

IMPORTANCIA DEL TALLER DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COMO COMPONENTE TRASCENDENTAL PARA LA FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO DE LA ULEAM

IMPORTANCIA DEL TALLER DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO, ULEAM

AUTORES: Emil Viera Manzo¹
Amparo María Cabrera Chávez²
Paola Germanía Castillo García³

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: (vieraemil@gmail.com)

Fecha de recepción: 05-03-2017

Fecha de aceptación: 05-07-2017

RESUMEN

El reglamento del sistema de evaluación en su artículo 6, inciso b plantea la gestión de los aprendizajes, señalando la evaluación como componente de enseñanza, y la gestión de la práctica en los espacios de aplicación y experimentación de los aprendizajes. Para la carrera de Hotelería constan limitaciones en la realización de horas prácticas de asignaturas que existen en la malla y que constituyen la gestión en el proceso hotelero. Lo antepuesto dio existencia a la presente indagación que tuvo como objetivo demostrar la importancia de la reactivación del taller - comedor universitario de la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad laica Eloy Alfaro. Este estudio está basado en un análisis cualitativo, descriptivo, no experimental donde se trabajó con la totalidad de la muestra, y se aplicaron encuestas a un universo conformado por docentes y comunidad universitaria, siendo esta el 50% de la muestra total, y estudiantes el otro 50%. Como resultado

¹Master en Administración de Empresas, MBA, Licenciado en Alimentos, Chef profesional, Docente universitario, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Hotelería y Turismo. Manabí, Ecuador.

vieraemil@gmail.com

²Master en Gestión y dirección Turística; Ingeniera en administración de empresas hoteleras, Docente universitaria; Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Hotelería y Turismo. Manabí, Ecuador.

amparocabrerach@gmail.com

³Master en Finanzas y Tributación; Ingeniera en Auditoría y Contabilidad, Docente universitaria; Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Hotelería y Turismo. Manabí, Ecuador.

paolacastillo79@gmail.com

de la investigación se demostró la importancia que tiene el taller de prácticas para la facultad de Hotelería y Turismo, al poseer un espacio donde se fortalecen los conocimientos que reciben los educandos. Lugar importante para la vinculación con la comunidad universitaria y el resto de la colectividad. Se puntualizó que la integración de los sustantivos, docencia y vinculación, fortalece la disposición de los estudiantes en la carrera de Hotelería, al contribuir con la práctica al desarrollo de la gastronomía nacional.

PALABRAS CLAVE: docencia, prácticas, comunidad, estudiantes.

IMPORTANCE OF THE FOOD AND BEVERAGE WORKSHOP AS A TRASCENDENTAL COMPONENT FOR THE ULEAM, FACULTY OF HOTELERÍA AND TURISMO, ULEAM.

ABSTRACT

The regulation of the evaluation system in article 6, section b raises the management of learning, pointing to evaluation as a component of teaching, and the management of practice in the areas of application and experimentation of learning. For the Hospitality course, there are limitations in the practical hours of subjects that exist in the mesh and that constitute the management in the hotel process. The foregoing gave rise to the present inquiry that aimed to demonstrate the importance of the revival of the university dining room of the Faculty of Hospitality and Tourism of the Eloy Alfaro University. This study is based on a qualitative, descriptive, non-experimental analysis where the entire sample was studied, and surveys were applied to a universe made up of teachers and the university community, this being 50% of the total sample, and students Another 50%. As a result of the research, it was demonstrated the importance of the workshop for the Hospitality and Tourism faculty, as it has a space where the students' knowledge is strengthened. Important place for the link with the university community and the rest of the community. It was pointed out that the integration of the nouns, teaching and linking, strengthens the students' disposition in the Hospitality career, by contributing with the practice to the development of the national gastronomy.

KEYWORDS: Teaching, practices, community, students.

INTRODUCCIÓN:

La importancia de los laboratorios tanto en la enseñanza de las ciencias como en la investigación y en la industria es, sin duda alguna, indiscutible.

No se puede negar que el trabajo práctico en laboratorio proporciona la experimentación y el descubrimiento y evita el concepto de "resultado

correcto" que se tiene cuando se aprenden de manera teórica, es decir, sólo con los datos procedentes de los libros. Sin embargo, el uso de laboratorios requiere de tiempo adicional al de una clase convencional, por ejemplo, para descubrir y aprender de los propios errores (Lugo, 2006).

Las prácticas de laboratorio deben favorecer el análisis de resultados por parte de los estudiantes; abolir la estructura tipo receta de las guías, posibilita la elaboración y puesta en común de un informe final, en el que se especifique claramente el problema planteado, las hipótesis emitidas, las variables que se tuvieron en cuenta, el diseño experimental realizado, los resultados obtenidos y las conclusiones y, finalmente, producir una evaluación coherente con todo el proceso de resolución de problemas con criterios referidos al trabajo científico y al aprendizaje profundo de las ciencias (Rua & Alzate, 2011).

Aprender-haciendo está revolucionando la gestión académica. El trabajo práctico en los talleres o laboratorios universitarios facilita la experimentación y descubrimiento de nuevos saberes. El uso de laboratorios de manera general en el campo universitario ha sido la clave para que los estudiantes aprendan de sus propios errores, corrijan las fallas e innoven productos y servicios para la sociedad.

En toda carrera de enseñanza superior ha sido importante el desarrollo de prácticas. Los futuros profesionales en este espacio alcanzan un nivel satisfactorio en cuanto a su perfeccionamiento humano, cultural, y profesional. Logrando elevar la calidad del servicio.

En la rama hotelera se desarrollan nuevas expectativas que son considerables para el desarrollo turístico. Se requieren de innovaciones que complementen el mundo de la hotelería y el turismo con el fin de asegurar la satisfacción al cliente y dar ese plus o valor agregado a estas empresas. Para esto es necesario que los profesionales que se forman en la Facultad de Hotelería y Turismo y en la carrera de Hotelería de la ULEAM, cuenten con un taller-laboratorio-comedor de prácticas para fortalecer los conocimientos adquiridos en el proceso de enseñanza-aprendizaje y que se complementen en la práctica académica de asignaturas profesionales.

Sáenz (2011), comenta que la reflexión sobre la práctica, a la luz de la teoría, proporciona herramientas conceptuales para abordar las prácticas tradicionales, desmontarlas una a una, analizando y comprendiendo las distintas facetas de la transformación que se propone. Las personas están así mejor equipadas para los cambios.

Cabe señalar que las prácticas en talleres- laboratorios universitarios y lugares donde se puedan realizar las mismas, validan y aportan la parte del método científico, la teoría y el procesamiento de la información adquirida. De esta forma se fortalece la formación como profesionales e investigadores de la Hotelería y Turismo. La experiencia en los talleres - laboratorios en el sector universitario brindan una valiosa oportunidad a los estudiantes, desarrollando habilidades de liderazgo, trabajo en equipo, comunicación y desarrollo científico.

El problema actual del taller/ comedor es el insuficiente espacio para que los estudiantes desarrollen con calidad las prácticas de asignaturas como; Gastronomía, Repostería, Entremeses, Garnich, Bebidas- cocteles y Técnicas de servicios en restaurantes. Es necesario demostrar la importancia de la reactivación del taller - comedor universitario, a fin de fortalecer el componente de la práctica estudiantil, así como el servicio de alimentación a la comunidad universitaria. Para esto se realiza el levantamiento de la línea de base del taller-comedor universitario y un análisis de los factores claves para la reactivación del taller - comedor universitario.

DESARROLLO

Según Aldaz, Cedillo, & Buchelli (2015), un taller en el entorno de la educación, es un lugar donde se realizan prácticas dentro del proceso de desarrollo de aprendizajes, cumpliendo con objetivos académicos y con el desarrollo de habilidades, actitudes y aptitudes para complementar los conocimientos y las competencias para la ocupación profesional.

Rochas (2012), mencionó que la utilización apropiada de los laboratorios, mediante el proceso de prácticas en las diversas funciones según su naturaleza, ayuda a fortalecer el interés de los estudiantes por las materias relacionadas a esta habilidad. La práctica en laboratorios o talleres responden a diferentes estilos de aprendizajes, logrando un mayor conocimiento y un unico estilo de enseñanza.

Los laboratorios, según la investigadora Elena Evguenievna Stashenko, de la Universidad Industrial de Santander, son una herramienta necesaria para poder materializar los saberes y las ideas. Estas herramientas son para materializar las ideas, y nacen por las necesidades o la curiosidad. Asimismo expresó Stashenko, quien añadió que el laboratorio es cualquier lugar donde el investigador se sienta cómodo y pueda desarrollar su trabajo, un espacio libre y con instrumentos bien calibrados que permitan hacer una investigación confiable (Universia, 2014).

El Reglamento de Régimen Académico aprobado por el CES expresa en su capítulo II, artículo 15, numeral 2, lo siguiente:

Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes:

Está orientado al desarrollo de experiencias de aplicación de los aprendizajes. La planificación de estas actividades deberá garantizar el uso de conocimientos teóricos, metodológicos y técnico-instrumentales y podrá ejecutarse en diversos entornos de aprendizaje. Las actividades prácticas deben ser supervisadas y evaluadas por el profesor, el personal técnico docente y los ayudantes de cátedra y de investigación.

Además en el artículo 9, numeral 2, del Reglamento de Régimen Académico interno de la ULEAM expresa que:

Componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes:

- a) actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios*
- b) prácticas en instituciones, empresas o comunidad*
- c) prácticas de campo*
- d) trabajos de observación dirigida*
- e) resolución de problemas concretos de la profesión*
- f) talleres*
- g) manejo de base de datos y acervos bibliográficos,*
- h) prácticas pre profesionales*
- i) vinculación con la sociedad (CES, 2013).*

El comedor universitario de la ULEAM fue creado en el año 1994, formando parte de la historia de la ULEAM. La universidad asumió la responsabilidad de impulsar, desarrollar y darle vida útil a este espacio. La idea surge a partir de desarrollar los talleres de producción con el objetivo fortalecer la vinculación con la comunidad universitaria y la propia comunidad, todo a través de un programa que en el contexto se nombró: Conoce tu ciudad, el mismo parte de vender alimentos por porciones según el poder adquisitivo de los usuarios que necesitaban el servicio. El servicio fue abierto a todo

IMPORTANCIA DEL TALLER DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA ULEAM

público, favoreciendo a toda la comunidad universitaria. En estas condiciones, el comedor forma parte de las estrategias de acceso y permanencia desarrolladas en el contexto educativo. En primera instancia el comedor opera con alumnos y profesores designados por la universidad, posteriormente empresas externas brindaron el servicio de almuerzos y meriendas, aunque fue una limitación el hecho de los horarios, estos definían el servicio, lo que provocó falta de clientes.

Durante el año 1997, el comedor funcionó correctamente; prestaba servicio de desayuno, almuerzos (siendo este el servicio más fuerte del comedor) y se le incorporaron meriendas. En estas condiciones los estudiantes de la carrera de Hotelería desarrollaban sus prácticas de asignaturas como Gastronomía, Coctelería, Entremeses, Repostería, Garnish, Técnicas de servicio en restaurantes y Protocolo. Además desarrollaban trabajos investigativos sobre Administración y Gestión. Para el año 2008, el servicio del comedor dejó de funcionar, quedando su espacio únicamente para la realización de las prácticas de los estudiantes de la carrera de Hotelería y en ocasiones ciertos eventos sociales, administrativos y académicos de la Universidad. El espacio físico como también los utensilios y equipos quedaron a disposición de los estudiantes, bajo la dirección de un administrador y un supervisor de prácticas del taller.

Para el año 2012 se propuso la reapertura del comedor universitario dando servicio de almuerzo y merienda, operado por empresas contratadas por el gobierno y supervisado por la facultad de Hotelería y Turismo. En este periodo varias empresas pasaron por etapas de prestación de servicio de alimentación. Finalmente no funcionó. De igual manera los estudiantes siguieron realizando sus prácticas de asignaturas. Actualmente el comedor universitario está destinado a la ejecución de las horas de prácticas de aplicación y aprendizaje de Gastronomía Internacional y Nacional, de Entremeses, Repostería y Garnish de la carrera de Administración de Empresas Hoteleras. No existiendo espacio para taller en las asignaturas de Técnicas de Servicios en Restaurantes y Bebidas y cocteles.

Poder contar con un espacio físico dentro de la facultad donde se puedan desarrollar prácticas de asignaturas, que permita brindar un servicio a la comunidad, es una estrategia que fortalece en este caso a la carrera de Hotelería y a la universidad. Además el docente universitario puede realizar sus clases prácticas dentro de su entorno laboral, lo que hace su desempeño académico más relevante y motivacional.

Durante varios años el espacio físico del comedor universitario ha sido para que se desarrollen eventos sociales, e incluso como centro de capacitación

para talleres con la comunidad dentro del programa de vinculación con la sociedad, donde la universidad tiene un papel sustancial.

Sin dudas, resulta primordial reconocer la reactivación del taller - comedor universitario y proporcionar ese valor simbólico, académico y funcional para con los estudiantes y la comunidad universitaria. Cabe señalar que el Taller/Comedor universitario tiene una significación clave para la inclusión de los estudiantes a sectores donde se desarrollan la hotelería y la restauración. Desarrollar y mantener esta infraestructura ha sido, es y será responsabilidad de la institución como también de la Facultad de Hotelería y Turismo y aún más de la carrera de Hotelería.

Análisis de resultados

Esta investigación está basada en un estudio cualitativo, descriptivo, no experimental. Se aplicó una encuesta a 100 individuos de la comunidad universitaria, dividiéndolo en dos grupos: Personal docente, comunidad universitaria y estudiantes de la carrera de Hotelería. Se aplicaron métodos teóricos como el análisis- síntesis, el método histórico-lógico.

El primer grupo conformado por 50 personas:

- Personal docente y comunidad universitaria.

Los resultados del primer grupo arrojaron que, el 100% de los encuestados sí le gustaría la reapertura del servicio del comedor universitario. Con respecto a quienes se beneficiaría con el servicio de alimentación, el 72 % de los encuestados dijeron la comunidad universitaria en general, un 28% alegó estudiantes y docentes. Sobre reconocer la importancia de los estudios prácticos de gastronomía nacional, el 76% considera que es el comedor universitario el escenario donde toda la comunidad universitaria perciba la importancia que tiene conocer de la elaboración de platos tradicionales para el desarrollo turístico-gastronómico de Manabí. Solo el 28% supone de otros espacios.

El segundo grupo fue conformado por 50 personas:

- Estudiantes de la carrera de Hotelería.

Los encuestados de este grupo respondieron en su totalidad que están de acuerdo que el taller comedor universitario de servicios de eventos sociales, académicos y también a la comunidad. El 100% de los estudiantes respondió que si colaboraría con el servicio de la alimentación para toda la comunidad

universitaria; el mismo resultado demostró que los estudiantes consideran que el comedor debe funcionar como taller de prácticas, ya que a través de este se fortalecería sus conocimientos teóricos. La totalidad de encuestados han expresado que es muy importante contar con el espacio físico del comedor universitario para el taller de prácticas de los estudiantes, así ampliarían sus competencias, saberes y experiencias pre profesionales en tiempo real. En relación a Prácticas Pre-Profesionales (PPP), y Vinculación con la Comunidad (VC), el 44% comentaron que les gustaría realizar PPP, y un 56 % VC. Considerando para este programa que estos espacios serían imprescindibles para la capacitación a la comunidad, beneficiada con el proyecto sobre todo si sus temas son sobre calidad de los servicios hoteleros.

DISCUSIÓN y CONCLUSIONES.

Basado en la metodología aplicada se llega a los siguientes resultados del presente estudio:

Se demostró que el componente práctico es esencial en la formación de los estudiantes de la carrera de Hotelería, aprender-hacer, se ha convertido en la manera más efectiva de lograr resultados de aprendizaje que se ajustan a los objetivos que se proponen. De ahí la importancia de la reactivación del comedor universitario para la comunidad.

Se concluye con el resultado de la aplicación de las encuestas que a mayor conocimiento práctico de la teoría, mayor empoderamiento con el desarrollo turístico-hotelerero de la región manabita, tarea asimilada por los estudiantes, egresados y graduados de la carrera de Administración de Empresas Hoteleras.

El estudio de caso se desarrolló en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, en la Facultad de Hotelería y Turismo, en la carrera de Hotelería. Los resultados de la investigación coinciden con la investigación realizada en la Universidad Nacional de la Plata, al renovar el servicio del comedor universitario de dicha universidad. Aquí coincide con el presente artículo al mostrar la importancia del servicio de alimentos para la comunidad universitaria e involucrar a profesores en las estrategias del comedor, hay relación además, cuando el espacio comedor universitario se usa para la realización de las prácticas estudiantiles.

Hay diferencias entre ambas investigaciones al referirse a la gratuidad del servicio de alimentos a estudiantes de bajos recursos, limitación que no se puede definir en estos momentos, pues la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, tiene otras políticas que ayudan a estudiantes con estas características.

Con esta investigación se fortalece el papel de la Universidad Laica Eloy Alfaro para con la sociedad, el comedor universitario es el escenario donde los estudiantes de la carrera de Hotelería consolidan el camino de convertir la gastronomía nacional en atractivo turístico.

BIBLIOGRAFÍA

- CES. (2013). *www.ces.gob*. Obtenido de eglamentos_Expedidos_CES:
http://www.ces.gob.ec/doc/Reglamentos_Expedidos_CES/codificacin%20del%20reglamento%20de%20rgimen%20acadmico.pdf
- Lugo, G. (2006). La importancia de los laboratorios. *Ingeniería*, 20.
- Rua, A. M., & Alzate, Ó. E. (2011). LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO. *Revista Latinoamericana de Estudios*, 148.
- Sáenz, J. L. (2011). *www.onsc.gub.uy*. Obtenido de DESDE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA::
<http://www.onsc.gub.uy/onsc1/images/stories/Publicaciones/RevistaONSC/r46/46-04.pdf>
- Aldaz, J. D., Cedillo, M., & Buchelli, L. (2015). *www.pedagogia.edu.ec*. Obtenido de LOS TALLERES EN LAS UNIVERSIDADES COMO UNA ALTERNATIVA: <http://www.pedagogia.edu.ec/>
- Rochas, D. D. (2012). *www.Downloads/Dialnet-LasPracticasDeLaboratorioEnDidacticaDeLasCiencias*. Obtenido de LAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO EN DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES, UN LUGAR IDÓNEO: <file:///C:/Users/PC/Downloads/Dialnet-LasPracticasDeLaboratorioEnDidacticaDeLasCienciasE-4664050.pdf>
- Universia, A. d. (2014). *www.noticias.universia.net.co*. Obtenido de La importancia de los laboratorios para gestar los saberes: <http://noticias.universia.net.co/ciencia-nn-tt/noticia/2014/11/04/1114480/importancia-laboratorios-gestar-saberes.html>.