

Evidencias en la adquisición de competencias curriculares con el proyecto INNICIA STREXO

Jueves, 18 de marzo de 2021



Autoría: **Alicia Román Sánchez**
Miguel Martínez Martínez

URL:

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/revista-andalucia-educativa/contenidos/-/contenidos/detalle/el-programa-innacia-cultura-emprendedora-influye-de-forma-evidenciada-en-la-adquisicion-de-las-competencias>

Resumen:

Se presenta el análisis realizado tras investigar cómo ha influido llevar a cabo el Programa Educativo Innicia Cultura Emprendedora en las competencias curriculares, profesionales, personales y sociales del alumnado participante, competencias evaluables en su currículo de Formación Profesional.

Con el proyecto se pretendía fomentar el emprendimiento de innovación en el alumnado de Ciclos Formativos de la rama de Hostelería de la Residencia Escolar San Roque. De esta manera, el alumnado mejora su capacidad empresarial a la vez que sus resultados académicos y su empoderamiento en la sociedad. Esto último muy ventajoso, ya que tratamos con un colectivo en riesgo de exclusión social.

La investigación arroja datos muy positivos; en la consecución del Proyecto se han tratado la totalidad de las competencias, mejorando así los resultados académicos del alumnado, tal como reflejan constantemente los datos obtenidos.

Palabras clave: emprendimiento, innovación, competencias clave, hostelería

Alicia Román Sánchez

Miguel Martínez Martínez

Residencia Escolar "San Roque". San Roque (Cádiz)

La **igualdad de oportunidades** es un camino que construimos entre todos. Bajo esta premisa se llevó a cabo desde la Residencia Escolar San Roque, a través del programa **Innicia Cultura Emprendedora** de la Consejería de Educación y Deporte de Andalucía, un proyecto de emprendimiento novedoso que aunaba el esfuerzo del alumnado en riesgo de exclusión social de la Residencia Escolar con la creación de una empresa hostelera de innovación sostenible en el tiempo, tal como contamos en el artículo ["INNICIA STREXO, el restaurante surgido del espíritu emprendedor del alumnado de la Residencia Escolar San Roque"](#), publicado en *Andalucía Educativa*.



Sala de las Ideas, restaurada y decorada por el alumnado

El alumnado matriculado en **Ciclos Formativos** en la rama de **Hostelería**, convivientes en la Residencia, es el verdadero protagonista del reto, contando siempre con el apoyo del Equipo Directivo y del Programa *Innicia Cultura Emprendedora*. Se presentaba como un sueño ambicioso. Había incertidumbre para su puesta en marcha. Pero con esfuerzo, responsabilidad y proyección de futuro, lo que parecía un sueño se hizo realidad, todo ello enmarcado en tres áreas: **desarrollo personal, relaciones sociales y conocimiento del entorno** así como **proyección laboral**. Con una meta clara y de manera práctica, se trabajan y fortalecen aspectos personales, sociales y académicos de forma paralela, lo cual se evidencia en resultados evaluados en el título académico.

Gracias al trabajo en grupo, el alumnado mejora su autoestima, supera obstáculos personales y valora la importancia del trabajo en equipo. Esto conlleva una relación más profunda entre los compañeros, lo que implica una mejor convivencia en el centro y en el IES, y les reporta herramientas para su desarrollo tanto académico como social.

El proyecto llevado a cabo en la Residencia, con la transformación de espacios, puesta en marcha, mantenimiento de la empresa en el sector de la restauración y creación de la **marca Strexo**, fomenta e incrementa las competencias profesionales, personales y sociales, con resultados de

aprendizaje evaluables en el currículo de las carreras académicas de Ciclos Formativos, en este caso, en la especialidad de **Hostelería**.

El presente artículo expone una estructura específica en relación con los objetivos y aspectos trabajados en el proyecto, todo ello enmarcado según las **competencias** y, a su vez, según los **resultados de aprendizaje** de cada título, por medio de los cuales se organizó y llevó a cabo con éxito. Por ello, se pretende evidenciar y dar a conocer cómo desde la Residencia se ha desempeñado una labor interdisciplinar que repercute de manera beneficiosa en el alumnado.

Para la elaboración del estudio se han seleccionado los títulos de la rama de Hostelería presentes en la Residencia: CFGM **Técnico en Cocina y Gastronomía**, CFGM **Técnico en Panadería, Repostería y Confitería**, CFGM **Técnico en Servicios de Restauración**, y por último, CFGS en **Técnico Superior en Dirección de Cocina**. Si nos centramos en el CFGS Técnico Superior en Dirección de Cocina, y tomando como referencia su currículo, se evidencia y concluye la alta aplicabilidad del proyecto *Innicia Strexo* en su carrera académica y, por tanto, la contribución a la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales del currículo, paralelamente a los resultados de aprendizaje.



Marca Strexo en el comedor, configurada con material reciclado por el alumnado



Según **Real Decreto 687/2010 de 20 de mayo**, que se concreta a nivel autonómico en la **ORDEN de 16 de junio de 2011**, el Ciclo Formativo de Grado Superior divide su currículo en 14 módulos. Es en cada uno de ellos, a través de los objetivos, contenidos y resultados de aprendizaje, donde se trabajan distintas competencias que se han de concretar para el desarrollo del título. Se trata

de un total de 21 competencias profesionales, personales y sociales. La realización de cada módulo contribuye a alcanzar estas competencias, por tanto, el logro de los resultados de aprendizaje conlleva la adquisición de competencias y viceversa.

Las **competencias** que quedan más representadas en el título de **Técnico Superior en Dirección de Cocina**, por una alta presencia en los módulos, serán: d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción, m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción, n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación. De manera significativa, estas tres competencias, junto a otras, han sido desempeñadas en la residencia a través del proyecto, confirmando así el trabajo indirecto en el currículo del alumnado.

Estas competencias se muestran en 9 módulos, que representan el 64% del título. Si ampliamos el análisis de cómo se han tratado de manera práctica las competencias curriculares mediante el desarrollo del proyecto *Innicia Strexo*, vamos a tratar algunos módulos representativos del Título, que destacamos de manera independiente por su naturaleza:

- El módulo 0496, **Control de aprovisionamiento de materias primas**, ha tenido un tratamiento de un 100% desde la residencia, destacando actuaciones de aprovisionamiento de alimentos, selección de proveedores, se han llevado a cabo compras y se ha recibido y almacenado materia prima, así como un control de documentos del aprovisionamiento, consumos y existencias. La consecución del tratamiento del módulo desde la residencia en un 100% se traduce en el tratamiento de las 7 competencias de las que se compone este módulo, ya que se han desarrollado las funciones a las que van encaminadas.
- Todo lo relacionado con procesos de preelaboración de alimentos en restauración tradicional o catering, preparación y mantenimiento de las zonas de producción, manipulaciones previas de materias primas, regeneración/preelaboración de productos y la conservación y/o envasado, se ha desarrollado en el proyecto en un 100%, contribuyendo a la adquisición de competencias en el módulo 0497 sobre **Procesos de preelaboración y conservación en cocina**. Se corresponde de manera práctica con funciones desempeñadas tanto en la Terraza-Bar Strexo como en Sala de las Ideas de la Residencia Escolar.
- En la realización de repostería para los recreos de la mañana en el IES, así como en distintos eventos realizados en el centro, se desarrolla la producción de masas, elaboración de productos de pastelería y repostería, servicio de postres en cocina, análisis de información y necesidades, preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria, reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno, manipulaciones previas de materias primas, elaboración de productos de pastelería y repostería, terminación/presentación y conservación/envasado, así se da tratamiento al módulo 0498 sobre **Elaboración de pastelería y repostería en cocina** y, a su vez, las 14 competencias que lo componen.
- Desde el módulo 0499 **Procesos de elaboración culinaria** se trataron aspectos como procesos de producción de alimentos en restauración, programación de actividades,

elaboración de productos o la terminación y conservación de los mismos. Este módulo, al igual que los anteriores, tuvo una representación plena (100%) de sus competencias en el desarrollo del proyecto llevado a cabo.

- El módulo 0500 **Gestión de la producción en cocina** se ha evidenciado en la residencia con procesos de producción de alimentos en distintos tipos de cocina, el alumnado se autoasesora sobre el diseño de espacios y equipamientos, se definen los procesos de producción, existe control de resultados, se analizan información y necesidades, se determina la oferta de productos, de recursos, se programan actividades, se asignan recursos y tareas, existe supervisión de producción y servicio, se elaboran productos y existe un control de consumo. Es importante destacar este módulo, ya que con él se abarcan 18 competencias de las 21 que componen el Título y es llevado a cabo en un 100% en el desempeño de las funciones.

- El módulo 0501 **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias** es tratado en un 85%. Se aplican normas de seguridad higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y se lleva a cabo una correcta gestión de residuos para una minimización del impacto ambiental. En este módulo se aplican normas de calidad, aunque no existe una certificación oficial del organismo competente, cuestiones inevitables de ser una empresa externa.



Mobiliario en Sala de las Ideas creado por el alumnado

- La marca Strexo ha mantenido una rigurosa planificación y organización empresarial, así como gestión documental. Se ha hecho un análisis de mercado para diseñar de esta manera una oferta gastronómica para los distintos eventos, llevando a cabo un control presupuestario, de esta manera el módulo 0503 **Gestión administrativa y comercial en restauración** ha sido abarcado de manera notoria en un 87%.

- El módulo 0179 **Inglés** es imprescindible manejarlo, ya que el ritmo de vida galopante y el sistema actual, condicionado por la interculturalidad, es fundamental para ampliar horizontes. Es el módulo con un menor porcentaje de aplicabilidad en el proyecto de la Residencia, (un 20%, que lo convierte en referente de mejora).

- El alumnado tiene un gran conocimiento sobre la gastronomía local y su historia, que une a las nuevas tendencias. Es posible mejorar en el conocimiento de las culturas

gastronómicas de otras culturas, es por ello que el módulo 0502 **Gastronomía y nutrición** se valora con un 75% (módulo en progreso).

- Módulo 0505 **Proyecto de dirección de cocina**. Es un módulo importante, desarrollado casi en su totalidad, ya que se han desempeñado funciones de organización en la ejecución de tareas, como programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención. Todas las funciones se desarrollan de manera eminentemente práctica. Por ello, el porcentaje asignado será del 90%.

- Con el módulo 0506 **Formación y orientación laboral**, el alumnado tiene conocimiento sobre la inserción laboral y el desempeño de la carrera profesional. Con el proyecto se podrá desempeñar una labor importante en este ámbito, ya que se crea una empresa en el sector de la Hostelería y se desarrollan las labores pertinentes para su funcionamiento. Valoramos el tratamiento de este módulo en un 80%.

- **Empresa e iniciativa emprendedora**, módulo 0507. **Forman ellos su propia empresa, desarrollando iniciativas en el ámbito empresarial hacia el autoempleo, asumiendo responsabilidades** y funciones relativas al fomento de la participación en la vida social, cultural y económica con actitud solidaria y responsable. Es un módulo importante en el desempeño de las funciones empresariales. Valoramos el tratamiento de este módulo en un 90%, el desarrollo de una actitud algo más crítica sería un área de mejora.

- Módulo 0508 **Formación en centros de trabajo**. **El alumnado, en el desarrollo del proyecto realiza prácticas similares a las que pudiera realizar en otro centro hostelero, aunque con diferencias muy notables;** los espacios los han creado ellos, así como la empresa, siendo así los únicos protagonistas de *Innicia Strexo*. Este módulo desarrolla en la Residencia un gran tratamiento (95%), el único aspecto mejorable sería contar con una figura con experiencia que corrija los fallos que puedan presentarse.



Refleja el porcentaje de Competencias trabajadas en cada Módulo en el proyecto desarrollado en la Residencia Escolar San Roque, respecto al total de competencias tratadas en cada Módulo en el Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Tras evaluar el CFGS Dirección de Cocina y aplicar la media ponderada a los 14 Módulos, podemos considerar que el tratamiento global que se ha dado al Título es del **85,86 %**. Con estos resultados se puede decir que, desde la Residencia Escolar, el alumnado adquiere en el IES una gran formación para el desempeño y superación de los resultados de aprendizaje.

De igual modo, en la tabla siguiente se muestra el tratamiento global para cada Ciclo Formativo:

Ciclo Formativo	% de tratamiento en la Residencia	Indicador de logro
CFGS Dirección de Cocina	85,86	Alto
CFGM Técnico en Cocina y Gastronomía	90,60	Alto
CFGM Técnico en Panadería, Repostería y Confitería	90,92	Alto
CFGM Técnico en Servicios de Restauración	85,67	Alto

Refleja el tratamiento global que se le ha dado a cada Título desde la Residencia Escolar gracias al proyecto de emprendimiento Inicia Strexo

Como se observa, el tratamiento para los restantes Ciclos Formativos se ha realizado de igual manera que el CFS de Dirección de Cocina que se ha expuesto.

De este modo, se evidencia que la creación y modificación de espacios, junto a la creación de la empresa y la marca *Strexo* en la Residencia, ayudan a la **adquisición de competencias curriculares** implicadas en resultados de aprendizaje. Con este punto de partida, la implicación de adoptar nuevos planteamientos que **mejoren los logros** alcanzados es imprescindible.

El proyecto en sus orígenes mostraba un horizonte ambicioso, realmente era un sueño proyectar un sistema de **emprendimiento innovador y sostenible**, la creación y puesta en funcionamiento de una empresa con marca propia (*Strexo*) con el alumnado como protagonista.

De este modo fomentamos la igualdad de oportunidades al finalizar los estudios. Con vistas a su incorporación al **mercado laboral**, el alumnado tiene las herramientas necesarias para desenvolverse y desarrollar un método de emprendimiento eficaz; saben **crear, desarrollar, funcionar y retroalimentar** por dos motivos principales, porque lo llevan a cabo de manera práctica y autónoma en la residencia y porque conocen sus orígenes... partir de "la nada".

Como indicaba **Ausubel** (1963) en su *Teoría del Aprendizaje Significativo por Recepción*, el aprendizaje ocurre cuando el material o proyecto se presenta en su forma final y se relaciona con los conocimientos anteriores de los alumnos/as. De esta manera, lo que se instaura con el proyecto es hacer que el aprendizaje adquirido sea, en cada momento, lo más significativo posible, para lo cual desde la Residencia se debe actuar de forma que el alumnado profundice y amplíe los significados que construyen mediante su participación en las actividades de emprendimiento.

En este sentido, el desarrollo del proyecto *Inicia Strexo* en la Residencia Escolar San Roque se aplica al currículo y juega un papel vital en el aprendizaje y consecución del título académico.

**Sentir la ilusión por hacer las cosas para un futuro mejor, el secreto.
Cuando no sabemos a qué puerto nos dirigimos, todos los vientos son
desfavorables (Séneca)... tener claro el puerto, el objetivo.**