

En las áreas de Turismo y Gastronomía apenas llegan dos postulantes promedio por cada vacante laboral

Ranking: las carreras donde cuesta menos encontrar trabajo

ÓSCAR VALENZUELA

A cada aviso de empleo buscando secretarías ejecutivas se presentan en promedio 50 postulantes: es la especialidad más saturada del mercado laboral (LUN 17/06). En el otro extremo se encuentran Técnico en Turismo y Hotelería, Administración Gastronómica y Gastronomía y Cocina Internacional: en promedio, por cada oferta de trabajo se reciben menos de dos postulaciones.

Así lo arrojan los datos del portal Tucarrera.cl, dependiente de Trabajando.com (<https://goo.su/z2Sdb>), que cruzó las ofertas de empleo publicadas el último año con la cantidad de postulaciones a cada una. Con los resultados armó un ranking de saturación de carreras según la demanda de las empresas que buscan personal. De 131 especialidades solicitadas por los empleadores, 55 quedaron clasificadas como de saturación muy baja, con menos de 14 postulaciones en promedio por cada vacante (ver tabla). En la medianía del ranking asoman carreras humanistas como Derecho, Periodismo y Psicología, a las que se les designa una saturación promedio.

Para Fernando de la Fuente, director de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Turismo de AIEP, un factor a considerar es el repunte de turistas extranjeros. “Recuerde que fuimos una de las industrias más dañadas por la pandemia; quebraron restaurantes y los hoteles pasaron a ser residencias sanitarias”, rememora.

Los números avalan la recuperación. La Subsecretaría de Turismo confirma que entre diciembre y febrero pasados se registraron 2.143.468 llegadas de turistas internacionales a Chile, 57% más que la temporada estival 2023-2024. “Se necesitan más personas con las competencias para operar restaurantes, hoteles y el turismo en sus distintas especialidades: ecológico, enológico, de intereses especiales, de naturaleza, donde hemos ganado premios internacionales”, destaca De la Fuente. Muchos egresados trabajan a restaurantes. “Estudiando Gastronomía uno ya puede cocinar sin ser chef, que es un cargo, el jefe, al que se llega después de años de trabajar y pelar el ajo, literalmente”, aclara.

David Barraza, director de la Escuela de Gastronomía y Turismo de Iplacex, afirma que un elemento diferenciador que entregan a sus alumnos es un acervo cultural: “Si hablamos de una tendencia, por ejemplo cocina chilena o peruana, aclaramos por qué la estamos dictando y qué relación tiene con la demanda del mercado. Aparte del plato hay un contexto teórico y cultural”, afirma. “Vemos las bases de la cocina francesa o española con un respaldo detrás. Muchas críticas que nos han hecho a los cocineros

Ranking: las especialidades menos saturadas				
Carrera	Tipo	Vacantes totales	N° de postulantes	Promedio postulaciones por vacante
Técnico en Turismo y Hotelería	Profesional	6.456	9.068	1,4
Administración Gastronómica	Profesional	4.501	7.628	1,7
Gastronomía y Cocina Internacional	Profesional	5.629	10.628	1,9
Técnico en Farmacia	Técnico Profesional	3.879	8.245	2,1
Química y Farmacia	Profesional	3.672	9.130	2,5
Administración Hotelería	Técnico Profesional	3.600	13.437	3,7
Medicina	Profesional	1.322	5.593	4,2
Educación Parvularia	Profesional	3.740	16.127	4,3
Técnico Agrícola	Técnico Profesional	1.641	7.099	4,3
Técnico en Refrigeración	Técnico Profesional	454	1.995	4,4
Técnico en Mecánica Automotriz	Técnico Profesional	9.315	45.367	4,9
Ing. en Maquinaria y Vehículos Pesados	Profesional	3.454	17.250	5,0
Administración Turística y Hotelería	Técnico Profesional	2.878	14.892	5,2
Pedagogía en Educación Básica	Profesional	1.594	9.089	5,7
Ing. en Telecomunicaciones y Redes	Profesional	1.644	10.443	6,4
Ingeniería Civil Telemática	Sin Definir	718	5.047	7,0
Técnico en Diseño Gráfico	Técnico Profesional	998	7.092	7,1
Ingeniería Civil Matemática	Profesional	1.863	13.398	7,2
Mantenimiento de Maquinaria Pesada	Técnico Profesional	844	6.770	8,0
Mantenimiento Industrial	Técnico Profesional	3.739	30.945	8,3
Medicina Veterinaria	Profesional	954	8.042	8,4
Pedagogía en Educación Diferencial	Profesional	1.387	11.882	8,6
Ingeniería Agrícola	Profesional	1.269	10.874	8,6
Téc. Instrumentación y Control Industrial	Técnico Profesional	2.701	23.558	8,7
Téc. Electricidad y Electricidad Industrial	Técnico Profesional	4.292	38.110	8,9
Telecomunicaciones	Profesional	2.420	21.555	8,9
Electromecánica	Técnico Profesional	4.435	40.425	9,1
Ingeniería en Mantenimiento Industrial	Profesional	3.234	30.746	9,5
Ingeniería en Computación e Informática	Profesional	5.885	56.943	9,7
Ingeniería Electrónica	Profesional	2.241	21.772	9,7
Técnico en Mantenimiento Mecánico	Técnico Profesional	4.864	47.530	9,8
Téc. Electrónica y Electrónica Industrial	Técnico Profesional	2.449	23.957	9,8
Ingeniería en Mecánica Automotriz	Profesional	2.853	28.235	9,9
Mecánica Industrial	Profesional	3.511	36.511	10,4
Ing. Ejecución Mecánica Automotriz	Profesional	3.190	33.588	10,5
Ingeniería Civil Electrónica	Profesional	3.905	42.705	10,9
Ingeniería Civil en Informática	Profesional	7.426	81.495	11,0
Ingeniería en Electricidad	Profesional	3.573	40.449	11,3
Téc. en Programación y Sistemas	Técnico Profesional	2.470	29.867	12,1
Técnico en Enfermería	Técnico Profesional	6.400	77.915	12,2
Ingeniería civil electricista	Profesional	3.735	45.994	12,3
Agronomía	Profesional	1.183	14.586	12,3
Ingeniería en Ejecución Electrónica	Profesional	1.938	24.011	12,4
Química Industrial	Profesional	467	5.928	12,7
Técnico en Programación Computacional	Profesional	623	7.914	12,7
Administración de Empresas	Profesional	9.084	116.742	12,9
Técnico en Análisis Químico	Profesional	1.029	13.401	13,0
Ingeniería Ambiental	Profesional	1.903	24.806	13,0
Ingeniería en Conectividad y Redes	Profesional	1.351	17.982	13,3
Técnico en Minería	Técnico Profesional	1.244	16.639	13,4
Ingeniería Civil Eléctrica	Profesional	6.225	83.839	13,5
Química	Profesional	613	8.417	13,7
Trabajo Social	Profesional	2.876	40.165	14,0
Ing. Automatización y Control Industrial	Profesional	1.567	22.207	14,2
Diseño Industrial	Profesional	931	13.247	14,2

Fuente: Tucarrera.cl. Especialidades con “muy baja” saturación.

chilenos es que nos movemos muy bien, hacemos bonitos platos, pero nos falta una patita de cultura. Si nos comparamos con otros países, ellos pueden diferenciar los tipos de papas, los tipos de cebolla. Uno a veces le pregunta a los alumnos ‘¿la carbo-

nada es un plato tradicional, cual es su historia?’ y se encogen de hombros”, sostiene.

El campo laboral de sus egresados es amplio. “Tienen asignaturas relacionadas con alimentación colectiva, que tiene que ver con casinos. También ponemos énfasis

en la panadería, donde actualmente hay una gran demanda, y hay asignaturas relacionadas con la práctica en salón de comedores, como garzones o barman. Hay demanda de todo tipo de personal en el área servicio, no solo en la producción de cocina”, concluye.