



Revista Digital de Divulgación e Investigación Turística

Las unidades de producción, un espacio de aprendizaje teórico, práctico de las Licenciaturas de Turismo y Gastronomía (Caso de la Cafetería-comedor)

José Benito García Carmona
Universidad Autónoma de Nayarit

José Bernal Amaral
Universidad Autónoma de Nayarit

Yurieth Ximena Monroy Tafur
Pontificia Universidad Javeriana Bogotá- Colombia

Ramón Omar Lomelí López
Universidad Autónoma de Nayarit



Las unidades de producción, un espacio de aprendizaje teórico, práctico de las Licenciaturas de Turismo y Gastronomía (Caso de la Cafetería-comedor)

José Benito García Carmona
benito@uan.edu.mx
Universidad Autónoma de Nayarit

José Bernal Amaral
jose.amaral@uan.edu.mx
Universidad Autónoma de Nayarit

Yurieth Ximena Monroy Tafur
Yurieth_monroy@javeriana.edu.co
Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá - Colombia

Ramón Omar Lomelí López
broncox_11@hotmail.com
Universidad Autónoma de Nayarit

Eje Temático: Educación, Patrimonio cultural y Sustentabilidad

Resumen

En el campo de la educación superior de Turismo, como en la Gastronomía y su segmento de Restaurantería, unos de los principales pilares conjuntamente con la Hotelería, es un buen servicio a los clientes, lo que atrapa al turista como cliente de todo destino turístico nacional o internacional. Así dentro del campo de la Educación Superior Turística esto toma una gran relevancia ya que los **“Recursos Humanos”** son un elemento indispensable en la competitividad regional, nacional e internacional, así el objetivo general se orientó hacia la importancia que reviste **“la práctica profesional”**, bajo el **“modelo educativo por competencias integrales”** de los futuros licenciados en turismo como en gastronomía, por lo que se hace énfasis en el carácter estratégico que hoy tiene el **“saber hacer”** en un mundo y sus globalizaciones, en ambiente de alta competitividad comercial, hoy por hoy en todos los países realizan importantes esfuerzos para contar con una educación superior a la altura de las **mejores prácticas y estándares internacionales** en materia de formación profesional,

investigación científica y desarrollo tecnológico. (UNESCO, Conferencia Mundial sobre la Educación Superior, 2000). Toda Institución Educativa a nivel Superior, debe de contar con las herramientas disponibles de vanguardia, donde el estudiante pueda poner en práctica lo aprendido en aula, así el mejor medio Didáctico y Pedagógico, es ubicar al estudiante en un proceso real del ejercicio profesional. Es aquí donde las Unidades de Producción Escolares tienen una gran importancia, ya que el estudiante obtiene el expertis, que solicitan los gerentes de recursos humanos a la hora de realizar las entrevistas de contratación, preguntando ¿tienes experiencia profesional, laboral?

Por lo que se propuso el valorar a las “Unidades Productivas Escolares”, como las “Cafeterías y Comedores Universitarios”, destacando un binomio muy importante, la nutrición y alimentación de estos estudiantes y el espacio de prácticas para realizar lo aprendido en aula.

Palabras Claves: Innovación Educativa; Prácticas Profesionales; Unidades Productivas Escolares; Aprendizaje Práctico.

Summary

In the field of higher education of Tourism, as in Gastronomy and its Restaurant segment, one of the main pillars together with Hospitality, is a good service to customers, which attracts tourists as customers of all national tourist destinations. or international. Thus, within the field of Higher Tourism Education, this takes on great relevance since “Human Resources” are an indispensable element in regional, national and international competitiveness, thus the general objective was oriented towards the importance of “professional practice” , under the "educational model for comprehensive competences" of future graduates in tourism and gastronomy, so emphasis is placed on the strategic nature of "knowing how" in a world and its globalizations today, in a highly competitive environment commercial, today in all countries they make significant efforts to have a higher education at the height of the best practices and international standards in the field of vocational training, scientific research and technological

development. (UNESCO, World Conference on Higher Education, 2000). All Higher Education Institutions must have the avant-garde tools available, where the student can put into practice what they have learned in the classroom, so the best Didactic and Pedagogical means is to locate the student in a real process of professional practice. It is here where the School Production Units are of great importance, since the student obtains the expertis, requested by the human resources managers when conducting the hiring interviews, asking, do you have professional or work experience? So it was proposed to value the "School Productive Units", such as the "University Cafeterias and Canteens", highlighting a very important pairing, the nutrition and nutrition of these students and the practice space to carry out what they have learned in the classroom.

Key words: Educational Innovation; Professional practices; School Productive Units; Practical learning.

Introducción

Estamos viviendo un momento social crítico, ante la caída del precio del petróleo, la reducción de remesas económicas por la política anti migratoria de los Estados Unidos de Norte América, como los cambios de Política Económica donde la Globalidad ya no es una opción, es así como la educación toma una alta relevancia desde ámbitos muy diversos: desde la política, desde la sociología, desde la institución familiar. Es decir, la educación está en el punto de mira de la sociedad porque los temas educativos, desde un aspecto u otro, interesan a una parte muy amplia de la población. En la educación de jóvenes y adultos está la posibilidad de superar los problemas, donde el ingenio de los mexicanos puede innovar procesos de producción y de comercialización. Un centro educativo de calidad es *"aquella que promueve el progreso de sus estudiantes en una amplia gama de logros, intelectuales, sociales, morales y emocionales, conociendo su nivel socioeconómico, su medio familiar y su aprendizaje previo."*

Un sistema escolar eficaz es el que maximiza la capacidad de las escuelas para alcanzar esos resultados, lo que supone. (J. Aranceta Bartrina, 2008, pág.

8). Que en la medida en que se desarrollan las investigaciones en educación tanto a nivel de la Innovación Didáctica como Psicopedagógica, en la perspectiva integral de lo que son los derechos humanos, ha sido consolidado como un principio que su presencia y cumplimiento imprescriptible no es asunto donde deba considerarse a cada uno de esos derechos de modo independiente de otros. Ejemplo de ello es lo referido al derecho a la educación y a su conexión con el derecho a la alimentación.

Se ha comprobado que ejercer con resultados positivos la capacidad humana de instruirse y capacitarse para una óptima integración y participación social solamente alcanza a lograrse si las personas que reciben esa instrucción disfrutan de acceso a una alimentación balanceada, que garantice las condiciones físicas y anímicas necesarias para la apropiada asimilación de los conocimientos y destrezas a los que se llega por vía de la educación. En diversos reportes de Investigación educativa en universidades españolas como latinoamericanas indican que los estudiantes universitarios requieren de aportes de alimentos energéticos y proteicos ya que el esfuerzo y el estrés al que esta sometidos así lo requiere, es entonces donde los desayunos escolares son muy importantes. Las cafeterías y sobretodo los comedores universitarios deben cubrir las necesidades cuantitativamente y cualitativamente de energía y nutrientes de sus comensales, en este caso jóvenes estudiantes universitarios y ejercer de taller práctico donde los estudiantes ponga en práctica los conocimientos adquiridos teóricamente en las aulas, que conjuntamente con los trabajadores de planta (cocineras, administrador) y el personal docente de la licenciatura de gastronomía, plasmen diariamente buenos hábitos alimentarios. Nuestro objetivo principal de estudio es el de aportar una guía que apoye y oriente el ejercicio académico práctico de los estudiantes de la unidad académica de turismo y gastronomía, en la unidad de producción más conocida comúnmente como la *“Cafetería de Turismo”*.

El titular de la Secretaría de Turismo del Gobierno de México (Sectur.) precisó que los establecimientos de alimentos y bebidas como actividades conexas de la actividad turística alcanzan un volumen de 195 mil 817 empresas,

las cuales dan empleo a 840 mil trabajadores, razón por la cual se han constituido como la segunda rama económica en generación de plazas de trabajo.

El secretario Torruco Marqués explicó que la gastronomía es un factor de conservación de nuestra identidad, que se proyecta al mundo a través de su gran diversidad de platillos típicos, lo cual la llevó a ser reconocida por la UNESCO como Patrimonio Intangible de la Humanidad. *“La indisoluble vinculación entre turismo y gastronomía ha contribuido a fortalecer una de las industrias más importantes de la economía mundial, como lo es la restaurantera. La magia, el canto, el sabor y originalidad de la cocina mexicana, sin duda alguna es un importante motivador de viaje”*, dijo (Sectur., 2019).

Los prestadores de servicios turísticos de un destino deberían contemplar como una de sus prioridades los “procesos de capacitación”, éstos por cuenta propia resultarían costosos dadas las condiciones que hoy viven tanto los gobiernos municipales, como los estatales y el propio Gobierno federal de México, de una crisis económica y de un programa de gobierno austero. (Andres -Manuel López Obrador, 2019). *“La Universidad debe de brindar los apoyos en materia de capacitación a las empresas que son medianas o pequeñas”* y cuentan con poco personal, los mismos que deben estar dispuestos ante los requerimientos de los turistas internacionales como nacionales.

Sin embargo, con base en Del Campo (2008), para obtener una mejor colocación laboral los egresados deben eliminar la falta de experiencia y dentro de su formación académica deben tener la opción de realizar servicio social, prácticas y estancias profesionales que impliquen una participación notable dentro de la organización para generar dicha experiencia; en este caso se tiene el precedente por ejemplo de las licenciaturas del ramo agropecuario que están cuentan con postas o unidades de producción ranchos agropecuarios donde los estudiantes tanto de Agronomía como de Medicina Veterinaria, producen y comercializan alimentos como verduras, tomates, quesos, cremas, carnes, huevos etc., y en estas unidades se realizan tesis de licenciatura y de maestría, ya que muchos productores no permiten experimentar en sus ranchos, esto ha

dado buenos resultados, en nuestra Universidad se tiene Unidades Productivas escolares en Xalisco donde se ubica la Unidad Académica de Agricultura y de Biología, en Compostela la Unidad de Medicina Veterinaria y Zootecnia y en San Blas la Unidad Académica de Ingeniería Pesquera y Acuicultura, que cuenta con una Almadraba y un barco pesquero. Si la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía integrara bien un Comedor Universitario se integraría una triple hélice con estas unidades del área en Ciencias Agropecuarias, comercializando platillos y los productos de calidad Universitaria y generando una Unidad de Prácticas Profesionales para los licenciados de Turismo y de Gastronomía

Marco teórico

Para fines prácticos de esta investigación se tomará el concepto de prácticas profesionales equivalente a lo que en el idioma inglés se conoce como “*internship*”, y en francés “*stage*”. Los orígenes de las experiencias de trabajo supervisadas o prácticas profesionales datan del periodo de la Segunda Guerra Mundial. La práctica (*practicum*) ha sido considerada como un componente esencial de la educación por varias profesiones por décadas incluyendo enfermería, administración de empresas, contabilidad, enseñanza, agricultura y medicina entre otros. (González-Monteagudo., 2001). (Ruiz., 2013.), menciona que las raíces del aprendizaje a través de la experiencia provienen de la filosofía de educación progresiva propuesta por John Dewey en 1921; comentando que este filósofo analizó a los estudiantes dándose cuenta que la mayoría no podía retener los conocimientos abstractos recibidos en el salón de clases debido a que no los podían relacionar con algo real en sus propias vidas. Es así como en 1927 Dewey, “promovió la educación integral de los individuos haciendo énfasis en la importancia de la experiencia laboral como una manera honorable para alcanzar el objetivo deseado” (Ruiz., 2013., pág. 104). El aprendizaje a través de la experiencia es definido como “*el logro académico fuera del ambiente tradicional de un salón de clases, laboratorio o biblioteca*” (San Francisco State University, 2004, párr. 2). El psicólogo David Kolb es en la actualidad el exponente más

importante del modelo de aprendizaje a través de la experiencia (Ruiz., 2013., pág. 105). Kolb junto con Roger Fry crearon un modelo del aprendizaje a través de la experiencia que ha sido la base para diferentes estudios (Smith, 2001). En general la literatura sobre las prácticas profesionales es abundante con respecto a la estructura de un programa exitoso de prácticas profesionales, al valor y beneficio de contratar practicantes, a la supervisión de las prácticas profesionales, a la evaluación de los programas de prácticas profesionales y a la asesoría para estudiantes por nombrar algunos (González-Monteagudo., 2001).

En los últimos años, el énfasis que se le ha dado al aprendizaje experimental dentro del cual se encuentran las prácticas profesionales, nos da la oportunidad de encontrar diferentes definiciones. Las prácticas profesionales son una experiencia práctica (como su nombre lo dice) de aprendizaje fuera de una institución educación superior, en una organización que tenga que ver con la línea de trabajo a la que se espera entrar. Su propósito es llenar el hueco entre el mundo académico y el profesional (Schager, 1981). El Centro de Servicios para las Carreras de la Universidad de Carolina del Norte (2002), define a las prácticas profesionales como *“toda aquella experiencia de aprendizaje supervisada, relacionada con la carrera o profesión, de duración limitada en la cual un individuo adquiere un rol de responsabilidad”* (párr.3).

Esta experiencia puede llevarse a cabo en diferentes ambientes laborales, tales como organizaciones gubernamentales, organizaciones no lucrativas, o una organización ya sea privada o pública con beneficios propios. Las prácticas profesionales pueden tener una duración variada, desde semanas, meses hasta más de un año. Por otra parte, pueden ser jornadas completas de trabajo o por horas, así como también pueden ser pagadas o voluntarias y algunas instituciones otorgan un crédito académico a éstas. La escuela City High en Pittsburg (2004) por otra parte, define a las prácticas profesionales como *“un aspecto único de la educación que integra el estudio con una experiencia planeada y supervisada de trabajo relacionada con la carrera”* (párr.1). Durante los últimos años el turismo gastronómico comenzó a adquirir gran importancia lo

cual se evidencia en el congreso realizado en Lárnaca, Chipre en el año 2000 (Simão Oliveira., 2007.) (UNWTO. Basque Culinary Center., 2019) y en los trabajos de (Hjalager, A. y Richards, G., 2002) y (Colin Michael Hall., 2002), como también en el crítico documento de (Erik Cohen & Nir Avieli., 2004.). Sin embargo ¿qué se entiende por turismo gastronómico o food tourism? Según (Micheli, 2002) es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía. En una tentativa de definición técnica se puede señalar que turismo gastronómico es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar (Liz, Cambourne, & Macionis., 2003.).

Metodología

La presente propuesta de investigación en el ramo turístico y gastronómico se sustenta en el Método Científico, Hipotético; Observacional, Deductivo, Explicativo. Por el objeto de estudio la investigación es de carácter Mixto: Cualitativo y Cuantitativa, enmarcada en la Investigación Acción Participativa (I.A.P), se retoman los Marcos Teóricos Metodológicos de (Sampieri Hernández Roberto, 2017); Introducción a las técnicas de investigación social de (Egg, Ezequiel Ander, 2011); Manual práctico para el diseño de la Escala Likert (Joel Martí, 2010) "Evaluación de la Calidad de Servicio al Cliente en el Restaurante; (Juanita Blanco Pineiros, 2009) Medición de la Satisfacción del Cliente del Restaurante y Cafeterías. Competencias Profesionales, Perfiles de Puesto, Consejo Nacional de Competencias Laborales CONOCER/ SEP (2012).

Conclusiones

Los usuarios coinciden en determinados elementos, esto es, el análisis de los resultados muestra que se logró conocer el nivel de la calidad del servicio de la cafetería-comedor de la UATyG de la UAN universidad pública, el cual se ubica en un nivel bueno; ya que el puntaje promedio global alcanza un valor de 56.26. Este hecho, significa que los clientes de la cafetería-comedor UATyG-UAN desarrollan una percepción positiva sobre determinadas características del servicio, tales como el personal que atiende, las condiciones físicas de las instalaciones y sobre los productos ofertados. La información recabada confirma que no todas las variables poseen la misma importancia al momento de explicar la calidad del servicio. En concreto, la variable personal emerge como la más importante; este dato, refleja que los usuarios tienen una buena percepción sobre la amabilidad, pero baja en la presentación, la profesionalidad y la eficacia del personal que los atiende en la cafetería.

Nuestros resultados concuerdan con la investigación de Varela et al. (2006) quienes al evaluar la calidad del servicio percibida de los restaurantes encuentran que la variable mejor valorada fue personal mientras que instalaciones recibió la valoración más discreta.

Los hallazgos de este trabajo proporcionaron información de utilidad para la universidad pública en la cual se realizó la investigación; que retoma la experiencia nacional de varias macro universidades como la UNAM, UAM, U de G, Baja California, ITSON Ciudad Obregón, Instituto Tecnológico de Tepic, Instituto Tecnológico Nacional de Celaya Guanajuato, Universidad Autónoma de Colima, Universidad Autónoma de Querétaro, etc.

Es pertinente y recomendable que se mejoren las instalaciones de la Cafetería- comedor de UATyG y se implemente una manual de procedimientos para que los estudiantes de ambas licenciaturas realicen sus prácticas profesionales, lo que tendrá un impacto en el perfil de egreso y en la colocación laboral de los estudiantes

Referencias

- A.Vazquez. (13 de Agosto de 2016). *XV Congreso Internacional de Investigación en Ciencias Administrativas. "La Administración y la Responsabilidad Social Empresarial"*. Obtenido de Propuesta Para el Programa de Prácticas Profesionales de la Lic. en Turismo de Facultad de Turismo y Mercadotecnia en la Uabc.:
file:///F:/Tesis%20practicass%20Profesionales%202020/02_45_Pr__cticas_Profesionales%20(1).pdf
- Alonso., E. O. (Sábado 14 de enero de de 2012.). *Periodico la Jornada; Sociedad*. p. 33. Recuperado el 3 de abril de 2020, de Cafeterías de CU, necesidad que resurjan.: <https://www.jornada.com.mx/2012/01/14/sociedad/033n1soc>
- Andres -Manuel López Obrador. (1 de Mayo de 2019). *AMLO*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2019, de Plan Nacional de Desarrollo prioriza el bienestar y pone punto final al periodo neoliberal: presidente AMLO:
<https://lopezobrador.org.mx/temas/plan-nacional-de-desarrollo-2019-2024/>
- Colin Michael Hall. (2002). *Turismo de alimentos en todo el mundo: desarrollo, gestión y mercados*. London. Inglaterra. : Butterworth-HeinemannEditor: Hall, CM, Sharples, E., Mitchell, R.
- Delors., J. (1994). *"Los cuatro pilares de la educación"*, en *La Educación encierra*. México, México.: El Correo de la UNESCO.
- Egg, Ezequiel Ander. (2011). *Aprender a Investigar; nociones basicas de la investigación en ciencias sociales*. Buenos Aires, Argentina.: Editorial Brujas.
- Erik Cohen & Nir Avieli. (2004.). Food in Tourism. *Annals of Tourism Research*, Vol. 31, No. 4., 755–778.
- Fields, K. (2002). Demanda del producto turístico gastronómico: factores motivacionales. *Turismo y gastronomía*. Londres y Nueva York: Routledge. *Investigación Científica*, 25.
- Fields. (07 de Septiembre de 2017). *Universia net. revista electronica*. Recuperado el 03 de marzo de 2020, de Teoría de las Necesidades Humanas de Abraham Maslow.: Maslow y su pirámide de necesidades, es decir, la necesidad de alimentarse para sobrevivir
- González-Monteagudo., J. (2001). John Dewey Y La Pedagogía Progresista. En J. Trilla., *El legado pedagógico del siglo XX para la escuela del siglo XXI*. (págs. 15-39.). Barcelona.: Graò.

INEGI-Síntesis Geográfica del Estado de Nayarit. (03 de mayo de 2000). *Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática de México*. Recuperado el 11 de diciembre de 2020, de Síntesis Geográfica del Estado de Nayarit.: http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/2104/702825220532/702825220532_1.

J. Aranceta Bartrina, C. P. (12 de Julio de 2008). *Anales de Pediatría*. Obtenido de El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones: <https://www.analesdepediatría.org/es-el-comedor-escolar-situacion-actual-articulo-S1695403308702431>

Joel Martí. (2010). *La Investigación - Acción Participativa*. Universidad Complutense de Madrid: Nuevas Metodologías de las Ciencias Sociales.

Juanita Blanco Pineiros. (2009). *Medición de la Satisfacción del Cliente del Restaurante Museo*. Bogota, Colombia : Pontificia Universidad Javeriana.

Liz, S. &, Cambourne, B., & Macionis., N. (2003.). *Wine Tourism Around the World*. New York. USA.: Routledge.

Micheli, J. (2002). *Tecnología y Modernización Económica*. D.F. México: Universidad Uatónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco. Segunda Edición.

Ruiz., G. (12 de enero-diciembre de 2013.). *Revista electrónica de Ciencia en Latinoamérica*. Recuperado el 29 de marzo de 2020, de La teoría de la experiencia de John Dewey: significación histórica y vigencia en el debate teórico contemporáneo. *Foro de Educación*, 11(15), pp. 103-124.: <https://www.redalyc.org/pdf/4475/447544540006.pdf>

Sampieri Hernández Roberto. (2017). *Metodología de la Investigación Científica*. México: Mcgraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.

Sectur. (6 de Febrero de 2019). *Gobierno de México*. Recuperado el 9 de Diciembre. de 2019, de El sector restaurantero representa el 15.3 por ciento del PIB Turístico en México.: <https://www.gob.mx/sectur/prensa/el-sector-restaurantero-representa-el-15-3-por-ciento-del-pib-turistico-en-mexico>

Simão Oliveira. (12 de Julio de 2007.). *Gale Onefile. Informe Académico. Estudios y Perspectivas en Turismo(Vol. 16, Issue 3)*. Recuperado el 8 de Febrero de 2020, de La importancia de la gastronomía en el turismo: un ejemplo de Mealhada - Portugal.: <https://go.gale.com/ps/anonymouse?id=GALE%7CA188848168&sid=googleScholar&v=2.1&it=r&linkaccess=abs&issn=18511732&p=IFME&sw=w>

UNESCO. (5-9 de Octubre de 1998). *Unesco- Biblioteca Digital*. Recuperado el 7 de abril de 2020, de La Educación superior unesdoc en el siglo XXI, visión y acción: documento de trabajo.: https://unesco.org/ark:/48223/pf0000113602_spa

UNESCO. (2000). *Conferencia Mundial sobre la Educación Superior*. Newyork, USA.: Organización de Naciones Unidas, para la Educación y la Cultura.

UNWTO. Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid, España.: Organización Mundial del Turismo (OMT) y Basque Culinary Center (BCC).