

Establecimiento de un restaurante escuela que contribuya a la formación educativa de los estudiantes de la escuela superior de turismo

M.C. Marissa Alonso Marbán
M. DCD Cristina Isabel Méndez Ravina
M.A.O. Lilian Marisa Méndez Ravina
Instituto Politécnico Nacional

Línea temática: Gestión para la innovación educativa.

Palabras clave: Residencia para Investigadores Visitantes (RIV), escuela restaurante y vinculación.

Resumen

La ponencia presenta los resultados del sondeo realizado en la Residencia para Investigadores Visitantes (RIV) del Instituto Politécnico Nacional (IPN), destinada a dar alojamiento a científicos tanto nacionales como extranjeros, que se dedican a diferentes estudios académicos en beneficio de la sociedad.

La Residencia no cuenta con servicio de restaurante, siendo un área de oportunidad para desarrollar vinculación administrativa y docente con la Escuela Superior de Turismo, creando un piloto de Escuela-Restaurante que sirva de práctica para demostrar el desarrollo de las competencias adquiridas por los/as estudiantes de la Licenciatura en Turismo en sus diferentes especialidades.

Se determinó la demanda y oferta de restaurantes en la zona, para ver la viabilidad de la creación de una Escuela-Restaurante dentro de la misma.

Se concluye que existe la necesidad de contar con un área de alimentos y bebidas en la RIV, para lo cual se propone una vinculación entre ésta y la Escuela Superior de Turismo, líder en la educación turística, teniendo como objetivo la formación de capital humano de calidad, en lo que se relacione a su funcionamiento, administración y planeación.

Introducción

La Residencia para Investigadores Visitantes (RIV) del Instituto Politécnico Nacional (IPN), surge a la par de los requerimientos actuales de vinculación y colaboración entre una gran diversidad de organismos e instituciones preocupadas, junto con el IPN en desarrollar investigación que genere un impacto positivo en el desarrollo de México.

La administración de la RIV, está bajo la responsabilidad de la Secretaría de Administración del IPN, quien de manera conjunta con la Dirección de Recursos Financieros, Materiales y Servicios, define los esquemas de mantenimiento y conservación del inmueble, así mismo se crea la página www.riv.ipn.mx, ubicada en el portal principal del IPN y en la página de la propia Secretaría de Administración y se



determina el procedimiento de coordinación con las dependencias politécnicas para hacer uso de los servicios que ofrece.

La RIV impulsa su modelo educativo en lo referente a:

- La concepción integral de la formación, con servicios educativos flexibles, multi, inter, transdisciplinarios y polivalentes, concordantes con los avances del conocimiento.
- La investigación en Programas Institucionales de Generación y Aplicación del Conocimiento, y en la formación temprana de investigadores.
- El uso compartido de los recursos intra y extra-institucionales, para un intercambio de información y la conducción de proyectos conjuntos de carácter educativo y de investigación.
- La internacionalización, cooperación y vinculación fortalecida, que impulsa la formación emprendedora, la innovación y el liderazgo social.

En este sentido dichas actividades están orientadas a fomentar la apertura del Instituto hacia el exterior, posicionarlo en el entorno internacional como una institución educativa de excelencia y contribuir conjuntamente con otras instituciones a resolver problemas y captar experiencias que mejoren las actividades académicas del Instituto.

La RIV en su misión de apoyar el desarrollo de los proyectos de vinculación, intercambio y cooperación nacional e internacional brinda hospedaje de calidad a los académicos designados para contribuir al cumplimiento de los propósitos del Modelo Educativo del IPN.

Los objetivos de la RIV son:

- Brindar servicios de hospedaje de calidad a los visitantes para facilitar la realización de actividades académicas, de acuerdo con la capacidad instalada y en función de la demanda de los programas académicos que sean aprobados.
- Apoyar la consolidación de los proyectos académicos, a través de la oferta permanente las 24 horas del día durante todo el año para impulsar la imagen y prestigio institucionales.
- Mantener una coordinación permanente con las áreas académicas para organizar el servicio de hospedaje y facilitar las actividades de los académicos visitantes.
- Administrar integralmente el funcionamiento del inmueble para garantizar el servicio de hospedaje e impulsar el desarrollo de los programas de intercambio institucional.

Es evidente que la RIV al cumplir las funciones de un establecimiento de hospedaje, requiere cubrir necesidades complementarias; la principal es la de proporcionar servicio de alimentos y bebidas. Con base en este requerimiento, se considera a la Escuela Superior de Turismo (EST) como una opción sumamente atractiva y viable para generar vínculos de cooperación.

La EST desde su creación en 1974 se ha caracterizado por ser una Institución pública líder en Educación Turística a nivel Superior y de Posgrado, dedicada a generar, aplicar y transmitir el conocimiento; fomentar y difundir la investigación turística; realizar actividades de extensión y difusión de la cultura,



así como formar y actualizar profesionales con alta calidad aptos para crear, innovar, transformar, desarrollar, impulsar, y administrar la actividad turística con apego a la participación activa y equitativa de entidades y comunidades del país, con respeto al patrimonio cultural propio y de la humanidad y al desarrollo sustentable para salvaguardar el medio ambiente y proteger los recursos naturales, contribuyendo así al desarrollo económico, político, social y cultural de la nación, extendiendo a la sociedad sus resultados con responsabilidad, ética, tolerancia, respeto a la diversidad y compromiso social.

Cabe mencionar que dentro de las instalaciones de la RIV, no se cuenta con infraestructura ni personal para elaboración y servicio de alimentos y bebidas, lo que representa un área de oportunidad de profundo interés para desarrollar vinculación administrativa y docente con la Escuela Superior de Turismo (EST), perteneciente también al IPN; para la creación de un modelo de Escuela-Restaurante que sirva de generador de competencias y enlace para los alumnos entre el ámbito académico y laboral. Todo en concordancia con la visión la EST y la misión de la RIV.

Metodología

Es necesario establecer un enfoque para poder dar forma a la vinculación, la generación de aprendizaje y el desarrollo de competencias necesarias para la incursión de los alumnos en el ámbito laboral de esta importante rama del turismo. De esta manera, se considera que el enfoque socioformativo, mediante la aplicación de proyectos formativo propuesto por el Dr. Sergio Tobón, es adecuado y pertinente para generar dichas competencias.

Los proyectos formativos son una estrategia para formar y evaluar competencias mediante la resolución de problemas pertinentes al contexto (personal, familiar, social, laboral-profesional, ambiental-ecológico, cultural, científico, artístico, recreativo, deportivo, etc.) mediante acciones de direccionamiento, planeación, actuación y comunicación de las actividades realizadas y de los productos logrados (Tobón, 2010).

Ahora bien, todo proyecto busca abordar problemas de contexto, y en este sentido es la estrategia más integral para la formación de competencias. En esencia, los proyectos formativos permiten la movilización y formación de los distintos saberes, y esto es esencial en el desarrollo de las competencias, con base en la transversalidad.

De acuerdo con Tobón (2010) las fases generales de los proyectos formativos deben contener cuatro ejes mínimos para poder alcanzar los fines formativos esperados en las competencias:

- Direccionamiento: es establecer la meta o metas del proyecto. Para ello es necesario tener en cuenta las necesidades de los estudiantes, su ciclo evolutivo y los retos del contexto, así mismo se sugiere que los alumnos participen en el establecimiento de lo que se pretende lograr con el proyecto.
- Planeación: consiste en establecer un plan de actividades que se llevarán a cabo en el proyecto, con el fin de alcanzar las metas acordadas en el eje anterior; dichas actividades deben abordar los saberes relacionados con los aprendizajes esperados.



- Actuación: consiste en poner en acción las actividades descritas en el plan de acción por parte de los estudiantes con el apoyo del docente.
- Comunicación: los estudiantes informan de los logros, los aspectos a mejorar y los productos del proyecto.

La implementación de las competencias por medio de proyectos formativos está generando los siguientes impactos:

- Disminución de la deserción estudiantil y aumento en la tasa de graduación. Esencialmente debido a que se genera mayor coordinación entre los docentes para que haya continuidad en los procesos de formación y se identifica mayor pertinencia de los planes de estudio para las necesidades de los estudiantes y afrontamiento de los retos de contexto.
- Aumento de las posibilidades de acreditación y/o reacreditación de las instituciones educativas.
- Mayor satisfacción de los estudiantes, docentes y directivos con las asociaciones de formación ya que aumenta la claridad, la transparencia, la pertinencia y el reporte público de gestión de recursos.
- Aumento de la investigación y el emprendimiento, porque las competencias se basan en identificar, interpretar, argumentar y resolver problemas de contexto.
- Aumento de la empleabilidad, tanto en estudiantes como en egresados; esto debido a la mayor pertinencia de los estudios, mayor flexibilidad y mayor contacto con las organizaciones sociales y empresariales.

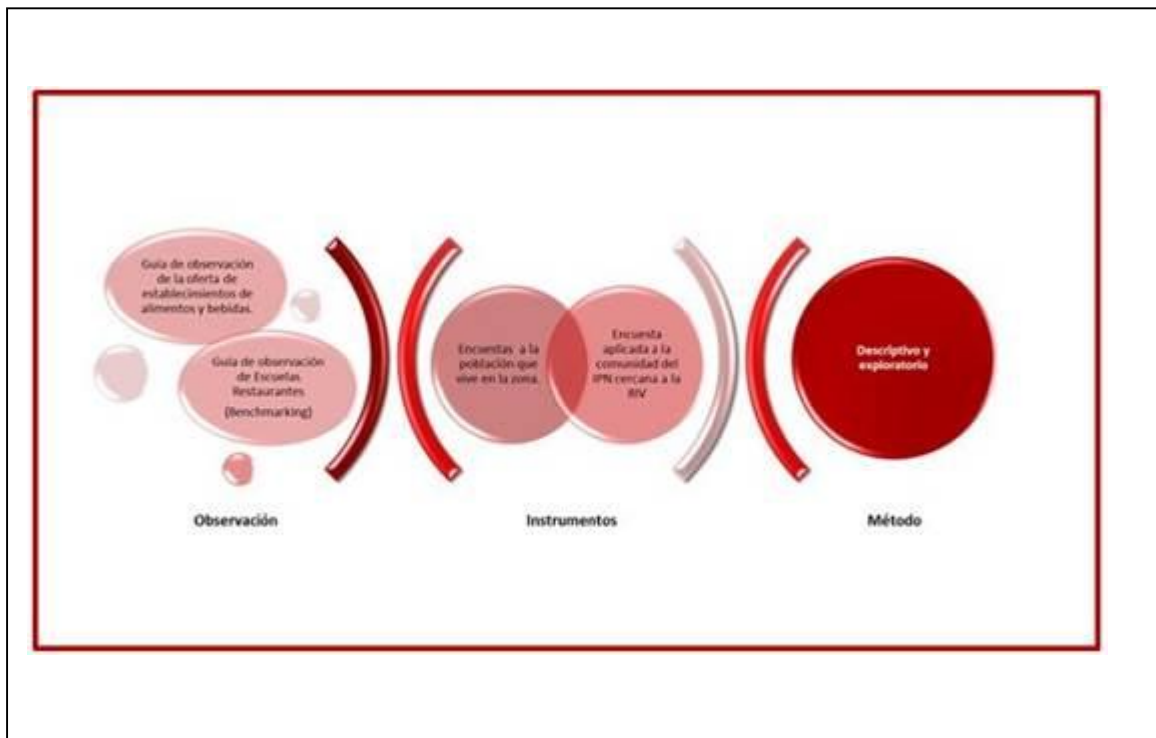
Es con base a estas ventajas que se considera esta metodología como pertinente para el proyecto de creación de la escuela restaurante en el predio de la RIV del IPN.

En el marco del desarrollo de la investigación, se realizó el procedimiento que se muestra en la figura 1 para la obtención de datos:

- Se realizó un benchmarking de Escuelas Restaurantes en el Distrito Federal y zona metropolitana.
- Se aplicó un cuestionario con el propósito identificar la demanda de establecimientos de alimentos y bebidas en la zona conurbada a la Residencia de Investigadores Visitantes del Instituto Politécnico Nacional, en el Distrito Federal. . El cuestionario cuenta con trece preguntas cerradas, una pregunta con opción a aclaración y una abierta, que buscan conocer los gustos y preferencias de los clientes potenciales.
- También se realizó un censo y una guía de observación para analizar las características de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas en la zona.



Figura 1. Procedimiento para la obtención de datos



Comentarios Finales

Conclusiones

Los resultados demuestran la necesidad existente de contar con un área de Alimentos y Bebidas ya que es la petición de la mayoría de los huéspedes, esto se justifica aún más considerando que cerca de la zona no se cuenta con establecimientos que atiendan a esta necesidad y los que existen no cuentan con las características higiénicas que aseguren la calidad del servicio.

Es indispensable que la administración de la RIV, en sus atribuciones se puede realizar coordinación con las dependencias politécnicas, específicamente con la Escuela Superior de Turismo, a fin de realizar la vinculación necesaria para que los alumnos y docentes de la Licenciatura en Turismo, específicamente los del área de alimentos y bebidas sean los responsables de la operación de la escuela restaurante que propone esta investigación a fin de desarrollar en ellos las competencias profesionales requeridas para su desarrollo profesional en un contexto real, puesto que en la actualidad se presenta la ausencia del factor de espacios necesarios para su formación y los existentes no les da oportunidad de adentrarse de manera eficiente en la realidad que operan las organizaciones turísticas restauranteras.

En el caso del Politécnico la Escuela Superior de Turismo (EST), prepara profesionales en las diversas especialidades relacionadas con la actividad turística en los sectores públicos, privados y sociales, y para ello, bajo la observación e investigación realizada, es necesario que los estudiantes cuenten con espacios para realizar sus prácticas profesionales, es decir acercar el aula a la práctica a una realidad latente, en



donde los alumnos apliquen los conocimientos obtenidos, descubran debilidades y fortalezas en su desempeño profesional, al interactuar de manera profesional con el personal y con los clientes, que asistan a la escuela - aula, lo que les permitirá, que se enfrenten con problemas del mundo real.

Lo anterior beneficiará a la EST porque le permitirá seguir con su posición de liderazgo en la formación de recursos humanos de calidad en el ámbito turístico ya que la escuela restaurante es un espacio perfecto en el que se pueden generar, aplicar y transmitir conocimiento además que se tendrá certeza de que los recursos humanos que se formarán en este sitio serán profesionales de alta calidad con las competencias idóneas para crear e innovar en el ámbito gastronómico; con forme a los requerimientos establecidos en los programas de prácticas profesionales de las materias de administración de restaurantes I, administración de cocina, control de costo de Alimentos y Bebidas, planeación de costo de Alimentos y Bebidas, técnica culinaria, ventas y servicio de banquetes, mismas que se encuentran incluidas en el mapa curricular existente.

Esto con la intención de fortalecer los postulados establecidos en el Modelo Educativo Institucional relacionado con la formación centrada en el aprendizaje de los estudiantes, la formación integral, procesos formativos flexibles (la flexibilidad concibe que los aprendizajes se adquieran también en otros ambientes de aprendizaje), modalidades de evaluación que propicien que los estudiantes se acerquen a los problemas y situaciones de la realidad concreta. Implementar el restaurante permitirá generar competencias en los estudiantes bajo el enfoque socioformativo como una experiencia exitosa implementada en su ámbito local.

De igual manera, conforme a lo propuesto por Tobón (2010), la escuela restaurante será un proyecto formativo, fundamentado en los cuatro ejes mínimos propuestos por este, lo que permitirá formar y evaluar las competencias de los alumnos de la EST desarrolladas en las aulas mediante la resolución de problemas en un contexto real, es decir los alumnos que realicen prácticas profesionales en la escuela restaurante tendrán la oportunidad de crear y producir platillos y bebidas innovadores con apego a las normas de sanidad actuales, mediante el manejo, aprovechamiento y uso correcto de las mercancías, minimizando costos para una mayor utilidad a corto plazo.

Recomendaciones

Los investigadores interesados en continuar nuestra investigación podrían concentrarse en el factor de la creación de programas que fomenten la vinculación entre la Residencia de Investigadores Visitantes RIV y la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional, a fin de impulsar su modelo educativo en lo referente a la formación integral de recursos humanos mediante la creación e implementación de programas de servicios educativos flexibles, multi, inter, transdisciplinarios y polivalentes que se encuentren a la par de los avances del conocimiento en las diversas áreas del turismo y la gastronomía.

Podríamos sugerir que hay un abundante campo todavía por explorarse en lo que se refiere a la investigación y la generación de propuestas referentes a los programas Institucionales que aborden la perspectiva de la generación y aplicación del conocimiento de los estudiantes de la Licenciatura en Turismo de la EST con un enfoque socioformativo que les fomente el desarrollo de competencias que



les permita identificar, analizar y resolver problemas que se presentan de manera real en el entorno laboral.

De igual manera los investigadores interesados en darle continuidad al presente trabajo de investigación pueden incursionarse en la planeación, organización dirección y control de las escuelas restaurantes, con la finalidad de crea estructuras administrativas solidas y eficientes que permita el desarrollo de estudiantes del área gastronómica de calidad y con los conocimientos prácticos necesarios que los conlleven a la plena integración al campo laboral.

El benchmarking realizado nos dio como resultado que a nivel superior no existe una Escuela-Restaurante público que cuente con la infraestructura para brindar servicio con atención al público en general y la comunidad del Politécnico.

Esta Escuela restaurante podría ofrecer: cursos, seminarios, diplomados, especialidades; en tres turnos; teórico-práctico; para que los estudiantes desempeñen funciones directivas y operativas del área de alimentos y bebidas como: Administrar, planear seleccionar productos y proveedores, almacenar, cocinar, investigar, servir al cliente. Además de poder planear, organizar y ejecutar servicios de eventos y banquetes para la comunidad o al público en general. Esto permitiría que su operación sea sustentable y genere sus propios recursos para su operación y mantenimiento.

Operan con gran éxito desde hace año las escuelas restaurantes en la ciudad de México, que en general son privadas; con una gran infraestructura y oferta educativa.

Por otra parte la encuesta de demanda nos da elementos para considerar la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas en la zona que ofrezca en diversos horarios y toda semana servicio, ya que la mayoría de los clientes potenciales viven y trabajan en la zona; acostumbran comer con sus amigos y compañeros del trabajo; regularmente comen en casa adaptadas que brindan servicios de alimentos y bebidas, así como establecimientos dentro de los mercados de la zona. En esta zona la Escuela-Restaurante sería un producto diferenciado con una gran área de oportunidad en el mercado potencial siempre y cuando cuente con buen sabor los alimentos, precios accesibles y buena calidad en general.

La guía de observación de los establecimientos cercanos a la RIV nos muestra las áreas de oportunidad que debe considerarse para proponer la operación de la Escuela-Restaurante. Considerando el tipo de establecimiento, personal de servicio, la infraestructura, días y horarios de atención; servicios complementarios y extras.

Consideramos que es viable la creación de un establecimiento que brinde servicios de alimentos y bebidas en la RIV para atención al público en general y la comunidad politécnica, abriendo espacios en los que los estudiantes de la EST se enfrenten a retos del contexto formando y fortaleciendo sus competencias.



Referencias

Tobón, S. (2010). "Formación integral y competencias. Pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación," Bogotá: ECOCE.

Tobón, S., Pimienta, J., & García Fraile, J. (2010). "Secuencias didácticas: aprendizaje y evaluación de competencias," México: Pearson.

Contacto

M.A.O. Lilián Marisa Méndez Ravina, mendezravina@gmail.com

M.C. Marissa Alonso Marbán, marissa.alonso@hotmail.com

M. DCD Cristina Isabel Méndez Ravina, cmendezravina@gmail.com



Anexo. Cartel de ponencia.



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO
SECCIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO E INVESTIGACIÓN



"Establecimiento de un Restaurante Escuela que Contribuya a la Formación Educativa de los Estudiantes de la Escuela Superior de Turismo"

Autores

M.A.O. Lilián Marisa Méndez Ravina
M. en C. Marissa Alonso Marbán
M. DCD Cristina Isabel Méndez Ravina
Lic. Gabriel Alberto Avila Solares

Resumen

Se presentan los resultados del sondeo realizado en torno a la Residencia de Investigadores Visitantes (RIV) del IPN, destinada a dar alojamiento a científicos tanto nacionales como extranjeros. Esta no cuenta con un restaurante, lo que representa una ventana de oportunidad para desarrollar la vinculación administrativa y docente con la Escuela Superior de Turismo (EST), creando un Restaurante - Escuela que sirva de práctica para demostrar el desarrollo de las competencias adquiridas por los estudiantes de la Licenciatura en Turismo, en sus diferentes especialidades.

Introducción

La EST se ha caracterizado por ser una Institución pública líder en Educación Turística a nivel Superior y de Posgrado, por otra parte la RIV proporciona servicios de hospedaje que se complementarían con un Restaurante que cubra las necesidades de alimentos y bebidas, así como de la comunidad del entorno. La RIV no cuenta con la infraestructura, ni con el personal para proporcionar servicio de alimentación, por lo que resulta atractivo vincular a la EST con la creación de un modelo de Restaurante - Escuela que sirva de generador de competencias y enlace para los alumnos entre el ámbito académico y laboral.



Recomendaciones

Los investigadores interesados en continuar con este trabajo, pueden incursionar en la planeación, organización, dirección y control del Restaurante - Escuela, con la finalidad de crear estructuras administrativas sólidas y eficientes que impulsen el desarrollo de estudiantes en el área de gastronomía, con los conocimientos prácticos necesarios que favorezcan su integración exitosa en el campo laboral.

Referencias

Metodología

Se realizó un benchmarking de Restaurantes - Escuelas en el Distrito Federal y zona metropolitana.

Se aplicó un cuestionario con el propósito de identificar la demanda de establecimientos de alimentos y bebidas en la zona conurbada a la RIV del IPN. El cuestionario cuenta con trece preguntas cerradas, una pregunta con opción a aclaración y una abierta, que buscan conocer los gustos y preferencias de los clientes potenciales.

También se realizó un censo y una guía de observación para analizar las características de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas en la zona.

Métodos y materiales



"Secuencias didácticas: aprendizaje y evaluación de competencias," México: Pearson.

