



CAPITULO IV

Preliminares del Análisis de Datos

4.1 Prácticas Profesionales Universitarias

Debido al constante cambio social que vivimos, se requiere de un aprendizaje constante, por tal motivo; la Universidad de las Américas, Puebla UDLA,P cuenta con el programa de prácticas profesionales en hoteles y restaurantes en diferentes ciudades y países, con el compromiso de formar estudiantes capaces de desarrollarse profesionalmente con proyección nacional e internacional, la cual es una característica con la cual, no todas las Universidades del país cuentan.

Los estudiantes de la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes así como de otras carreras, requieren de experiencia laboral, la cual se adquiere mediante prácticas profesionales. Para esto la UDLA,P ha establecido convenios con varias empresas importantes trasnacionales, nacionales e internacionales para que sus estudiantes se desarrollen profesionalmente, con el fin de adquirir intercambio de ideas, culturas, conocimientos, habilidades y actitudes mediante la práctica laboral, participando en su formación y desarrollo profesional.

Cabe mencionar que la Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes de la UDLA,P contiene uno de los programas más completos en México y Latinoamérica, ya que es la única que cuenta con su propio laboratorio de hospedaje así como también de



un laboratorio completo de alimentos y bebidas dentro del Campus Universitario. El programa de prácticas profesionales permite abrir oportunidades de trabajo para sus mejores estudiantes con diferentes grupos hoteleros y restauranteros en México y otros países (UDLAP, recuperado el 13 de octubre del 2004, párr. 1).

Debido a las exigencias de la demanda de servicios en la industria del turismo, se ha creado una relación estrecha entre el sector industrial para poder llevar a cabo prácticas profesionales, sin embargo; se requiere definitivamente de una integración conjunta de esfuerzos entre las universidades y la industria hotelera y restaurantera con el fin de llegar a una mayor calidad en el servicio.

Sin embargo una de las situaciones que puede frenar y dificultar ese propósito de proyección y desarrollo de los estudiantes son las eventualidades a las que están expuestos causas ajenas a su voluntad tales como accidentes o enfermedades lo cual lleva al estudiante al abandono de sus actividades ya sea temporal, parcial o definitivamente.

4.1.1 Prevención de Accidentes en la Licenciatura de Administración de Hoteles y Restaurantes

La carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes cuenta con los laboratorios de Alimentos y Hospedaje para que los estudiantes de la carrera desarrollen sus prácticas introductorias para posteriormente puedan desarrollar sus prácticas profesionales con las cadenas hoteleras y restauranteras con las cuales tiene convenio el departamento.

Morales, A. Coordinadora del Hostal San Andrés (entrevista, 22 de noviembre, 2004), comenta las medidas de prevención de accidentes en el Hostal San Andrés, laboratorio de hospedaje de la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes. Uno de



los requisitos para poder llevar a cabo prácticas profesionales es el de desarrollar prácticas en el laboratorio de hospedaje, en cuestión de seguridad y prevención de accidentes los alumnos toman un cursos de capacitación con el personal de seguridad y paramédicos de la Universidad de las Américas, Puebla. Estos cursos constan de conocer la seguridad que se tiene que tomar respecto a las instalaciones del hostel, conocer las rutas de evacuación en caso de colisión, sismo o incendio y las señalizaciones. Así mismo se les capacita para saber manejar los extintores. Por otro lado los paramédicos de Servicios Médicos de la UDLA,P introducen a los estudiantes al cursos de primeros auxilios.

En cuanto a las medidas de prevención de accidentes dentro del hostel Morales (2004), comentó que en cuanto a las instalaciones de gas, válvulas y productos inflamables se lleva a cabo una revisión periódica de cada seis meses. Los estudiantes tienen que llevar guantes dentro de las instalaciones de la cocina para evitar quemaduras o cortaduras, el uso de zapatos antiderrapantes es indispensable ya que el piso que se encuentra en el hostel es resbaloso.

Dentro de los incidentes que se han presentado Morales (2004), comenta que han sido pocos los accidentes ocurridos a los estudiantes tales como cortaduras leves en dedos, quemaduras leves, con la excepción de un incidente ocurrido a una estudiante al caer bajando de su coche y pegarse en la columna con la banqueta en las afueras del hostel.

Porras, P. Jefa del laboratorio de alimentos (entrevista, 23 de noviembre, 2004), comenta sobre las medidas de prevención de accidentes en el laboratorio de alimentos de la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes:



1. Curso de inducción: Los estudiantes que ingresan por primera se les da las indicaciones necesarias sobre el manejo de equipo, cuchillos, hornos, extintores, tuberías y ollas expres, cada área esta identificada por medio de señalamientos, es importante mencionar que el laboratorio cuenta con salida de emergencia.
2. Riesgos posibles: resbalones, quemaduras por gas, horno como utensilios calientes, y cortaduras por cuchillos.
3. Prevención de accidentes: El uso de uniforme es indispensable en el laboratorio ya que los protege de cualquier eventualidad, dentro del laboratorio se cuentan con dos llaves de seguridad tanto para hornos como para estufas, esto es: llave principal, intermedia y las propias de hornos y estufas. Las campanas de extracción de aire evitan el vapor y humo ya que estos factores no permiten la visibilidad en el trabajo. El laboratorio cuenta con un botiquín de primero auxilios con pomadas especiales por quemaduras de cocina, la misma Mtra. Porrás conoce de primeros auxilios así como el manejo especializado de extintores. Las normas de seguridad son similares a las de laboratorios industriales y asegura que ningún laboratorio de la universidad cuenta con el nivel de seguridad que tiene el laboratorio de alimentos. El mantenimiento que se da en las instalaciones es semestral tanto a hornos, estufas, llaves de seguridad y campanas.



Porras (2004), comenta que el único incidente que se ha presentado dentro del laboratorio fue una *flamazo que no fue más que un susto*, provocado por la distracción de una estudiante al prender una estufa que se encontraba en mantenimiento.

Al desarrollar prácticas profesionales en las grandes cadenas hoteleras y restaurantes es importante analizar las medidas de prevención de accidentes con las que cuentan los Hoteles y Restaurantes.