

Eje temático N°5: Turismo y Educación

EXPERIENCIAS DOCENTE Y/O EXTENSIÓN

BUENAS PRÁCTICAS DOCENTES EN FORMACIÓN PROFESIONAL: FORMAR PARA EL MUNDO DEL TRABAJO. DESAFÍOS Y PRÁCTICAS

Efron Graciela, Ojeda Verónica, Pallante Cecilia.

Escuela de Hotelería y Gastronomía, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata

Palabras clave: Formación Profesional - Formación para el Trabajo – Enseñanza situacional - Práctica reflexiva

RESUMEN

En un mundo en constante cambio, a partir de las dinámicas demandas de los mercados, nos preguntamos acerca de las destrezas, conocimientos y habilidades que necesitan los profesionales del turismo para insertarse laboralmente hoy en día y en el futuro inmediato, lo que lleva a reflexionar sobre las necesidades de formación de los futuros profesionales. Compartiremos nuestra experiencia de más de 15 años, en el ámbito de la formación profesional en su doble conceptualización, por un lado, la formación y actualización de los profesionales del área del turismo, en nuestro caso particular la formación en las áreas de la hotelería y gastronomía, entendidas como partes integrantes y constitutivas del Turismo. Por otro lado, la consideración de la formación profesional como modalidad de la Educación técnico-profesional (ETP) del Sistema Educativo Argentino. Modalidad que abarca, articula e integra los diversos tipos de instituciones y programas de Educación por y para el trabajo. El sistema educativo nacional argentino (Ley de Educación Nacional N° 26.206) comprende 4 niveles: Educación Inicial, Primaria, Secundaria y Superior, y ocho modalidades. La ETP es una de ellas, junto con Educación Artística; Especial; Permanente de Jóvenes y Adultos; Rural; Intercultural Bilingüe; en Contextos de Privación de Libertad; y Domiciliaria y Hospitalaria.

Según la Ley N° 26.058, la ETP tiene ámbito en tres niveles educativos: Secundaria Técnica, Superior Técnica (no universitaria) y Formación Profesional. El ámbito de la Formación Profesional (FP) se organiza según el tipo de propósito formativo y la forma de acceso: Capacitación Laboral- Formación Profesional Inicial -organizada en tres niveles de certificación; y Formación Profesional Continua. Los centros donde se dicta FP ofrecen formaciones para el trabajo, en general de corto plazo, así como trayectorias de especialización y actualización de conocimientos y capacidades, tanto de las distintas trayectorias de la ETP como de los niveles superiores de la educación formal – Ley de ETP N° 26.058/05 (artículo 19) (<https://www.inet.edu.ar/index.php/institucional/la-educacion-tecnico-profesional-en-argentina/>)

En nuestro caso, abordaremos la formación de futuros o actuales profesionales del

Turismo, la Hotelería y la Gastronomía, desde nuestra experiencia como docentes de la Escuela de Hotelería y Gastronomía, DIEGEP 1560, institución con 44 años de trayectoria, pionera en la formación de profesionales en el rubro hotelero gastronómico del país. En la Escuela de Hotelería y Gastronomía el proyecto educativo aspira a ser un puente entre la Institución y la Comunidad, ya que la capacitación en el sector contempla una especial dedicación en la formación de los perfiles profesionales necesarios que permitan lograr una inserción laboral adulta. (Proyecto Institucional EHYG).

La Formación Técnico Profesional debe responder a las necesidades reales de los sectores productivos y del mundo del trabajo en las distintas regiones y localidades de la provincia. En atención a ello la EHYG, con sede en la ciudad de Mar del Plata trabaja en la capacitación, formación y/o actualización profesional para la actividad Gastronómica, Hotelera y Turística, uno de los ejes centrales del desarrollo de la región. Sumando ahora a esa formación, la necesaria adecuación a las exigencias que implica la nueva normalidad post-pandémica, y los nuevos requerimientos en orden a la sustentabilidad y cuidados del medio ambiente, requieren contar con recursos humanos debidamente capacitados en las realizaciones de su tarea profesional, en sus distintas especialidades, a fin de poder lograr una inserción laboral eficaz y afrontar con éxito los nuevos desafíos.

La actividad hotelero-gastronómica está en condiciones de incorporar rápidamente al mundo del trabajo a jóvenes egresados de una escuela de formación profesional, hecho éste fácilmente comprobable dada la innumerable cantidad de pedidos de personal que diariamente recibimos en la Escuela. Estos pedidos proceden de establecimientos hoteleros y/o gastronómicos, organizadores de eventos, instituciones (sindicatos, ONG, fundaciones, colectividades) y/o particulares con necesidad de profesionales del área. (Proyecto Institucional EHYG)

La fuerte articulación entre las instituciones educativas de formación técnico-profesional y los ámbitos laborales facilitan la toma de decisiones a nivel curricular y desde la práctica docente de modo que se puedan retroalimentar entre sí; es decir formamos para el trabajo y traemos el mundo del trabajo a la institución educativa desde dos lógicas. Por un lado, desde las prácticas profesionalizantes en las cuales los estudiantes desarrollan su profesionalización desde la acción (Barbier, 1999). Por otro lado, desde la cotidianeidad del aula, diseñamos experiencias de aprendizaje que sean significativas y que les permitan a los estudiantes no sólo adquirir las habilidades y conocimientos que comunidad y mercado laboral demandan, sino también, **que logren ser capaces de usar, movilizar, transferir, los conocimientos y recursos para resolver situaciones en su desempeño profesional y/o de buscar y gestionar el conocimiento para resolverlas**, haciendo hincapié en la modalidad de “aprender haciendo”, que caracteriza a la educación técnica. Aprender haciendo de y en la experiencia, promoviendo la reflexión en la acción que permita generar el conocimiento en el hacer.

En consonancia con el World Economic Forum y con autores como Anahí Mastache (2007), la resolución de problemas, el trabajo colaborativo y la adaptabilidad integran las destrezas prioritarias a ser desarrolladas por nuestros estudiantes.

CONCLUSIONES

En la coyuntura actual, en la cual tanto el conocimiento como los cambios de las demandas del mercado se producen de manera muy dinámica, nos encontramos frente a fuertes desafíos. Por un lado, los estudiantes se ven obligados a aprender, reaprender e incluso desaprender rápidamente para poder insertarse en el mundo socio-productivo cada vez más demandante. Por otro lado, los docentes también debemos aprender, desaprender

y reaprender conocimientos que en muchos casos responden a nuevos paradigmas epistemológicos y científicos desde los campos disciplinares específicos y desde las nuevas miradas en educación. Los contextos socioproductivos y empresariales también se ven interpelados frente a los cambios vertiginosos de los mercados y de las necesidades tanto de las personas técnicamente competentes como de las instituciones de Formación Técnico Profesional. Para intentar no quedar retrasados ante la vertiginosidad de los cambios debemos formar profesionales reflexivos capaces de seguir aprendiendo de y en su propia práctica, como estrategia de autoformación permanente, convirtiéndola en una praxis reflexiva. Del mismo modo que Schön (1992) aboga por la praxis reflexiva como proceso crucial para mejorar la práctica docente, ya que fomenta la reflexión crítica y la mejora continua desarrollando la capacidad de adaptarse a las necesidades cambiantes de los estudiantes y de ofrecer una educación de mayor calidad, así también creemos que la práctica reflexiva permite al futuro profesional del Turismo **la construcción de conocimientos a través de la solución de problemas que encuentra en su quehacer; retomando la propia experiencia como objeto de reflexión y de análisis constituyéndose en vía privilegiada para mejorar la práctica.**