y crecimiento profesional para los egresados. La firma de convenios con universidades y centros de formación en áreas como gastronomía internacional, enología y gestión hotelera, permitiría que los graduados accedan a programas de actualización y certificaciones especializadas. Además, la colaboración con empresas del sector turístico facilitarían la implementación de programas de mentoría y capacitación, lo que contribuiría a mejorar la estabilidad laboral y las oportunidades de desarrollo profesional de los egresados.

Para los docentes, se sugiere reforzar la orientación laboral dentro del proceso formativo, brindando herramientas prácticas para que los estudiantes desarrollen habilidades de empleabilidad, adaptación al mercado y gestión de carrera. La inclusión de talleres sobre emprendimiento, planificación financiera y negociación salarial, les permitiría a los egresados tomar decisiones más informadas sobre su futuro laboral. Asimismo, sería beneficioso actualizar los contenidos de los cursos en función de las tendencias del sector turístico, de manera que los estudiantes cuenten con conocimientos actualizados que les permitan acceder a mejores oportunidades en el mercado laboral.

Para los estudiantes, se recomienda complementar su formación con cursos y certificaciones en habilidades clave para la industria turística, como administración de restaurantes, servicio al cliente especializado y gestión de negocios gastronómicos. La capacitación continua es un factor determinante para acceder a mejores salarios y posiciones de liderazgo dentro del sector. Además, la búsqueda de experiencias laborales tempranas, como pasantías, trabajos de temporada y voluntariados en el sector turístico, contribuirá a fortalecer su perfil profesional y a mejorar sus posibilidades de inserción y estabilidad en el mercado de trabajo.

5.2.3 Objetivo específico 3. Comparar las habilidades y conocimientos adquiridos en la especialidad Alimentos y Bebidas de turismo con las competencias requeridas por los empleadores en el sector turístico.

Variable 4 Habilidades y conocimientos adquiridos

Para la directora, se recomienda realizar una evaluación periódica del plan de estudios en conjunto con representantes del sector turístico y gastronómico para asegurar que los contenidos académicos se mantengan alineados con las demandas del mercado laboral. Esto permitiría identificar áreas de mejora en la formación técnica y teórica, incorporando nuevas tendencias del sector, como la gastronomía sostenible, la digitalización en la gestión de restaurantes y las innovaciones en seguridad alimentaria. Asimismo, fortalecer la relación con empresas y centros de formación complementaria brindaría a los egresados mayores oportunidades de actualización y especialización.

Para los docentes, se sugiere implementar metodologías de enseñanza innovadoras que fortalezcan la conexión entre la teoría y la práctica, asegurando que los conocimientos adquiridos sean plenamente aplicables en el entorno laboral. El uso de simulaciones de situaciones reales, proyectos integrados y estudios de caso permitiría mejorar la comprensión de los conceptos teóricos y su implementación en escenarios de trabajo. Además, sería beneficioso fomentar la participación en programas de capacitación continua en áreas como gestión gastronómica, nuevas tendencias en el sector y tecnologías aplicadas a la industria turística.

Para los estudiantes, se recomienda aprovechar al máximo las oportunidades de formación práctica, buscando experiencias complementarias a través de pasantías, voluntariados o empleos de medio tiempo en el sector gastronómico y turístico. La experiencia en entornos laborales reales les permitirá reforzar sus habilidades, mejorar su confianza profesional y aumentar su empleabilidad. Además, se sugiere la búsqueda de cursos adicionales en administración de restaurantes, certificaciones en seguridad alimentaria y formación en servicio al cliente, lo que les brindará un perfil más competitivo y les abrirá mayores posibilidades de crecimiento dentro del sector.

Variable 5 Competencias requeridas en el sector turístico

Para la directora, se recomienda establecer un proceso de actualización y retroalimentación continua del plan de estudios en conjunto con el sector turístico y gastronómico, con el objetivo de identificar y fortalecer las competencias más demandadas en el mercado laboral. La creación de un comité asesor integrado por empleadores, docentes y egresados permitiría evaluar la pertinencia de los contenidos impartidos y proponer mejoras en función de las necesidades actuales de la industria. Además, la integración de nuevas tendencias, como el uso de tecnología en la gestión gastronómica y la sostenibilidad en la industria alimentaria, aseguraría una formación más competitiva y alineada con las exigencias del sector.

Para los docentes, se sugiere implementar metodologías activas de enseñanza que refuercen el desarrollo de competencias interpersonales y de adaptación al entorno laboral. Estrategias como el aprendizaje basado en proyectos, simulaciones de servicio al cliente, dinámicas de resolución de conflictos y trabajo en equipo, permitirían que los estudiantes fortalezcan habilidades esenciales como la comunicación efectiva, la empatía y la gestión de situaciones bajo presión. Asimismo, la participación en programas de capacitación continua en temas de innovación gastronómica y gestión turística, contribuiría a mantener actualizados los enfoques pedagógicos y mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para los estudiantes, se recomienda complementar su formación técnica con certificaciones y experiencias adicionales que potencien su competitividad en el mercado laboral. La búsqueda de cursos en administración de restaurantes, servicio al cliente avanzado y tecnologías aplicadas a la gastronomía, les permitirá diversificar sus competencias y ampliar sus oportunidades laborales. Además, participar en eventos del sector, ferias gastronómicas, competencias culinarias y pasantías internacionales fortalecerá su perfil profesional, facilitando su inserción en el ámbito laboral y su adaptación a las exigencias del sector turístico.

5.2.4 Recomendaciones de Líneas de Investigación futuras

Se recomienda desarrollar estudios que analicen el impacto de los convenios estratégicos entre instituciones educativas y empresas del sector turístico en la inserción laboral de los egresados. Dichas investigaciones pueden abordar cómo las prácticas supervisadas y los

programas de pasantías, contribuyen al fortalecimiento de competencias técnicas y a la empleabilidad, identificando factores que favorezcan la permanencia en el ámbito laboral.

Otra línea de investigación relevante consiste en explorar metodologías pedagógicas innovadoras que promuevan la adquisición de competencias prácticas en los estudiantes de la especialidad de Alimentos y Bebidas. El uso de estrategias como el aprendizaje basado en proyectos, las simulaciones prácticas y el uso de tecnología educativa puede ser objeto de análisis para identificar buenas prácticas que fortalezcan la formación académica y técnica.

Es fundamental investigar cómo la formación técnica en turismo gastronómico influye en el desarrollo económico y social de regiones turísticas como Puerto Jiménez. Estos estudios podrían abordar el papel de los egresados en la dinamización de la economía local y su contribución a la sostenibilidad del turismo. Además, se sugiere explorar cómo la capacitación en competencias emprendedoras favorece la creación de proyectos turísticos propios.

Asimismo, se propone analizar la coherencia entre las competencias técnicas adquiridas en la especialidad de Alimentos y Bebidas y los perfiles laborales que demandan las empresas turísticas. Se pueden utilizar métodos cuantitativos y cualitativos para evaluar las percepciones de empleadores y egresados sobre la pertinencia de la formación recibida, identificando posibles brechas que puedan ser subsanadas mediante ajustes curriculares.

Se sugiere realizar estudios comparativos entre diferentes instituciones educativas que ofrezcan programas en turismo gastronómico, con el fin de identificar prácticas educativas exitosas y áreas de mejora. Esta línea de investigación puede ayudar a definir estrategias que optimicen el desarrollo de competencias laborales, fomentando el intercambio de experiencias exitosas entre centros educativos.

Es importante desarrollar investigaciones que recojan las percepciones de los egresados acerca de su inserción laboral y desempeño en el sector turístico. Esto permitirá identificar factores que inciden en su adaptación al entorno laboral y en su desarrollo profesional, proporcionando datos valiosos para el ajuste continuo de los planes de estudio.

El impacto de la pandemia por COVID-19 ha transformado el sector turístico y gastronómico. Por tanto, resulta pertinente investigar cómo estos cambios han afectado la demanda de competencias específicas y la inserción laboral de los egresados, identificando nuevas estrategias formativas que respondan a un contexto en constante evolución.

Finalmente, se recomienda investigar la inclusión de competencias digitales en la formación técnica de Turismo en Alimentos y Bebidas, considerando la creciente digitalización de los procesos en la industria gastronómica y hotelera. Evaluar el grado de preparación de los egresados en el uso de herramientas tecnológicas podría contribuir a definir estrategias que incrementen su competitividad en el mercado laboral.

REFERENCIAS

- Alvarado, J., & Gómez, M. (2022). *Promoción de la gastronomía local en eventos turísticos regionales en Costa Rica*. *Revista de Turismo y Desarrollo Local*, 18(2), 45-52. <https://www.revista.ueg.br/index.php/elisee/article/view/15763/11048>
- Asociación Americana de Psicología (APA, 2021). *Factores psicológicos en la satisfacción laboral*. Washington, D.C.: APA. <https://www.apa.org/>
- Banco Mundial. (2021). *Turismo sostenible y conservación ambiental*. Washington, D.C.: Banco Mundial. <https://www.bancomundial.org/>
- Banco Mundial. (2022). *Turismo comunitario y desarrollo económico*. Washington, D.C.: Banco Mundial. <https://www.bancomundial.org/>
- Benítez, M. (2014). *La inserción laboral de los graduados en turismo de la Universidad Nacional del Sur*. Universidad Nacional del Sur, Argentina. <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/3303/Tesina%20-Benitez.pdf?isAllowed=y&sequence=1>
- Castagnola, A. C., Villón, R., Villón, C. R., & Panduro, J.G. (2021). Perfil del egresado del sector turístico y su inmersión al mercado laboral. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(6), 39-44.
- Castro, J. (2021). Turismo y gastronomía: Impacto en el mercado laboral. *Revista Internacional de Turismo*, 15(3), 56-72. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/turismo/article/view/22321>
- Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez (CTP de Puerto Jiménez, 2024). *Informe académico anual*. <https://ctp-puertojimenez.go.cr>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2023). *La educación y el mercado laboral: Perspectivas para América Latina*. Santiago, Chile: CEPAL. <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/48960>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2021). *Turismo y desarrollo local en América Latina*. Santiago, Chile: CEPAL. <https://www.cepal.org/>

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2023). *Turismo comunitario y desarrollo social*. Santiago, Chile: CEPAL. <https://www.cepal.org/>
- Creswell, J. W. (2015). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). Sage Publications.
- García, L., & Méndez, P. (2021). *Perspectivas laborales de estudiantes de turismo en universidades de Puebla*. Universidad de las Américas Puebla, México. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-74252021000300191&script=sci_arttext
- García, P., Álvarez, R., & Suárez, L. (2020). Desafíos laborales en la intersección entre turismo y gastronomía. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 12(4), 87-104. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1447677020300131>
- García, P., López, R., & Martínez, S. (2019). *Ámbitos laborales en la educación técnica*. Editorial Académica. <https://editorialacademica.com/ambitos-laborales>
- Giotis, D. (2022). *The role of tourism in employment growth*. arXiv. <https://arxiv.org/pdf/2206.00174>
- Gómez-Caicedo, P., Hidalgo, A., & Salazar, C. (2022). *Demanda, ingresos y empleos de la actividad turística en Costa Rica*. Universidad Nacional de Costa Rica. <https://www.una.ac.cr>
- Hernández, R., & Mendoza, F. (2018). *Metodología de la investigación* (6th ed.). McGraw-Hill.
- Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023). *Comisión Nacional de Educación Turística y Hotelera*. <https://www.ict.go.cr/es/comisiones/comision-nacional-de-educacion-turistica-y-hoteler.html>
- Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023). *Competencias técnicas en el sector turístico*. <https://www.ict.go.cr/es/comisiones/comision-nacional-de-educacion-turistica-y-hoteler.html>

Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2023). *Puerto Jiménez Southern Pacific*.
<https://ict.go.cr/es/documentos-institucionales/brochures-1/brochures-para-el-turista/mapas-8/2186-08-pacifico-sur.html>

Instituto Costarricense de Turismo. (2022). *Plan Nacional de Turismo de Costa Rica 2022-2027*. San José, Costa Rica: ICT.
<https://www.ict.go.cr/pdf/Plan%20nacional%20de%20turismo%202022-2027.pdf>

Instituto Costarricense de Turismo. (2023). *Cifras Turísticas*.
<https://www.ict.go.cr/es/estadisticas/cifras-turisticas.html>

Instituto Costarricense de Turismo. (2023). *Informe anual sobre turismo gastronómico en Costa Rica*. San José, Costa Rica: ICT. <https://www.ict.go.cr/es/estadisticas/informes-estadisticos.html>

Instituto Costarricense de Turismo. (2023). *Informe de cierre 2023*.
<https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/estadisticas/informes-estadisticos/monitoreo-turistico/2613-informe-cierre-2023.html>

Instituto Nacional de Aprendizaje (INA). (2022). *Evaluación de Impacto de la Formación Profesional de la Población en Desventaja Social Egresada en 2022*.
<https://www.ina.ac.cr>

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022). *Estimaciones distritales de población y vivienda 2022*. <https://inec.cr/noticias/inec-publica-distribucion-nivel-distrito-las-estimaciones-poblacion-vivienda-2022>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2022). *Dinámica laboral en México*. Ciudad de México: INEGI. <https://www.inegi.org.mx/>

Instituto Nacional de Salud y Seguridad Ocupacional (NIOSH, 2023). *Estrategias para el bienestar laboral*. Washington, D.C.: NIOSH. <https://www.cdc.gov/niosh/>

- Journal of Hospitality & Tourism Education. (2023). *Competencies development through tourism internships*. <https://www.tandfonline.com/toc/uhat20/36/4>
- López, J. (2022). *Expectativas laborales y mercado profesional*. Ediciones Universitarias. <https://edicionesuniversitarias.com/expectativas-laborales>
- Martínez, T. (2020). *Formación técnica y desarrollo de habilidades*. Editorial Técnica. <https://editorialtecnica.com/formacion-tecnica>
- Mejía Ramos, C. M., Cartay, R., Mendoza Mendoza, B. E., Garzón Félix, M. F., & Andrade Alcívar, L. D. (2024). *Origen, evolución e interrelaciones del concepto de turismo gastronómico: Una revisión*. *Revista Geográfica Venezolana*, 65(1), 134-153. https://www.researchgate.net/publication/382972499_Origen_evolucion_e_interrelaciones_del_concepto_de_turismo_gastronomico_Una_revision
- Ministerio de Educación Pública (MEP, 2011). *Diseño Curricular Bajo el Modelo de Educación Basada en Normas por Competencia: Turismo en Alimentos y Bebidas*. <https://www.mep.go.cr/sites/default/files/2023-10/guia-educacion-tecnica-2011.pdf>
- Ministerio de Educación Pública (MEP, 2022). *Consejos Regionales de Vinculación con la Empresa y la Comunidad (CORVEC)*. <https://www.mep.go.cr>
- Ministerio de Educación Pública (MEP, 2022). *Guía Informativa del Subsistema de la Educación Técnica Profesional*. <https://www.mep.go.cr/sites/default/files/2023-10/4-guia-informativa-sector-productivo-2022.pdf>
- Ministerio de Educación Pública (MEP, 2022). *Guía Informativa del Subsistema de la Educación Técnica Profesional*. <https://www.mep.go.cr/sites/default/files/2023-10/4-guia-informativa-sector-productivo-2022.pdf>
- Ministerio de Educación Pública. (1978). *Cronología comentada de la educación técnica en Costa Rica*. San José, Costa Rica. https://www.mep.go.cr/sites/default/files/2024-06/ET_15.pdf
mep.go.cr

- Ministerio de Educación Pública. (2017). *Especialidad: Turismo Ecológico*. San José, Costa Rica. <https://www.mep.go.cr/sites/default/files/media/turismo-ecologico-11.pdf>
mep.go.cr+1mep.go.cr+1
- Ministerio de Educación Pública. (2022). *Guía Informativa del Subsistema de la Educación Técnica Costarricense para el Sector Productivo*. San José, Costa Rica. <https://www.mep.go.cr/sites/default/files/2023-10/4-guia-infomativa-sector-productivo-2022.pdf>mep.go.cr
- Ministerio de Educación Pública. (MEP, 2006). *Programa de Estudio: Especialidad: Turismo en Alimentos y Bebidas*. DETCE, MEP.
- Mora, S., & Ramírez, P. (2023). *Integración de la gastronomía como producto turístico en Costa Rica*. *Revista Costarricense de Turismo Sostenible*, 25(1), 12-20. https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S2215-25632024000200234&script=sci_arttext
- Municipalidad de Puerto Jiménez (2023). *Programas de desarrollo económico local y turismo*. <https://munipuertojimenez.go.cr>
- Oficina de Planificación de la Educación Superior. (2018). *Estado de situación del recurso humano en el Sector Turístico en Costa Rica: Una visión desde los empleadores y expertos*. <https://repositorio.conare.ac.cr/bitstream/handle/20.500.12337/2349/OPES-09-2018.pdf>
- Okumus, F., Karamustafa, K., & Köseoglu, M. A. (2019). Hospitality and Gastronomy Education in Tourism: Trends and Future Perspectives. *Tourism Review*, 74(2), 112-129. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/TR-01-2019-0003/full/html>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2022). *Turismo gastronómico y sostenibilidad alimentaria*. Roma, Italia: FAO. <https://www.fao.org/>
- Organización Internacional del Trabajo (OIT, 2022). *Bienestar laboral y productividad*. Ginebra, Suiza: OIT. <https://www.ilo.org/>
- Organización Internacional del Trabajo (OIT, 2023). *Empleo en el turismo gastronómico: Retos y oportunidades*. Ginebra, Suiza: OIT. <https://www.ilo.org/>

- Organización Internacional del Trabajo. (2022). *Informe de OIT confirma que en Costa Rica se recupera más rápido el empleo en turismo*. <https://semanariouniversidad.com/pais/informe-de-oit-confirma-que-en-costa-rica-se-recupera-mas-rapido-el-empleo-en-turismo/>
- Organización Internacional para las Migraciones (OIM, 2023). *Estrategias para la inserción laboral en contextos migratorios*. Ginebra, Suiza: OIM. <https://www.iom.int/>
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2022). *Tourism education and digital transformation*. WebUNWTO. <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-11/tourism-education-v-digital.pdf?VersionId=YePZcV1oZ9jkhO86QAHGjUodeIzwU9IK>
- Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020). *Desarrollo turístico sostenible: Principios y prácticas*. Madrid, España: OMT. <https://www.unwto.org/>
- Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021). *Turismo gastronómico: Innovación y desarrollo*. Madrid, España: OMT. <https://www.unwto.org/>
- Organización Mundial del Turismo (OMT, 2022). *Informe anual de turismo global*. Madrid, España: OMT. <https://www.unwto.org/>
- Organización Mundial del Turismo. (2021). *Tourism in Costa Rica*. <https://www.e-unwto.org>
- Organización Mundial del Turismo. (2022). *Educación y empleo en el turismo: Tendencias globales y locales*. Madrid, España: OMT. <https://www.unwto.org/es/education>
- Organización Mundial del Turismo. (2023). *Turismo Gastronómico y Enológico: Oportunidades para el Desarrollo Económico*. <https://www.unwto.org>
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE, 2021). *Empleo juvenil y formación profesional*. París, Francia: OCDE. <https://www.oecd.org/>
- Peralta, K., & Rodríguez, G. (2021). *Análisis de las competencias de inserción laboral en las estrategias pedagógicas de la sección duodécima del Colegio Técnico Profesional de*

- Nicoya en la especialidad de Turismo en Hotelería y Eventos Especiales*. Instituto Tecnológico de Costa Rica.
https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/13843/TF9065_BIB303944_Karla_Peralta_y_Grethel_Rodriguez.pdf?isAllowed=y&sequence=1
- Pérez, A., Sánchez, L., & Gómez, F. (2021). Evaluación de la satisfacción académica en egresados. *Revista de Educación Técnica*, 25(3), 45-60.
<https://revistaeducaciontecnica.com/evaluacion-satisfaccion>
- Rivera, L. (2019). *Certificación turística sostenible y los impactos socioeconómicos en Costa Rica. Pasos*. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 363-371.
<https://www.redalyc.org/journal/881/88165873008/88165873008.pdf>
- Rodríguez, E. (2021). *Competencias profesionales en el sector turístico*. Editorial Turística.
<https://editorialturistica.com/competencias-turisticas>
- Romero, M. (2022). *Perspectivas del sector turismo frente a la formación técnica, tecnológica y profesional del aprendizaje en el desempeño laboral de egresados*. Universidad del Atlántico, Colombia.
<https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/dictamenlibre/article/view/9768>
- Seyitoğlu, Atsız, Kaya y Taş. (2022). *The two-way perspective of tourism undergraduates towards post-viral world: The future of tourism and vocational development and career*. ResearchGate.
https://www.researchgate.net/publication/361995027_The_two-way_perspective_of_tourism_undergraduates_towards_post-viral_world_The_future_of_tourism_and_vocational_development_and_career
- Wolf, E. (2001). *Culinary Tourism: A Global Perspective*. World Food Travel Association.
<https://www.worldfoodtravel.org>

APÉNDICES

INSTRUMENTO N°1. ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

Dirigida a la Directora del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez

CONFIDENCIALIDAD

Se le informa que esta entrevista es parte de un proyecto de investigación titulado: *Impacto que provoca la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, entre el periodo 2021 al 2023*. La información recopilada será tratada con absoluta confidencialidad y se utilizará exclusivamente para fines académicos. Su identidad no será divulgada en ningún momento.

INSTRUCCIONES

A continuación, se le presentan una serie de preguntas relacionadas con la especialidad de Turismo, específicamente en el área de Alimentos y Bebidas, impartida en la institución. Las preguntas están organizadas por variables e indicadores previamente definidos en el estudio. Se solicita responder de manera clara y completa según su conocimiento y experiencia en el ámbito educativo y laboral relacionado con los egresados.

PREGUNTAS

Variable 1: Áreas de empleo y tipos de puestos

1. Desde su perspectiva, ¿en qué sectores laborales observa que se emplean con mayor frecuencia los egresados de la especialidad Alimentos y Bebidas de Turismo?
2. ¿Qué tipos de puestos ocupan generalmente los egresados de esta especialidad en el mercado laboral?

3. ¿Considera que la formación técnica que reciben los estudiantes está alineada con las necesidades del mercado laboral? ¿Por qué?

Variable 2: Nivel de satisfacción de los egresados

4. Según su conocimiento, ¿cómo califican los egresados la calidad de la formación técnica recibida en la especialidad de Alimentos y Bebidas?
5. ¿Qué comentarios han expresado los egresados sobre la utilidad de las competencias técnicas adquiridas en la especialidad en sus empleos actuales?
6. ¿Qué nivel de conformidad manifiestan los egresados respecto a sus logros profesionales en comparación con sus expectativas al egresar de la institución?

Variable 3: Expectativas laborales y el mercado de trabajo

7. ¿Qué aspiraciones laborales suelen expresar los estudiantes o egresados en relación?
8. ¿Cuál es su percepción acerca de la estabilidad laboral que logran los egresados en el sector turístico?
9. ¿Qué expectativas salariales suelen tener los egresados de esta especialidad al ingresar al mercado laboral?

Variable 4: Habilidades y conocimientos adquiridos

10. ¿Cuáles son las principales habilidades técnicas que los estudiantes adquieren durante su formación en la especialidad de Alimentos y Bebidas?
11. Desde su punto de vista, ¿qué conocimientos teóricos destacan más en los estudiantes al finalizar su formación?
12. ¿Cómo evalúa la capacidad de los egresados para aplicar de manera práctica las habilidades aprendidas en su formación técnica?

Variable 5: Competencias requeridas en el sector turístico

13. Según su experiencia, ¿qué competencias técnicas son más valoradas o demandadas por los empleadores del sector turístico?
14. ¿Qué competencias interpersonales considera que son esenciales para que los egresados se inserten con éxito en el mercado laboral del sector turístico?
15. ¿Cómo considera que los egresados de la especialidad de Alimentos y Bebidas responden a las exigencias y cambios en el mercado laboral turístico?

Agradezco sinceramente su tiempo y disposición para participar en esta entrevista. Su aporte es fundamental para comprender el tema investigado

INSTRUMENTO N°2. CUESTIONARIO PARA DOCENTES

Dirigido a Docentes de la Especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez

CONFIDENCIALIDAD

Este cuestionario forma parte de un proyecto de investigación titulado: *Impacto que provoca la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, entre el periodo 2021 al 2023*. La información recolectada será tratada con absoluta confidencialidad y se utilizará exclusivamente para fines académicos. Sus respuestas serán anónimas y confidenciales.

INSTRUCCIONES

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo. Por favor, seleccione la letra que mejor refleje su percepción o experiencia:

- a. Siempre
- b. Casi siempre
- c. Algunas veces
- d. Casi nunca
- e. Nunca

PREGUNTAS

Variable 1: Áreas de empleo y tipos de puestos

1. ¿Los egresados de la especialidad suelen integrarse en sectores laborales acordes a su formación técnica?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces

- d. Casi nunca
 - e. Nunca
2. ¿Los egresados logran acceder a puestos laborales especializados en el área de alimentos y bebidas?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
3. ¿Considera que la formación técnica recibida por los estudiantes se alinea con las demandas del mercado laboral?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 2: Nivel de satisfacción de los egresados

4. ¿Los egresados manifiestan satisfacción con la calidad de la formación técnica impartida?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
5. ¿Las competencias técnicas enseñadas en la especialidad son percibidas como útiles por los egresados en sus empleos actuales?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

6. ¿Los egresados suelen expresar conformidad con los logros obtenidos después de egresar de la especialidad?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 3: Expectativas laborales y el mercado de trabajo

7. ¿Los egresados de la especialidad logran cumplir sus aspiraciones laborales en el sector turístico?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
8. ¿Los egresados perciben que su empleo en el sector turístico les ofrece estabilidad laboral?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
9. ¿Los egresados consideran que el salario obtenido cumple con sus expectativas?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 4: Habilidades y conocimientos adquiridos

10. ¿Las habilidades técnicas enseñadas durante la formación son suficientes para el desempeño laboral en el sector turístico?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
11. ¿Los conocimientos teóricos impartidos en la especialidad son aplicables al entorno laboral?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
12. ¿Los estudiantes tienen oportunidades suficientes para desarrollar habilidades prácticas durante la formación?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 5: Competencias requeridas en el sector turístico

13. ¿El programa de estudios incluye las competencias técnicas demandadas por el sector turístico?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces

- d. Casi nunca
 - e. Nunca
14. ¿La formación impartida fomenta competencias interpersonales necesarias para el ámbito laboral?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
15. ¿Los estudiantes egresados están preparados para adaptarse a las exigencias del mercado turístico?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Agradezco sinceramente su tiempo y disposición para participar en este cuestionario. Su aporte es fundamental para comprender el tema investigado

INSTRUMENTO N°3. CUESTIONARIO PARA ESTUDIANTES EGRESADOS

Dirigido a estudiantes egresados de la Especialidad de Turismo en Alimentos y Bebidas del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez

CONFIDENCIALIDAD

Este cuestionario forma parte de un proyecto de investigación titulado: *Impacto que provoca la especialidad de Turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez, entre el periodo 2021 al 2023*. La información recolectada será tratada con absoluta confidencialidad y se utilizará exclusivamente para fines académicos. Sus respuestas serán anónimas y confidenciales.

INSTRUCCIONES

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo. Por favor, seleccione la letra que mejor refleje su percepción o experiencia:

- a. Siempre
- b. Casi siempre
- c. Algunas veces
- d. Casi nunca
- e. Nunca

PREGUNTAS

Variable 1: Áreas de empleo y tipos de puestos

1. ¿Ha logrado integrarse en sectores laborales relacionados con su formación técnica en Alimentos y Bebidas de Turismo?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces

- d. Casi nunca
 - e. Nunca
2. ¿Ha ocupado puestos laborales especializados en el área de alimentos y bebidas?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
3. ¿Considera que la formación técnica recibida durante sus estudios se alinea con las demandas del mercado laboral?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 2: Nivel de satisfacción de los egresados

4. ¿Está satisfecho(a) con la calidad de la formación técnica recibida en la especialidad?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
5. ¿Considera que las competencias técnicas adquiridas durante su formación han sido útiles en su empleo actual o pasado?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

6. ¿Se siente conforme con los logros profesionales que ha alcanzado desde que egresó de la especialidad?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 3: Expectativas laborales y el mercado de trabajo

7. ¿Ha logrado cumplir sus aspiraciones laborales relacionadas con la especialidad de Alimentos y Bebidas de Turismo?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
8. ¿Percibe que su empleo en el sector turístico le ofrece estabilidad laboral?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
9. ¿El salario que ha recibido en sus empleos cumple con sus expectativas como egresado(a)?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 4: Habilidades y conocimientos adquiridos

10. ¿Las habilidades técnicas aprendidas durante su formación han sido suficientes para desempeñarse en el mercado laboral?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
11. ¿Los conocimientos teóricos adquiridos durante su formación han sido aplicables en su trabajo?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
12. ¿Tuvo suficientes oportunidades para desarrollar habilidades prácticas durante su formación técnica?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Variable 5: Competencias requeridas en el sector turístico

13. ¿La formación que recibió incluye las competencias técnicas que demanda el sector turístico?
 - a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces

- d. Casi nunca
 - e. Nunca
14. ¿Durante su formación, desarrolló competencias interpersonales necesarias para el mercado laboral?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca
15. ¿Se siente preparado(a) para adaptarse a las exigencias del mercado laboral turístico?
- a. Siempre
 - b. Casi siempre
 - c. Algunas veces
 - d. Casi nunca
 - e. Nunca

Agradezco sinceramente su tiempo y disposición para participar en este cuestionario. Su aporte es fundamental para comprender el tema investigado

DECLARACIÓN JURADA

Apéndice G: Declaración jurada

Yo Michael Andrés Navas Sánchez, mayor de edad, portador de la cédula de identidad número 603570451 hago constar por medio de este acto y debidamente apercibido y entendido de las penas y consecuencias con las que se castiga en el Código Penal el delito de perjurio, ante quienes se constituyen en el Tribunal Calificador de mi trabajo de investigación para optar por el grado de Bachiller, en Turismo con énfasis en Hotelería y Restaurante juro solemnemente que mi trabajo de investigación titulado: **Impacto que provoca la especialidad de turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez entre el periodo 2021 al 2023** , es una obra original e inédita que ha respetado todo lo preceptuado por las leyes penales, así como la Ley de Derecho de Autor y Derecho Conexos número 6683 del 14 de octubre de 1982 y sus reformas, publicada en la Gaceta número 226 del 25 de noviembre de 1982; incluyendo el numeral 70 de dicha ley que advierte; Artículo 70. Es permitido citar a un autor, transcribiendo los pasajes pertinentes siempre que éstos no sean tantos y seguidos, que pueda considerarse como una producción simulada y sustancial, que redunde en perjuicio del autor de la obra original. Asimismo, quedo advertido que la Universidad se reserva el derecho de protocolizar este documento ante Notario Público.

En fe de lo anterior, firmo en la ciudad de San José, a los 24 días del mes de febrero de 2025.



603570451

Firma y cédula del estudiante

SOLICITUD DE DEFENSA DEL ESTUDIANTE**Apéndice H: Solicitud de defensa del estudiante**

San José, 24 de febrero de 2025.

(Fecha de entrega del documento en el Departamento de Registro)

Señores,

Departamento de Registro

Universidad Internacional de las Américas

Estimados señores:

Por este medio les solicito por favor otorgarme fecha para la presentación de mi proyecto final de graduación titulado **Impacto que provoca la especialidad de turismo en el ámbito laboral de los egresados del Colegio Técnico Profesional de Puerto Jiménez entre el periodo 2021 al 2023**

Para optar por el grado de Bachiller en Turismo con énfasis en Hotelería y Restaurante

Lo anterior debido a que considero que el documento se encuentra listo para su defensa.

Sin otro particular se despide,

Michael Andrés Navas Sánchez 
Nombre y cédula del estudiante

Palmar Norte, 24 de marzo de 2025

Señores
Universidad Internacional de las Américas
Presente

Respetados señores

Hago constar que el estudiante **Michael Andrés Navas Sánchez**, cédula **6 0357 0451**, me encargó la revisión de estilo de su trabajo de investigación, para optar por el grado de Bachillerato en Turismo con énfasis en Hotelería y Restaurantes.

El título de este trabajo es:

**IMPACTO QUE PROVOCA LA ESPECIALIDAD DE TURISMO EN EL
ÁMBITO LABORAL DE LOS EGRESADOS DEL COLEGIO TÉCNICO
PROFESIONAL DE PUERTO JIMÉNEZ, ENTRE EL PERIODO 2021 AL 2023**

El citado documento cumple con los requisitos de un texto con esta naturaleza en los diversos componentes del código escrito (diferentes niveles de discursos: capítulos, apartados, párrafos, periodos) semánticos (significado de las palabras) léxico (vocabulario) y morfosintáctico (funciones y relaciones de elementos oracionales).

Se deja constancia, que el autor hace uso correcto de los distintos elementos relacionados con la elaboración de un trabajo de investigación.

En síntesis, el documento sometido a nuestra consideración satisface todas las exigencias de un trabajo final de graduación.

Atentamente,


Lic. Jairo Vargas Rodríguez
Cédula 1 – 1087 – 228
Celular 8720 – 1650
Carnet 26937

