



Red de Investigación Estudiantil de la Universidad del Zulia
Revista Venezolana de Investigación Estudiantil

REDIELUZ

Sembrando la investigación estudiantil

Vol. 12 N° 1

Enero - Junio 2022



ISSN: 2244-7334

Depósito Legal: pp201102ZU3769



VAC

Universidad del Zulia
Vicerrectorado Académico

ENSAYO

PRÁCTICAS DE ALIMENTOS & BEBIDAS Y SERVICIO DE RESTAURANT DEL DIPLOMADO EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE LA HOSPITALIDAD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL TURISMO EXTENSIÓN LOS ROQUES

The practices of the food & drinks and of restaurant service in the Hospitality Business

Management training program of the Universidad Nacional del Turismo Extensión Los Roques

Adriana Blanco Mejías, Francisco Urbina Sánchez, Wendy Narváez

Universidad Nacional del Turismo – Núcleo Barcelona - Extensión Los Roques

RESUMEN

A través del Diplomado en Gestión de Empresas de la Hospitalidad inicia la presencia de la Universidad Nacional del Turismo (UNATUR) en el Parque Nacional Archipiélago Los Roques ubicado en el Territorio Insular Francisco de Miranda; dicho curso permite el fortalecimiento y actualización académica de los actores que hacen vida en la comunidad y en las organizaciones públicas y privada del lugar. Dentro de la malla curricular del Diplomado se cuenta con los módulos referentes al mundo de la Gastronomía permitiendo la sociabilización de experiencias en cocina y la búsqueda de la mejora en la calidad de servicio y competitividad del Destino Los Roques; hacia la diversificación del Turismo Gastronómico en el caribe sur venezolano.

Palabras Clave: Alimentos & Bebidas, Patrimonio Gastronómico, Cocina, Turismo Cultural Gastronómico.

ABSTRACT

Through the Hospitality Business Management training program, The Universidad Nacional del Turismo (UNATUR) starts its presence Parque Nacional Archipiélago Los Roques in the Territorio Insular Francisco de Miranda; a such a course allows the strengthening and academic update for those who live in the community, and in public and private organizations there. Within its curriculum these are gastronomy-related modules, allowing the socialization of experiences in cooking and the search for improvement in the quality of service and competitiveness of the Los Roques destination; towards the diversification of Gastronomic Tourism in the Venezuelan South Caribbean.

Keywords: Food & Drinks, Gastronomic Heritage, Cuisine, Gastronomic Cultural Tourism.

El Parque Nacional Los Roques, forma parte de lo que administrativamente se conoce como Territorio Insular Francisco de Miranda, y fue declarado Área Bajo Régimen de Administración Especial, según Decreto N° 1061 del 08 de agosto de 1972, Gaceta Oficial N° 29.883 del 18 de agosto de 1972; contando además con un Plan de Ordenamiento de Uso: decreto N° 1.213 de 1990, Gaceta Oficial extraordinaria N° 4.250, del 18 de enero de 1991. Lo que lo convierte en uno de los sitios ecológicos más importantes de Venezuela, definiéndose como un sitio de gran fragilidad desde el punto de vista ecosistémico, lugar de reproducción de importantes especies de flora y fauna para la preservación de la cuenca del Caribe y uno de los sitios turísticos más atractivo del país.

En lo que respecta a los servicios turísticos, Los Roques cuenta con un conjunto de posadas y restaurantes adaptados a las características ecológicas del lugar, las condiciones climáticas, la cultura caribeña y en especial a las exigencias del público nacional e internacional.

En cuanto a sus atractivos, este territorio posee un patrimonio natural conformado por cayos como Francisquí, Madrizquí, Saqui Saqui, Nordisquí, Isla Agustín, Crasquí, Dos Mosquises y Cayo de Agua; así como también la presencia de atractivos culturales que complementan la estadia tales como la iglesia y devoción a la Virgen del Valle, el faro holandés, el calvario, el palafito, los sitios arqueológicos, entre otros.

La presencia de estos elementos fue fundamental para la instauración de la Universidad Nacional del Turismo en el Parque Nacional Archipiélago Los Roques, en donde se tiene como un valor agregado, el amplio conocimiento presente en la comunidad y prestadores de servicio en cuanto a la Gastronomía en sus diferentes niveles, tendencias y modalidades. Por la cual, la UNATUR ha venido a dar respuesta a la sistematización, registro, documentación y valoración de dicho Patrimonio Gastronómico como un baluarte estratégico en la diversificación de la actividad turística en términos de Turismo Cultural y Gastronómico.

En este sentido, a través del Diplomado en Gestión de Empresas de la Hospitalidad, los estudiantes realizan un conjunto de actividades prácticas, en donde reconocen las potencialidades patrimoniales de la gastronomía local, ponen en práctica los conocimientos en la prestación del servicio turístico de gastronomía, tanto en la cocina como en la mesa en donde los turistas degustan de los diferentes platos que se ofrecen en el lugar.

La actividad turística constituye una de las economías que sirve de base a diferentes sociedades en los últimos tiempos, siendo así, una nueva ciencia que asume retos y desafíos que permitan el uso del patrimonio turístico, sin degradar las diferentes dimensiones o factores que la integran.

En opinión de Dahdá (2003), El turismo se ha constituido en un renglón prioritario dentro del esquema económico de muchas naciones, tanto desarrolladas como en vía de desarrollo o emergentes. Podemos decir, que es una economía que amerita la constante actualización y formación del talento humano a efectos de posicionar la diversificación de la economía.

Por su parte, Acerenza (2007) establece, que el turismo es una actividad que en última instancia, resulta de las motivaciones de los individuos, por lo que su estudio, al igual que los factores que influyen en dichas motivaciones, corresponden a la Psicología. Se aporta en este contexto, que el ser humano se desplaza fuera de su lugar de residencia, hacia nuevas experiencias en busca de nuevas oportunidades de aprendizaje significativo, lo que va a observar, escuchar, probar (Gastronomía).

Al respecto, quien interactúa con el sujeto turista, debe estar consciente que la importancia que juegan todos los momentos significativos que vive el turista en el destino, ya que al existir una motivación de viaje, se origina una expectativa que debe ser cubierta, dentro de los cual, está la Gastrono-

mía como uno de los elementos fundamentales, que contempla desde el proceso de elaboración hasta el producto final y como este, es presentado en la mesa. Sin olvidar, que la suma de estas experiencias positivas incide en la promoción del turismo del lugar.

En aras de mejorar la competitividad del destino sol y playa del Parque Nacional Archipiélago Los Roques, se crea el Diplomado en Gestión de Empresas de la Hospitalidad, fue diseñado por el Núcleo UNATUR Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos en la ciudad de Mérida, Estado Mérida, por un equipo de profesionales con amplia trayectoria en el Turismo y para ser ejecutado en el Parque Nacional Archipiélago Los Roques, ubicado en el Territorio Insular Francisco de Miranda.

Este curso, fue el punto de partida para lograr la instauración de la Universidad Nacional del Turismo en el Parque Nacional Archipiélago Los Roques, permitiendo formar el recurso humano necesario, para administrar el desarrollo turístico en la localidad como profesionales de organizaciones públicas y privadas.

Dicho diplomado se ha ejecutado en dos ediciones, en Los Roques, seguidamente se ha dado apertura al Programa Nacional de Formación en Turismo de la UNATUR a nivel de pregrado, lo que permite garantizar la formación profesional de los habitantes del lugar.

En el Módulo de Alimentos y Bebidas, los estudiantes aprenden a valorar el patrimonio cultural gastronómico presente en los hogares de los habitantes de su comunidad, exponiendo diferentes platos que generalmente son realizados por sus familiares; conociendo la historia de la gastronomía mundial y venezolana, los diferentes departamentos que comprenden el área de A&B; la organización del espacio, las tendencias gastronómicas, la presentación y decorados de platos.

Entre los diferentes tópicos que se abordan en el módulo de Servicio de Restauran, se abordó la evolución histórica de la restauración, el servicio en la sala (etiqueta y protocolo), los materiales y equipos para el servicio y las técnicas de coctelería.

Para la evaluación de estos módulos se lleva a cabo una muestra gastronómica de los diferentes platos, utilizando la metodología o presentación a cuatro tiempos que generalmente se ofertan a los turistas que visitan el Parque Nacional Archipiélago Los Roques, contando con la presencia y evaluación de un jurado calificador.

El Diplomado en Gestión de Empresas de la Hospitalidad de la UNATUR Extensión Los Roques, ha contado con jurado calificador en la Muestra Gastronómica conformado por un conjunto de profesionales, expertos y maestros de área de la Gastronomía, quienes forman parte de staf de cocineros y chef de las empresas prestadoras de servicios turísticos de dicho parque nacional. Cabe destacar, que desde los años 80 Los Roques han contado en sus posadas y restaurantes con cocineros provenientes de diferentes partes de Venezuela y el mundo, por lo cual, en este territorio el conocimiento en cocina es amplio y cosmopolita, además dicho conocimiento está en constante ampliación adaptándose a las últimas tendencias actuales, es por ello, que es vital la transmisión e intercambio de estas experiencias de estos portavoces del patrimonio gastronómico a los participantes de la Universidad.

La Muestra de Gastronomía se realiza durante cuatro fases (a cuatro tiempos) el primer día se evalúan las entradas en las cuales siempre están presentes, el pescado del día, que sirve de base para elaborar platos como seviches, salpicones, tartar de atún con mango o ensaladas.

La segunda fase de la evaluación corresponde a los platos principales en los cuales se observa, la gastronomía venezolana, gastronomía caribeña y la cocina proveniente de los procesos migratorios, que durante las últimas décadas del siglo XX se llevaron a cabo en Venezuela, en especial, la presencia de italianos que construyeron posadas y restaurantes en Los Roques, tales como las insustituibles pastas; sigue presente en esta fase el pescado del día.

En tercer lugar, los protagonistas en esta fase son los postres basados en la gastronomía internacional, con marcada énfasis en los colores presentes en la cuenca de El Caribe y la fusión de diferentes elementos presentes en el trópico como el chocolate y el uso de frutas criollas.

Finalmente, la evaluación cierra con la elaboración, presentación de cocteles conocidos a nivel internacional, así como, la invención de tragos utilizando licores criollos y frutas tropicales; siempre evocando elementos decorativos inspirados en el mar.

A estas presentaciones se le suma, la evaluación de importantes factores como los elementos de salubridad e higiene, el protocolo, el contenido informativo, la uniformidad y el dominio de cada uno de los procesos.

DISCUSIÓN

Este Diplomado, permite la sociabilización del conocimiento en donde se enlazan la metodología y plan de trabajo de la universidad, la experiencia de actores locales e las áreas de Alimentos, Bebidas y las capacidades socio productivas presente en los participantes del curso. Del mismo modo, se busca proyectar la valoración del Patrimonio Gastronómico presente en el Parque Nacional Archipiélago Los Roques, mediante el uso de productos locales como el pescado del día, que puesto en valor se convierte en un atractivo asociado a la práctica del turismo cultural gastronómico.

El intercambio de experiencias, tomando en cuenta que los participantes si bien habitan en Los Roques, estos son provenientes de diferentes regiones del país trayendo consigo, conocimientos previos en gastronomía en relación a sus localidades de origen, lo que permite fortalecer, la oferta gastronómica venezolana en el Archipiélago tal y como lo es el caso de la dulcería criolla y los ponches de crema, que se visibilizan como los proyectos socio productivos de los estudiantes de Los Roques.

Los participantes comprenden la importancia de la valoración de la Gastronomía como agente que permite diversificar Turismo de Sol y Playa, el ecoturismo y el turismo deportivo, que se lleva a cabo en el Parque Nacional Archipiélago, tanto en el concepto de los platos, como en la calidad de servicio en el área de Alimentos y Bebidas.

Los participantes están en capacidad de generar estrategias de promoción del patrimonio turístico gastronómico, utilizando las tecnologías de la información y comunicación, con el objeto de ampliar la promoción turística de Los Roques. Por lo tanto, la formación realizada a través de este curso viene a fortalecer en términos de competitividad a Los Roques, como enclave turístico, en virtud, que dicha formación va orientada al talento humano que interactúa directamente con los turistas, permitiéndoles otorgarle un valor agregado a la experiencia que en Los Roques viven los visitantes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acerenza, Miguel Ángel. Desarrollo sostenible y gestión del turismo. Editorial Trillas, Mexico (2007).
- Dahdá, Jorge. Elementos del Turismo, Editorial Trillas. México (2003).