

## Zonzamas Tapa - ZT

*Alejandro Sánchez Guerra*  
CIFP Zonzamas

**INTERDISCIPLINARIEDAD:** Cualidad de interdisciplinario.

**INTERDISCIPLINARIO:** Adj. Dicho de un estudio o de otra actividad que se realiza con la cooperación de varias disciplinas.

**El proyecto Zonzamas Tapa es la combinación del trabajo interdisciplinar de diferentes módulos dentro de un mismo ciclo formativo; pero una vez el proyecto empieza a crecer toman parte en él otras familias profesionales que, a priori, no tienen nada en común. Se empiezan a ver las sinergias entre diferentes materias con el propósito de mejorar la formación del alumnado, dotándolo al mismo tiempo de aspectos como la responsabilidad, la profesionalidad, el trabajo en equipo y la cooperación.**

# Experiencias didácticas

El proyecto **ZT (Zonzamas Tapa)** surge en el módulo de **Empresa e Iniciativa Emprendedora** del segundo curso del **Grado Medio del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía**, en el curso 2021-2022, en el CIFP Zonzamas - Lanzarote. En ese año el alumnado de este ciclo tiene vocación de cocinero pero no muestra mucho interés por el contenido del citado módulo, entre los que está: emprendimiento, estudio de mercado, puesta en marcha de un negocio, documentación contable, impuestos, etcétera; los cuales se alejan mucho de la pasión del alumnado - “cocinar”.

Tal y como se recoge en los Resultados de Aprendizaje del módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora, el alumnado tendrá que elaborar un plan de empresa en el que se constituya una sociedad y se consideren los trámites administrativos

para la puesta en marcha de dicho negocio. Durante el desarrollo del módulo en la clase, según se impartía contenido teórico, se iba viendo la aplicación práctica de dicho contenido a los diferentes planes de empresa del alumnado.

Tras ver la desmotivación del alumnado por la creación de ese plan de empresa, por parte del docente se consideró la creación de un plan de empresa de forma grupal, en el que todo el grupo participara, y dejar como proyecto personal la creación de una tapa a nivel individual. Esta acción hizo que la motivación del alumnado aumentara y comenzasen a pensar con qué tapa podrían ganar el concurso.

Este concurso de tapas no podía distorsionar la consecución de los Resultados de Aprendizaje del módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, y por tanto, en el




---

*“El proyecto Zonzamas Tapa está relacionado con la Red Canaria InnovAS, concretamente con varios de los Ejes con los que venimos trabajando en el CIFP Zonzamas. Eje de Promoción de la Salud y la Educación Emocional, considerando la alimentación como un pilar importante para tener de buena salud, el hecho de que los ingredientes hayan pasado por el filtro del alumnado de Dietética para valorar qué combinación de ingredientes es más saludable, hace que las tapas obtenidas gocen de garantías suficientes para ser valorados como productos beneficiosos para la salud”*

---

aula, el alumnado tuvo que realizar la cuantificación monetaria de los ingredientes utilizados en la elaboración de la tapa, para a partir de un coste total, estimar un margen bruto y un precio de venta. Al mismo tiempo, todo el trabajo realizado fuera de fogones se expuso en clase de cara a completar un plan de marketing personal de cada elaboración. Hubo alumnado que incluso se grabó en vídeo en su casa para explicar de forma visual la elaboración de su tapa. Acciones todas ellas relacionadas con algún Resultado de Aprendizaje del módulo en cuestión.

El CIFP Zonzamas cuenta con el Restaurante Pedagógico Malvasía, en donde el alumnado de Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración hace prácticas reales semana-

les. El servicio que se realiza en este restaurante suele ser a carta cerrada, en donde se eligen entre varios entrantes, varios primeros-segundos platos y postre. La actividad del concurso de tapas se planificó con el resto de profesorado involucrado en las prácticas del restaurante para que el último servicio que hiciera el alumnado de segundo curso de Cocina y Gastronomía antes de irse a las prácticas en la empresa no fuera el menú convencional, sino que el menú consistiera en la degustación de las tapas personales que el alumnado había realizado.

A través del módulo **Productos culinarios** el alumnado recibió asesoramiento en cuanto a combinación de ingredientes, técnicas de elaboración, presentación, etcétera, de cada tapa. A su vez, el profesor

---

*“El alumnado del Ciclo del Grado Medio de Actividades Comerciales colaboró con el proyecto, pues fue el encargado de realizar diferentes carteles publicitarios que se colocaron en el centro educativo para informar a la comunidad educativa del concurso”*

---

de este módulo fue el que determinó el orden del servicio según las tapas que había elaborado cada alumno y alumna, y este mismo profesor fue el encargado de realizar el postre del servicio.

El material elaborado por el alumnado para cada una de las tapas (composición de ingredientes) se le entregó al alumnado del **Ciclo de Grado Superior de Dietética**, para que como expertos en alimentación, considerasen si la tapa en cuestión tenía un correcto equilibrio de grasas, calorías, proteínas, azúcares, etcétera. Así mismo, el alumnado de Dietética asesoraba en cada una de las tapas posibles cambios que serían posteriormente valorados por el alumnado de cocina.

El día 11 de marzo del 2022 fue la fecha elegida por el profesorado para realizar el primer concurso Zonzamas Tapa 2022 - ZT22 en el Restaurante Pedagógico Malvasía. Se contó con la colaboración del alumnado del **Ciclo de Grado Medio en Servicios en Restauración**, el cual era el encargado de llevar la comida a las mesas y recoger las anotaciones de los y las comensales respecto a las tapas degustadas.

En ese servicio se le entregó a cada comensal un pequeño check-list en papel para que valorase las distintas tapas y obtener la tapa ganadora. El citado check-list recogía los siguientes ítems: presentación, sabor, textura y temperatura. Hubo dos ítems que se aportaron tras el servicio, pero que no se mostraron en ese momento para no condicionar la elección del comensal o la comensal; estos eran: el resultado del estudio realizado por el alumnado de Dietética y la utilización

de ingredientes de Kilómetro cero, este último valorado por el profesor de cocina.

En el mismo check-list había un código QR para que, una vez que acabase el servicio, la persona que había degustado las tapas, entrase a una encuesta Google Form, y transcribiera las anotaciones hechas a mano a un soporte digital. De esta manera la persona comensal solo tenía que acceder al formulario al final del servicio y no cada vez que degustaba una tapa. El cuestionario disponía de una tabla de doble entrada con los nombres de cada tapa y los ítems a valorar, así como una foto de la tapa a modo recordatorio.

El alumnado del **Ciclo del Grado Medio de Actividades Comerciales** colaboró con el proyecto, pues fue el encargado de realizar diferentes carteles publicitarios que se colocaron en el centro educativo para informar a la comunidad educativa del concurso. El alumnado de la familia profesional de **Estética y Belleza** regaló al alumno ganador el servicio de estética y belleza que prefiriera. Y el alumnado de la familia profesional de **Informática y Comunicaciones** colaboró también con el proyecto realizando un vídeo resumen publicitario del concurso, en donde se mostraron fotografías del servicio, publicidad, las tapas, y resultados del concurso.

Un año después, el 09 de marzo de 2023, se celebró la segunda edición del Zonzamas Tapa 2023 - ZT23, y, por parte del profesorado organizador, se invitó como comensales al servicio a representantes de establecimientos alojativos y de restauración de la isla. Al terminar el servicio una de las gerentes de una empresa de alojamientos quedó

tan impresionada con la calidad de las tapas ofrecidas que obsequió al grupo a hospedarse en su establecimiento durante 5 días y aprender en su establecimiento en donde la Jefa de Cocina especializada en Seguridad Alimentaria.

Este hecho hizo que en la segunda edición del concurso ZT23 el **Módulo de Integración** entrase a formar parte del proyecto, puesto que se consideraron las prácticas en Seguridad Alimentaria como una actividad complementaria a la formación del alumnado de Cocina y Gastronomía, y además recibir dicha formación en un entorno real de trabajo en la que el grupo de clase tenía que colaborar con el personal del establecimiento turístico en realizar unos servicios para unos 800 huéspedes.

El proyecto Zonzamas Tapa está relacionado con la **Red Canaria InnovAS**, concretamente con varios de los Ejes con los que venimos trabajando en el CIFP Zonzamas. **Eje de Promoción de la Salud y la Educación Emocional**, considerando la alimentación como un pilar importante para tener buena salud, el hecho de que los ingredientes hayan pasado por el filtro del alumnado de Dietética para valorar qué combinación de ingredientes es más saludable, hace que las tapas obtenidas gocen de garantías suficientes para ser valoradas como productos beneficiosos para la salud. **Eje de Patrimonio Social, Cultural e Histórico de Canarias** ya que la acción de este eje queda referenciada con el ítem recogido en el check list (Kilómetro cero). El alumnado ha escogido ingredientes locales para su elaboración, lo cual redundará en una economía local. Y por último el **Eje de Educación Ambien-**

### CONCURSO DE TAPAS ZT 2023

En base al siguiente check list valore de 1 a 5 (siendo 5 la mejor puntuación), los siguientes ítems de las tapas degustadas.

Nº	NOMBRE	ITEMS				TOTAL
		presentación	sabor	textura	temperatura	
1	Montadito de queso conejero					
2	Saquito de lentejas					
3	Ceviche de mango					
4	Rollito de langostino y calamar					
5	Delicias de pulpo en dos texturas					
6	Atún con costra y puré de batata					
7	Crema de calabaza					
8	Taco de cochino y torta de millo					
9	Gyozas rellenas de carne					

Existen dos ítems más (ingredientes de kilómetro cero y dietética) valorados por el profesorado de cocina y alumnado del Ciclo de Grado Superior de Dietética.

**OBSERVACIONES:**

CIFP ZONZAMAS - Restaurante Pedagógico Malvasía

Profesores encargados del servicio:  
Leandro de León Acuña (cocina)  
Iván Claudio Cruz Déniz (restauración)



En Arrecife a 09 de marzo de 2023

Le agradecemos que sus respuestas las descargue en el QR adjunto considerando como código el número a pie de documento.

**tal y Sostenibilidad**, puesto que al usar productos de Kilómetro cero, la sostenibilidad del proceso está garantizada.

A fecha de emisión del presente artículo aún no se ha celebrado la tercera edición del concurso de tapas Zonzamas Tapa 2024 - ZT24, pero por parte de este docente la intención es conseguir que entre las personas que asistan al servicio, estén profesionales de la cocina de la isla, para que incluyan en sus

cartas la tapa ganadora un tiempo determinado. Para futuras ediciones se quiere ampliar el concepto de Interdisciplinariedad, en el sentido de que entren a formar parte del proyecto incluso otros centros educativos de la isla cuya acciones formativas están relacionadas con la restauración. Por último, se pretende que dicho concurso de tapas perdure en los próximos años y podamos celebrar ZT25, ZT26 y así sucesivamente.