

LAS PRACTICAS PROFESIONALES DE HOY FRENTE A LAS DEMANDAS
LABORALES EN EL TURISMO Y LA GASTRONOMIA.
UN ACERCAMIENTO DESDE LA PERSPECTIVA DEL DOCENTE TUTOR.

Autoras: Mg. Ane Miren Diez Alberdi - Lic. Cecilia Pallante

XL SIMPOSIO DE PROFESORES DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Mar del Plata, septiembre de 2018.

Contexto del problema:

En el presente trabajo se analiza la situación actual de las prácticas profesionales a nivel tecnicaturas universitarias y no universitarias del sector turismo y se pone en consideración la necesidad de su permanente atención de cara al desempeño profesional en un futuro incierto.

En dicho sentido, se plantea que los puestos que los estudiantes pueden ocupar durante la realización de sus prácticas en la actualidad en muchos de los casos dejarán de tener relevancia o no van a existir en la madurez profesional del actual estudiante, salvo en cargos de servicio directo al cliente o huésped en la gastronomía o en la hotelería, que no mostrarían una tendencia de marcada variación al menos en el mediano plazo en el contexto de los países en vías de desarrollo.

Los objetivos de las prácticas profesionales en las tecnicaturas no universitarias incluyen la intención de facilitar a los estudiantes la transición desde la institución educativa al mundo del trabajo, promover el reconocimiento del trabajo como valor con finalidades solidarias, estructurantes de la identidad y organizadoras de la vida en la sociedad y comprender la relevancia de la vinculación del sector educativo con el mundo del trabajo y la producción.

En el caso de la Tecnicatura Universitaria en Turismo las prácticas profesionales se rigen según Ordenanza del Consejo Superior 1557/15, habilitados por Expediente 1-14355/15, regulado por la Ley de Educación Superior N° 24521. En tecnicaturas provinciales, el caso de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, las prácticas profesionales en la Provincia de Buenos Aires se encuentran reguladas por la normativa de la Dirección General de Cultura y Educación

y se enmarcan en lo establecido por la Ley de Educación Provincial N° 13.688, la Resolución 2343/17 y el artículo 30 del Decreto 2299/11 y Ley Nacional de Educación Técnico Profesional N°26.058.

La experiencia de Práctica Profesional

La experiencia de la práctica profesional acerca a los estudiantes al conocimiento de los lineamientos prácticos básicos del turismo y la gastronomía, contribuyen a un mejor reconocimiento de las distintas áreas partícipes del proceso y la comprensión de las relaciones interdepartamentales que se presentan en el área en la que participan. Así, se acompaña al estudiante a adquirir de manera experiencial aprendizajes que son significativos en el presente y le servirán, en el futuro desarrollo de su carrera, a explorar y consolidar buenas prácticas de la profesión, a valorar la necesidad de establecer procesos comunicacionales entre las distintas áreas que conforman una empresa turística y/o gastronómica y a experimentar la necesidad de incorporar pautas para distinguir los valores y posicionamientos éticos de los profesionales del sector, reconociendo los distintos puestos.

Hoy en día se pueden encontrar situaciones que, en el campo del turismo, han modificado notoriamente la manera tradicional *de comercializar* el producto. Sin embargo, no se observan grandes variaciones aún, o al menos no cambios categóricos en el servicio gastronómico tradicional y en el sector de servicios hoteleros directo.

Las modificaciones comerciales antes mencionadas se plasman en los innumerables casos de empresas que han ido cambiando su forma de enfrentar al mercado. Se multiplican a diario los videos en la web o noticias que estudian estas situaciones, en donde se muestra que *Airbnb*

está modificando la forma de hacer reservas de alojamiento, o que *Booking* ha replanteado la forma de comercializar a las agencias de viajes, *Google* es el asesor de muchos viajeros, se ve a *Uber* como una amenaza de los tradicionales traslados urbanos, *ZipCar* ya se está instalando para mover de su lugar a las compañías de alquiler de autos, el innovador GPS ya está siendo dejado de lado por *Waze*, *YouTube* se transforma en un comunicador que utilizan las grandes empresas mayoristas de turismo,

(<https://www.facebook.com/7MentalidadMillonaria/videos/2190317271236040/>). Los turistas no se sorprenden cuando se les ofrece una clase de salsa en algún destino del Caribe, porque ya lo habían reservado a través de su celular y habían pagado a un instructor particular a través de su teléfono.

La tecnología que cambia de modo perentorio y constante hace que se busquen puestos en el área comercial con funciones que permitan ubicar a la universidad en el mundo contemporáneo y nos lleva a cuestionar las verdades dadas hasta el momento y a repensar los contenidos y prácticas para afrontar crítica y reflexivamente a las nuevas tendencias para este tipo de cargos.

Las últimas noticias de este mes nos muestran que Aeroméxico seleccionó a Juan Manuel Zardain, un fotógrafo y viajero influencer de turismo para ser su nuevo Embajador Comercial. (<https://www.youtube.com/watch?v=29Rj3Nt2qRU>).

A lo largo de estos años distintos estudiantes han sabido ver la veta comercial en estos puestos, graduados de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la UNMDP o egresados de tecnicaturas de nuestra ciudad se han transformado en bloggers o instagrammers con

funciones de información turística o asesoramiento gastronómico, tal es el caso de Christian Nieto, Juan Morgan, Bruno Díaz, Geraldina Munda, Nathanael Carranza.

Christian Nieto es graduado de la Licenciatura en Turismo de la Universidad Nacional de Mar del Plata, tiene una Fan Page de Facebook llamada *Refugio Turista*, con su paralelo en Instagram y está terminando un libro con sus experiencias de viaje por el sudeste asiático.

Juan Morgan es graduado de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, con experiencia como Jefe de Cocina de prestigiosos hoteles locales, decidió dejar su trabajo convencional para viajar y cuenta sus experiencias de viaje a través de su página de Facebook, recorrió Australia y está recorriendo Europa.

Bruno Díaz, al igual que Nathanael Carranza son Técnicos Analistas en Servicios Gastronómicos graduados de la Escuela Superior de Gastronomía de Mar del Plata y cuentan sus experiencias en restaurantes locales en Instagram a través de fotografías de sus platos.

Por último, entre tantos posibles ejemplos, está Geraldina Munda, quien es Técnica en Turismo, graduada del Mar del Plata Community College y a través de sus páginas en redes sociales como Facebook e Instagram cuenta sus experiencias de viajes alrededor del mundo, a la vez que promociona y vende comida vegana/vegetariana.

La mirada de los estudiantes

En vinculación con esta realidad cambiante y que presenta cierto tipo de ruptura respecto de las prácticas tradicionales, se verifica un reclamo habitual entre los estudiantes, quienes al ingresar a una empresa a realizar prácticas no se sienten preparados para enfrentar los novedosos desafíos que les demandan sus trabajos, sostienen que les falta información sobre los destinos que ofrecen en las agencias de viajes y no conocen los sistemas de ventas, entre otras cuestiones.

Por otro lado, los mismos estudiantes se preguntan si los puestos en los que realizan prácticas comerciales, cuando en verdad trabajen a tiempo completo posiblemente hayan desaparecido o sean obsoletos.

Los estudiantes universitarios avanzados en sus carreras están realizando consultas y cuestionan algunos conocimientos que reciben en las unidades académicas. No obstante, sabemos que el conocimiento que debe dar la Universidad no tiene que ser necesariamente instrumental, sino una puerta a la posibilidad de que los estudiantes, convertidos en profesionales, puedan resolver problemas reflexivamente y puedan aprender en una sociedad dinámica y cambiante. Sin embargo, se encuentran ingresando, en algunos casos, a mercados laborales en donde se les marca su desconocimiento técnico en cuestiones operativas, generando en ellos cierta ansiedad o sensación de que no están lo suficientemente preparados.

Sabemos que la formación tiene otros objetivos y es deber del profesor de prácticas profesionales encontrar espacios de prácticas que los hagan valorar el desafío del uso de códigos comunes, la toma de decisiones, el practicum reflexivo, la aplicación del conocimiento basado en la ética profesional. Es decir, practicar y poner en acción conocimientos en cargos donde se desarrollen como personas con capacidad de innovar y buscar respuestas a las nuevas tendencias en turismo, con habilidades de *resourcefulness* (en inglés una cualidad que consiste en la capacidad de actuar más en base en la *inventiva* que en el ingenio).

Sin dejar de considerar las palabras de Éric Sadin contra las interferencias de la tecnología en el poder de decisión humano y contra la mercantilización de las distintas vertientes de nuestra existencia que esconde el auge imparable del big data, igualmente consideramos el

desafío del rol docente como descubridor de espacios de encuentro entre la educación, los estudiantes y el mercado laboral.

Conclusiones

Las prácticas profesionales de las carreras de Turismo y Hotelería han sido históricamente valiosas como forma de acercamiento de los estudiantes al desempeño laboral, habiéndose realizado tradicionalmente en puestos que, a posteriori de recibirse, serían los cargos ocupados efectivamente por los graduados.

En la actualidad se observa un giro en la forma de funcionamiento comercial de estos sectores que lleva a modificaciones en la conformación de los puestos de trabajo, tanto en cuanto a los roles asumidos como a las funciones desarrolladas, esto más marcado en algunas áreas que en otras, pero con la perspectiva de que el cambio permanente de estructuras y funcionamiento está aquí para quedarse.

Este contexto requiere, por lo tanto, de las organizaciones educativas una permanente revisión de los contenidos y enfoques de las carreras, a fin de corroborar si la formación que se está ofreciendo da cuenta de procesos de creación de conocimientos y oportunidades además de brindar los entornos necesarios para la inserción creativa en lo que se percibe como necesidades sociales y, también, de las empresas turísticas y del mercado laboral presente y futuro y, a la vez, brindar sólidos marcos teóricos conceptuales que permitan fundamentar las prácticas y convebir nuevas maneras de documentar y crear teoría.

De esta manera, las prácticas profesionales se muestran como instancias que presentan desafíos tanto a los estudiantes como a las instituciones, de modo de ir ajustando los

requerimientos y expectativas de todas las partes para involucrarse, para generar aprendizajes mutuos, para encaminarse al encuentro entre las necesidades del mercado, los conocimientos, las habilidades críticas y actitudes de los futuros profesionales y seguir descubriendo en el presente, en las propias prácticas, posibilidades que permitan pensar el turismo y las empresas turísticas de modo antes inimaginados.

BIBLIOGRAFÍA

Resolución 112/13 de la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires.

Ordenanza de Consejo Superior 1557/15, Carrera de Tecnicatura Universitaria en Turismo, para la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Nacional de Mar del Plata.

Ley de Educación Técnico Profesional N°26.058.

Sadin, Eric. La siliconización del mundo. Ed. Caja Negra, 2018.

Hammer, Michael y Champy, James. Reingeniería. Grupo Editorial Norma, 2015.

Schön, Donald. La formación de profesionales reflexivos. Paidós, 1992.

ENLACES: (visado y autorizado septiembre 2018)

<https://www.facebook.com/7MentalidadMillonaria/videos/2190317271236040/>

<https://www.facebook.com/christiandnieto>, https://www.instagram.com/refugio_turista,

<https://www.facebook.com/RefugioTurista/>

<https://www.facebook.com/juan.morgan.792>

<https://www.instagram.com/brunodiazchef/?hl=es-la>

<https://www.instagram.com/geryq.viajes/?hl=es-la>

<https://www.instagram.com/chefnathancarranza/?hl=es-la>

<https://www.youtube.com/watch?v=29Rj3Nt2qRU>

