

TRABAJO FIN DE MÁSTER



UCAM

UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA

FACULTAD DE EDUCACIÓN

Máster Universitario en Formación del Profesorado

“ÉRASE UN POSTRE”

Innovación docente fundamentada en el Aprendizaje
Basado en Proyectos para fomentar el conocimiento en el
Ciclo Formativo de Cocina.

Autor/a:

Belén Molina Del Pino

https://youtu.be/tq1E68_zGrl

Director/a:

Dr. Ginesa Martínez del Vas

Murcia, mayo de 2024

Agradecimientos

Me gustaría agradecer, en primer lugar, a toda mi familia el apoyo recibido durante este año y a lo largo de toda mi carrera formativa. En especial a mis padres, María del Mar y Francisco, porque siempre me han acompañado de la mano fuera cual fuese mi decisión. Nunca he recibido un no por respuesta por su parte, y si a día de hoy me encuentro entregando este Trabajo de Fin de Máster, es gracias a ellos. Así mismo, a mi hermana Mar, por ayudarme y aconsejarme en cada uno de los pasos que he ido dando.

Seguidamente, mi agradecimiento al profesorado que conforma este máster, especialmente a la familia de Hostelería y Turismo. Sois partícipes de esta carrera de fondo que comienza aquí, en la UCAM, y esperemos que llegue a lo más lejos.

Especial mención a Cristina y Esperanza, por acogerme con los brazos abiertos durante mi periodo de prácticas y reforzar mis sospechas sobre la profesión de docente y reafirmar mi vocación por esta.

A ti, Adrián, gracias por estar ahí cuantas veces he necesitado para poder llevar a cabo este trabajo.

Muchas gracias a todos.

ÍNDICE

RESUMEN	9
1. JUSTIFICACIÓN.....	11
2. MARCO TEÓRICO	15
2.1. Evolución de la Formación Profesional en España	15
2.2. Especialidad Hostelería y Turismo en FP	18
2.3. Innovación docente	21
2.3.1. Innovación docente en las aulas de Cocina	23
2.4. Aprendizaje Basado en Proyectos	24
3. OBJETIVOS.....	27
3.1. Objetivo General	27
3.2. Objetivos Específicos	27
4. METODOLOGÍA	29
4.1. Contenidos	30
4.2. Temporalización y actividades	30
4.3. Recursos	39
5. EVALUACIÓN	41
6. REFLEXIÓN Y VALORACIÓN FINAL.....	45
7. REFERENCIAS	47

ÍNDICE DE ELEMENTOS GRÁFICOS

FIGURA

Figura 1. Evolución del número de estudiantes matriculados en enseñanza postobligatoria	17
Figura 2. Características de la Escuela Tradicional y la actual.....	22
Figura 3. Etapas del Aprendizaje Basado en Proyectos.....	26
Figura 4. Diseño de postres inspirados en cuentos tradicionales a través de IA	31
Figura 5. Presentación del proyecto “Érase un postre” a través de un tablero digital de la aplicación Miro.	33
Figura 6. Postres basados en los cuentos tradicionales de Blancanieves y el Flautista de Hamelin del menú Moments de Barcelona.	34
Figura 7. Portadas de cuentos tradicionales	40

TABLA

Tabla 1.	19
Oferta de Formación Profesional de la familia de Hostelería.	19
Tabla 2.	35
Temporalización del Proyecto y número de sesiones.	35
Tabla 3. Evaluación del cumplimiento de los objetivos	41

RESUMEN

En los últimos años, la evolución de la Gastronomía ha generado una alta demanda y un amplio abanico de ofertas formativas en el sector de la Hostelería. Este avance ha impulsado el desarrollo de nuevas técnicas culinarias asociadas con la ciencia y la tecnología, así como nuevos sabores y combinaciones. Para adaptarse a esta nueva realidad, es crucial actualizar los contenidos y metodologías educativas en los ciclos formativos de Cocina. Por todos estos factores se diseña un proyecto educativo innovador, "Érase un postre", el cual combina el desarrollo de habilidades blandas con la integración de tecnologías, como la inteligencia artificial, y la aplicación de tendencias culinarias actuales. Utilizando la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos, este trabajo permite a los alumnos explorar la creatividad culinaria a través del análisis de cuentos tradicionales, aprovechando los recursos tecnológicos accesibles. Esta iniciativa demuestra que no se requiere una gran inversión en infraestructura, ya que utiliza materiales tecnológicos comunes y puede adaptarse fácilmente a otros programas de la familia de Hostelería equipados con aulas de cocina.

Palabras claves:

Aprendizaje Basado en Proyectos; Innovación educativa; Cuentos tradicionales; Inteligencia Artificial; Postres; Formación Profesional.

1. JUSTIFICACIÓN

La Gastronomía ha experimentado un notable crecimiento y evolución en los últimos años a nivel mundial, llegando incluso a convertirse en una de las principales señas de identidad en nuestro país. Debido a diversos factores como la globalización, el auge del turismo gastronómico, la inspiración y visibilidad por parte de los medios a esta profesión y el desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías en el proceso creativo por parte de chefs, se ha generado un aumento en el interés por estudiar y comprender este ámbito, tanto desde una perspectiva culinaria como desde una perspectiva educativa.

Esta tendencia ha llevado consigo una evolución y aumento de la oferta formativa especializada en esta rama, convirtiéndose en una de las mejores opciones para quienes dejan de ver la Cocina como una simple labor doméstica, y desean ampliar sus conocimientos en cuanto a nutrición, técnicas y elaboraciones, estudiándola desde un punto de vista más científico.

Como graduada en Gastronomía por la UCAM, y actual alumna del Máster de Formación del Profesorado, he querido estudiar la respuesta de los alumnos de formación profesional ante ciertas metodologías de aprendizaje como parte de la innovación educativa y fomentar así la adquisición de conocimientos culinarios en la rama de Hostelería.

Durante mi estancia en las aulas he podido apreciar que, ante la gran carga formativa y el reducido tiempo con el que cuentan este tipo de estudios, las clases quedaban supeditadas a un ritmo acelerado y a un temario común que sufre pocas variaciones con el paso de los años o los avances tecnológicos, llegando a resultar obsoleto y monótono para algunos alumnos. Por otro lado, me ha llamado la curiosidad cómo la respuesta de los alumnos ante propuestas de proyectos educativos más dinámicos por parte del profesorado, siempre ha sido positiva queriendo la mayoría formar parte de ellas, y de esta forma poder desconectar de la rutina en las aulas y fomentar la participación, el interés, la curiosidad y la creatividad, así como adquirir conocimientos culinarios de una manera más activa.

Esta situación me llevó a estudiar acerca de la necesidad de innovación educativa en los sistemas de enseñanza y los múltiples beneficios que esta traía consigo para poder ofertar una educación de calidad y adaptada a los nuevos tiempos. Así como la importancia del empleo de una metodología activa que enriquezca la experiencia de aprendizaje de los estudiantes, especialmente la de los futuros chefs.

“Erase un postre” consiste en un proyecto de innovación educativo dirigido al alumnado del Grado Superior de Dirección en Cocina, concretamente para el módulo de Elaboración de pastelería y repostería, que busca fomentar el conocimiento de los contenidos relacionados con el módulo y regulados en el currículum del ciclo; así como potenciar la creatividad, motivación y otros valores necesarios en el mundo que rodea la Gastronomía y que respalda su estudio como ciencia.

Este consistirá en la creación de postres basándose en el análisis minucioso de cuentos tradicionales que han marcado la historia de la literatura a nivel mundial, y que tantos valores han transmitido generación tras generación.

La metodología aplicada será la de Aprendizaje Basado en Proyectos, dados los buenos resultados y beneficios que lleva consigo su aplicación en las aulas como el aprendizaje en resolución de problemas, el desarrollo de habilidades blandas y el fomento de la creatividad, trabajo colaborativo y motivación del alumnado, tan importante y necesario hoy en día. Basándonos en esta, los alumnos serán responsables de su propia formación tras una previa presentación o idea principal del proyecto por parte del profesor. Ayudándose de aplicaciones y nuevas tecnologías como el uso de la inteligencia artificial para el diseño de los platos, y búsqueda de sabores que asocien a cada uno de los cuentos, analizarán cada historia, estudiando en profundidad cada uno de los personajes principales, ambiente y sabores que evocan, dando rienda suelta a su imaginación.

Con este tipo de actividades, en combinación con lo estipulado por ley en el ámbito educativo, se busca despertar ciertas actitudes que pueden verse debilitadas en el alumno como la motivación intrínseca, así como aptitudes de

suma importancia para su desarrollo personal y profesional (soft skills) como el trabajo en equipo, la resolución de conflictos y la aplicación del uso de TICS, generando así un aprendizaje efectivo, actual y de calidad.

No hay una única manera de enseñar, como tampoco hay una única manera de aprender. Sin embargo, cada forma de enseñar genera aprendizajes distintos. (Trujillo, s.f)

Innovación docente fundamentada en el Aprendizaje Basado en **UCAM**
Proyectos para fomentar el conocimiento en el Ciclo Formativo de Cocina.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Evolución de la Formación Profesional en España

En primer lugar, para situar al lector en la situación que se encuentra la Formación Profesional de la especialidad de Hostelería y Turismo, se considera necesario definir en qué consiste este tipo de enseñanza.

Actualmente, y según el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes (2024), se puede definir la FP como “los estudios profesionales más cercanos a la realidad del mercado de trabajo”.

Remontándonos varios siglos atrás, se debe estudiar la etapa de la Edad Media como origen de un tipo de enseñanza especializada según la materia y guiada por la figura de un maestro.

A cerca de los orígenes de la formación en este periodo, González (2021) afirma:

“Fue a partir de la Edad Media, cuando podemos hablar de la existencia de formación de personas en un oficio determinado, a través de los gremios, asociaciones de trabajadores (maestros y aprendices), los cuales se dedicaban al trabajo artesanal de diferentes campos, de los que en la actualidad conocemos como familia profesional”. (p.54)

Durante la Revolución Industrial en España, siglo XIX, y volviendo a hacer referencia a palabras de González (2021), “la formación profesional no se desarrollaba como en la actualidad, sino que eran las propias empresas e industrias las que formaban a sus asalariados, ante la necesidad de obra de mano barata, en sus propias instalaciones”. (p.54)

Respecto a la iniciativa de la reglamentación de las enseñanzas profesionales, Fernández (2018) lo describe como:

“Los primeros intentos de establecer un sistema reglado de enseñanzas profesionales como formación oficial, se produce con la aprobación de los estatutos de 1924 y 1928. La Comisión encargada de elaborar lo que se llamaría Estatuto de la Enseñanza Industrial de 1924, con el objetivo de

organizar la FP del país y adaptarla a las necesidades demandadas de la economía en aquel momento.” (p.18)

Más tarde, en 1970, y con la llegada de la LGE, el sistema educativo queda clasificado en cuatro niveles: Preescolar, EGB, BUP-COU y estudios universitarios, dejando fuera de esta lista a la Formación Profesional. A pesar de no contar con esta para la clasificación en niveles, la ley integra estos estudios en el sistema educativo, llegando a subdividirlos en FP de Primer, Segundo y Tercer grado, aunque esta última no llegó a implantarse.

Según Molina (2017), en relación al primero de los grados (FP1), “indicar que estaba considerado como un instrumento para el desarrollo de la personalidad del alumno. [...] El segundo grado (FP2) era considerado de mayor especialización; orientado hacia la preparación para el trabajo.” (p.165)

Otros autores, como Fernández (2018) hacen referencia al origen del actual sistema de formación profesional como:

“Se puede afirmar que esta ley, organizó la enseñanza profesional enmarcándolas en familias profesionales organizadas en torno a ramas productivas y especialidades formativas. Puede considerarse esta ley como un precedente del modelo actual que estructura las enseñanzas en familias profesionales y supuso el inicio de proyectos futuros en la FP Dual.” (p.20)

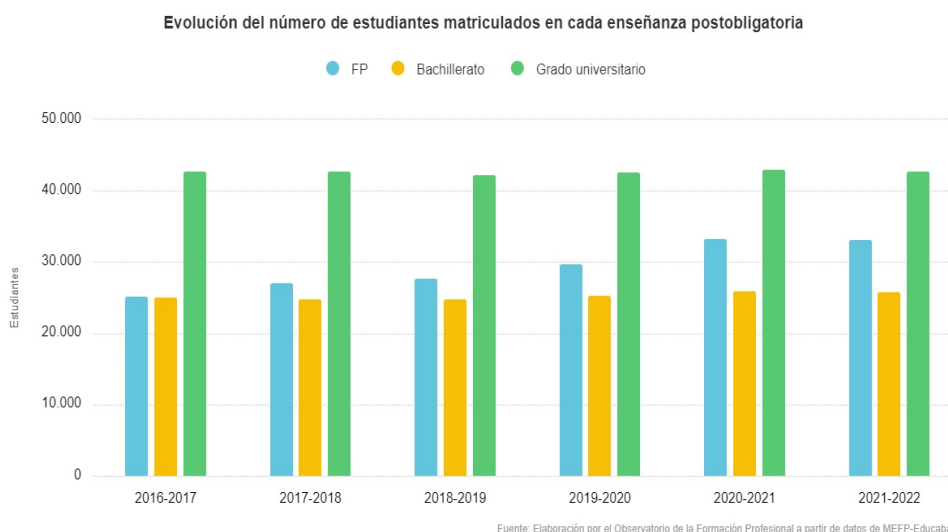
Este sinfín de distanciamientos de los estudios de formación profesional respecto a los tradicionalmente reconocidos por el sistema educativo español, como podían ser las diplomaturas o licenciaturas, así como el prestigio o estatus social del que se dotaban a los estudios superiores, llevó a la percepción de esta como una opción educativa aparte. También cabe destacar que, por aquella época, y haciendo alusión a líneas anteriores, muchos de los ciclos de formación profesional fueron diseñados según los sectores más tradicionales de la economía, como la construcción, agricultura y hostelería, lo que iba acompañado de una mayor precariedad laboral y una considerable disminución en la remuneración.

Tras muchos intentos de fomentar este tipo de formación, no es hasta el año 2006 con la llegada de la LOE y, posteriormente, LOMCE (2013) cuando la FP gana el lugar que le corresponde y sufre cambios que perduran en la actualidad como ampliación de horas lectivas, aparición de formación profesional básica y dual y desaparición de pruebas de acceso dentro de la misma familia profesional; y que la hacen ser una de las mejores opciones para quienes optan por una especialización y un futuro prometedor.

Durante la última década, los estudiantes de FP han conseguido su puesto en el mundo laboral, con su respectivo reconocimiento. Esto se refleja en los datos de estadísticas como la que realiza el Observatorio de Formación Profesional de Caixabank sobre este tipo de estudios en la Región de Murcia:

Figura 1.

Evolución del número de estudiantes matriculados en enseñanza postobligatoria



Nota: esta figura muestra el aumento de matriculaciones en estudios de Formación Profesional en los últimos años. Última actualización 2024. Fuente: Observatorio de Formación Profesional de Caixabank.

En él podemos observar cómo en los últimos años los estudios universitarios se han mantenido en lo más alto, sin embargo las matriculaciones en formación profesional han llegado a sobrepasar las de bachillerato, por lo que

los grados medios de FP se sitúan como una de las mejores opciones para quienes no desean cursar bachillerato, vía para acceder posteriormente a estudios universitarios.

Otro de los datos a destacar acerca de esta formación, es la brecha de género que se encuentra en estos estudios más técnicos, predominando el número de hombres matriculados frente al de mujeres en nuestro país y que se ven reflejados en diferentes estadísticas.

En España el porcentaje de estudiantes matriculados en FP, sobre el total de los matriculados en enseñanzas postobligatorias es de 33,67 %, con una mayor presencia de hombres (38,13 %) que de mujeres (29,59 %). (Caixabank, 2024).

En la Región de Murcia, el porcentaje de estudiantes matriculados en FP con respecto al total de los matriculados en enseñanzas postobligatorias llega al 27,18 % en el curso 2016-2017 hasta alcanzar el 32,61 % en el curso 2021-2022. (Caixabank, 2024).

La actual oferta formativa de Formación Profesional incluye 588 certificados profesionales, 175 ciclos formativos -28 de grado básico, 60 de grado medio, 89 de grado superior- y 21 cursos de especialización. El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, base y referente de la oferta formativa, cuenta con un total de 756 cualificaciones ordenadas en 26 familias profesionales. (Todofp, 2024)

2.2. Especialidad Hostelería y Turismo en FP

Hoy en día, la Cocina y Restauración están de moda debido a múltiples factores ya mencionados al inicio de este trabajo como el Turismo, la globalización y la influencia de los medios en el conocimiento y reconocimiento de la figura del cocinero. A consecuencia de estos y muchos otros, en los últimos años, la sociedad ha dejado de ver la cocina como una labor doméstica y ha visto necesario formarse en escuelas para conocer más sobre el mundo de la Gastronomía, llevando consigo una ampliación de la oferta formativa en esta rama.

Centrándonos en la evolución de la formación en la familia de Hostelería y Turismo, según Oliver (2021), “a finales de los años 60 se construyó la Escuela de formación de hostelería de Heliópolis dependiente ya del Ministerio de Educación y Ciencia, donde se formaron y se siguen formando grandes profesionales de la hostelería”.

Después del boom económico y turístico de finales de los sesenta, se crea la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa (LGE), que incorpora nuevas ramas del sector servicios en los estudios de formación profesional, entre ellos los de Hostelería y Turismo. (López, 2018. p.62).

Más tarde, con la llegada de la LOGSE, este tipo de estudios se llevarían a cabo en centros públicos dotados de aulas especializadas en esta rama, citando de nuevo a López (2018):

“Todos estos ciclos formativos de formación profesional de la familia de “Hostelería y Turismo” se impartieron en una red de Institutos de Enseñanza Secundaria (I.E.S.) distribuidos por las distintas comunidades autónomas de España. Los centros fueron dotados de aulas prácticas para los módulos profesionales de hostelería, quedando también las antiguas escuelas de hostelería integradas en esta red de centros, salvo algunas excepciones (1), al añadir a cada una de ellas delante de su nombre antiguo el calificativo de Instituto de Enseñanza Secundaria (I.E.S.)” (p.68)

A continuación, se clasifican las actuales ofertas de Formación Profesional de la familia de Hostelería en España:

Tabla 1. *Oferta de Formación Profesional de la familia de Hostelería.*

NVEL	TITULACIÓN	REAL DECRETO
FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.	Real Decreto 774/2015
	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración	Real Decreto 127/2014

FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO MEDIO	Técnico en Cocina y Gastronomía	Real Decreto 1396/2007
	Técnico en Servicios de Restauración	Real Decreto 1690/2007
FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO SUPERIOR	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Real Decreto 687/2010
	Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración	Real Decreto 688/2010
CURSO ESPECIALIZACIÓN	Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales (Acceso GM)	Real Decreto 482/2020

Nota: Actual oferta de Formación Profesional de la familia de Hostelería. Fuente: Elaboración propia a raíz de datos aportados por el Ministerio de Educación y Formación Profesional a través de todofp. (2024)

A pesar del auge que lleva experimentado la formación profesional en los últimos años, y del cual hemos hablado anteriormente, se aprecia que estas cifras no se ven reflejadas en la especialidad de Hostelería, concretamente a la FP de Grado Medio, orientada principalmente al sector restauración, frente a otras ofertas formativas de esta especialidad como puede ser títulos universitarios de Gastronomía o cursos de especialización en Panadería y Bollería.

Según el análisis anual realizado por el Observatorio de la Formación Profesional (2023) y citando a este:

“La aportación potencial de personas cualificadas al mercado laboral desde la FP, se encuentra estancada en la familia profesional de Hostelería y Turismo: el crecimiento anual es de 0,1% mientras que el acumulado entre 2016-2017 a 2020-2021 es de 0,3%. Estas cifras se encuentran muy distantes del comportamiento general de la titulación en FP cuyo crecimiento acumulado llega al 10,4% en los últimos cuatro cursos. Esto se explicaría por el descenso de la matriculación en esta familia que alcanza el 0,3% anual (pierde 615 estudiantes en cinco años), en contraste con el conjunto de la FP que crece a un ritmo anual del 5,3% (con un incremento de 192.968 alumnos).

En el formato de FP Dual, con volúmenes de estudiantes más ajustados que en el total de la FP, la situación es más alentadora para la familia de Hostelería y Turismo: la matriculación alcanza un crecimiento anual de 13,6%, solo 3 puntos por detrás del crecimiento medio. El caso de la titulación en Hostelería y Turismo, el crecimiento supera en más de 10 puntos a la titulación media en FP Dual.”

2.3. Innovación docente

En una sociedad en constante evolución, en la que el uso de las tecnologías está al alcance de cualquiera, facilitando la búsqueda de información con tan solo un “clic” y constituyendo la principal herramienta para la creación y desarrollo en cada uno de los ámbitos que la ciencia y la humanidad abarca, es de suma importancia la actualización de los sistemas de acceso al conocimiento, y, por ende, de la enseñanza para ofrecer una educación de calidad.

A diferencia de épocas pasadas, en las que el docente se asociaba a una autoridad en su materia, que impartía clases magistrales donde el alumno solo debía escuchar y ampliar nociones a través de los libros sin apenas intervenir, opinar o intercambiar criterios; en el momento actual, el papel de este último cobra especial relevancia en tanto en cuanto puede participar en un sistema educativo mucho más democrático, con mayor número de fuentes de información a las que recurrir y sustituyendo la metodología única por un amplio abanico de estrategias didácticas.

Figura 2.

Características de la Escuela Tradicional y la actual

Aspectos	Escuela Tradicional	Escuela Nueva
Concepción de la enseñanza	<ul style="list-style-type: none"> - Absolutización del aspecto externo. - Estandarización. - Métodos directivos y autoritarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Énfasis en los componentes personales - Flexibilidad. - Métodos dinámicos y participativos.
Concepción del rol del alumno	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecutor de directivas pre-establecidas. - Limitación de la individualidad y la creatividad. - Autoritario, rígido, controlador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papel activo, creador, investigador y experimentador. - Estímulo a la autonomía personal. - Flexible, espontáneo, orientador.
Concepción del rol del alumno	<ul style="list-style-type: none"> - Sujeto pasivo, reproductor del conocimiento. - No implicado en el proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sujeto activo, constructor del conocimiento. - Creatividad, reflexión, intereses cognoscitivos propios. - Implicación y compromiso.
Relación docente-alumno	<ul style="list-style-type: none"> - El profesor asume el control como transmisor esencial del conocimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se propicia la democracia y la participación del niño en el colectivo. - Aprendizaje mediante la práctica.

Nota: Diferencias entre Escuela Tradicional y Escuela Actual. Fuente elaborada por Gabarri (2018)

Según la Real Academia Española, podemos definir “innovación” como mudar o alterar algo, introduciendo novedades. Del mismo modo, y en palabras de la UNIR (2022) “Desde el ámbito educativo supone utilizar en las aulas diferentes herramientas, materiales, tecnología, metodologías y todos aquellos aspectos incluidos dentro de los procesos educativos. Por ello, la innovación educativa supone realizar un cambio significativo para mejorar el procedimiento de enseñanza-aprendizaje”.

Vista la posibilidad de aplicación de este nuevo modelo de enseñanza y de cara a diseñar un proyecto innovador a desarrollar en las aulas, se estima pertinente mencionar los beneficios que su implantación podría traer consigo. De esta manera, y siguiendo la línea de Pereda (2023), revista educativa digital, acerca de estos podemos afirmar que:

“Los beneficios de la innovación educativa son numerosos. En primer lugar, ayuda a los estudiantes a desarrollar habilidades de pensamiento crítico y resolución de problemas, ya que se les presenta información de manera más interactiva y participativa. Además, la innovación educativa fomenta la creatividad y la innovación en los estudiantes, lo que les

prepara para enfrentar los desafíos del futuro. La innovación educativa también puede mejorar la calidad de la educación al ofrecer experiencias de aprendizaje más personalizadas y adaptativas. Los estudiantes pueden aprender a su propio ritmo y de acuerdo a sus propios intereses y necesidades. Esto puede mejorar su motivación y compromiso con el aprendizaje, lo que a su vez puede mejorar su desempeño académico.”

2.3.1. Innovación docente en las aulas de Cocina

La situación que se encuentra actualmente en las aulas de Hostelería es, como poco, llamativa, ya que es una de las salidas profesionales que presenta menores niveles de paro y las ofertas de empleo para el sector ya desbordan de las páginas de búsqueda de empleo. Todo esto sumado a que, en España, el sector servicios es uno de los principales motores económicos.

Hoy por hoy, la metodología aplicada en las aulas tiende más a la falta de un enfoque verdaderamente práctico, más acorde a la realidad del trabajo que se desempeña. Dada la propia estructura de enseñanza de la formación profesional, se debe contar con un ciclo formativo del que la densidad y diversidad de sus materias, así como el auge de nuevas técnicas aplicadas a la Gastronomía, se tiene que ver reducida y comprimida a tan solo dos cursos de duración. Tiempo claramente insuficiente para tener una base sólida en esta rama y, más aún, para continuar el ritmo evolutivo que lleva consigo la Gastronomía y su cada vez más estrecha relación con la Ciencia y la Tecnología.

Y, precisamente por lo antes mencionado, el actual plan de estudios no tiene cabida para otros conocimientos y desarrollo de habilidades, tanto o más trascendentales para solventar los desafíos que se van a encontrar los estudiantes en el ámbito profesional. Estas son las llamadas “soft skills o habilidades blandas”, que pueden definirse de la siguiente manera:

Son las cualidades que ayudan a las personas a relacionarse eficazmente con su trabajo, con sus compañeros y hasta con los mismos clientes. (Pursell, 2023).

La comunicación efectiva, la adaptabilidad, la resolución de problemas y la inteligencia emocional son atributos esenciales en el entorno hotelero

acelerado y centrado en las personas. La integración de módulos que se centren en el desarrollo de estas habilidades junto con cursos teóricos puede equipar mejor a los estudiantes para los desafíos que enfrentarán en sus carreras. La mayoría de los roles dentro de la industria requieren enfrentarse a otras personas, tratar directamente con los clientes o administrar equipos. Las habilidades blandas serán cada vez más relevantes en el futuro. (Teduka, 2023)

Como afirma Such (2023) director de Mediterráneo Culinary Center “desde las escuelas les damos formación, pero creo que les falta preparación para enfrentarse a la vida real. Cuando salen ahí fuera muchos no están preparados psicológicamente como hace diez o quince años lo estábamos. Se sufre mucho dentro de una cocina y hay que estar mentalmente preparado”. (Citado por Pons, 2023)

Por todo lo anteriormente expuesto, la innovación educativa cobra mayor relevancia y necesidad en las aulas de cocina, acercando a sus estudiantes a una realidad más próxima a la vida laboral y a las tendencias culinarias contemporáneas sustentándose en los pilares fundamentales del uso de la tecnología, la implementación de técnicas culinarias vanguardistas y aprendizaje práctico a través de proyectos. Este último se desarrollará a continuación como metodología principal a aplicar en este trabajo.

2.4. Aprendizaje Basado en Proyectos

Cuando hablamos del Método de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) hacemos referencia a una técnica de estudio innovadora desarrollada por el profesor universitario estadounidense William Heart Kilpatrick. (Gorgoso, 2020)

Acerca de los orígenes de esta metodología, Garcés (2019, p.4) hace alusión al constructivismo:

“Este método de enseñanza tiene su base en el constructivismo, que sostiene que las personas construimos el aprendizaje a partir de los conocimientos, las experiencias de los que ya disponemos y, a través de la participación activa y de la interacción con los demás.”

El ABP permite al alumnado implicarse en un proyecto inicial expuesto por el docente en el aula, y de esta manera llevarlo a cabo a través de un trabajo previo de investigación y colaboración con el resto de compañeros y desarrollar así actitudes necesarias para la correcta formación como la creatividad y cooperación. Por último, se exponen los resultados obtenidos y se comparte lo aprendido durante el proceso de elaboración del proyecto.

Entre otros beneficios, y según la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, Gobierno de Canarias, (2017) sobre el ABP podemos afirmar que:

“El desarrollo de un proyecto permite una socialización más rica porque comporta movimientos no sólo en el aula, sino hacia dentro (participaciones de agentes expertos o de las propias familias) y hacia fuera de la misma (dirigido a la comunidad a lo que está fuera del centro mediante la propia difusión).”

A la hora de llevar a cabo la metodología de ABP, hay que tener en cuenta los componentes necesarios para ponerlo en funcionamiento con el alumnado objetivo. En primer lugar, será necesario que el docente explique cuál es la idea principal del proyecto, aquello que les incentive. Seguidamente, se formulan los criterios de evaluación para facilitar el trabajo de los alumnos, y las actividades a realizar durante el proyecto. Por último, se expondrá el producto final obtenido del análisis y desarrollo del proyecto ante el público.

Siguiendo las palabras de Gorgoso (2020) se pueden llegar a enumerar algunos de los muchos beneficios que esta metodología trae consigo y que pasamos a citar a continuación:

Con su aplicación en las aulas se puede hablar de un acercamiento del alumnado a una realidad más cercana a través del **aprendizaje en resolución de problemas**, así como destacar el **desarrollo de habilidades sociales y de la persona**, ambas enmarcadas en las ya citadas soft skills. También favorece el fomento de la creatividad, trabajo colaborativo e integración del alumnado en su propio aprendizaje. Y en última instancia, y no menos importante, incrementa la **motivación** del alumnado, estimulando a este último a aprender.

Figura 3.

Etapas del Aprendizaje Basado en Proyectos



Nota: Esta figura muestra las siete Etapas que se llevan a cabo en la aplicación de la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos. *Recuperado de Gesvin Romero (2018)*

Por esto último, cabe destacar la influencia de esta metodología sobre la motivación del alumnado puesto que, según Stover, De la Iglesia, Boubeta & Fernández (2012), "en el periodo de enseñanza secundaria obligatoria, la falta de motivación del alumnado es uno de los aspectos que puede condicionar el proceso de enseñanza-aprendizaje provocando bajos logros y abandono, evidencias de problemas que deberían dirigirse desde una perspectiva motivacional" (Citado en Pérez y Franco-Mariscal, 2019, p.17).

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

El proyecto “Érase un postre” pretende incentivar el conocimiento de las tendencias culinarias aplicadas en pastelería y repostería a través de la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos en los alumnos que cursan el módulo de Elaboración de pastelería y repostería del ciclo formativo de Grado Superior de Dirección en Cocina.

3.2. Objetivos Específicos

1. Fomentar la participación del alumnado en su propio proceso de aprendizaje dándoles la oportunidad de formar parte de un proyecto personal donde combinar sus intereses con los cuentos tradicionales.
2. Desarrollar postres temáticos inspirados en cuentos populares utilizando herramientas de inteligencia artificial para enriquecer la experiencia gastronómica.
3. Promover aptitudes colaborativas y coordinadoras entre los alumnos, así como favorecer sus habilidades de liderazgo y resolución de conflictos que plantea el ejercicio.
4. Acercar el proceso creativo, imaginativo y culinario que los profesionales del sector deben llevar a cabo en la elaboración de una experiencia gastronómica.
5. Analizar y llevar a cabo técnicas culinarias innovadoras, relacionándolas con el análisis previo del cuento, personajes, ambiente y elementos clave.

4. METODOLOGÍA

Como hemos citado en líneas anteriores, el desarrollo de la Gastronomía ha evolucionado hasta tal punto que todo conocimiento sobre ella es insuficiente, incluso para los estudios más enfocados a la practicidad de esta en el mundo de la restauración. Por lo que se considera de suma importancia que se tengan en cuenta las técnicas, composiciones y combinación de sabores más novedosos de una forma experimental, dejando atrás una mera reproducción de videos de YouTube.

Para promover el aprendizaje sobre las tendencias en postres en las aulas de Cocina, se llevará a cabo un proyecto innovador educativo apoyado en la metodología del Aprendizaje Basado en Proyectos, buscando la aplicación práctica de conceptos culinarios contemporáneos en consonancia con los contenidos curriculares reglamentados, así como fomentar la participación del alumnado, la motivación intrínseca, su desarrollo imaginativo y el trabajo colaborativo. Para ello basaremos el proyecto en la combinación de elementos tradicionales, como puede ser los cuentos, con el uso de nuevas tecnologías como inteligencia artificial y su aplicación en las aulas de cocina, resultando un trabajo innovador y llamativo para los alumnos que cursan estos ciclos.

A modo síntesis, y puesto que profundizaremos a continuación, esta metodología consiste en una propuesta inicial por parte del docente a los alumnos quienes, más tarde, y siguiendo los objetivos marcados, desarrollarán el trabajo colaborativo a raíz de la formación de equipos. Cada uno de los grupos realizará un trabajo de investigación previo, haciendo uso de herramientas digitales, y harán una puesta en común de las ideas obtenidas, incentivando en todo momento un feedback activo por parte de todos los componentes. Por último, se expondrán de manera pública los resultados del trabajo y se autoevaluarán, incentivando el pensamiento crítico y la comunicación.

El ABP demanda que cambiemos la forma de pensar a la hora de programar nuestras clases y que primemos un desarrollo integral del alumnado ante la impartición de los contenidos de un currículo establecido. (Baez, s.f)

4.1. Contenidos

Según la Orden de 12 de marzo de 2013, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, los contenidos a tratar para el módulo Profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (código: 0498) en este proyecto, se citan a continuación:

1. Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres.
2. Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
3. Elaboración de postres.
4. Presentación de postres.

4.2. Temporalización y actividades

“Érase un postre” es un proyecto dirigido a los alumnos que cursan el Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina, concretamente para el módulo de Elaboración de pastelería y repostería. Consistirá en el estudio y análisis de cuentos tradicionales, y el diseño y elaboración de un postre que represente la magia que esconde cada una de las historias. Con él se busca fomentar la motivación de los estudiantes de la familia de Hostelería haciéndoles partícipes de su aprendizaje y acercándoles a la realidad a través de la resolución de proyectos innovadores culinarios y creación de experiencias gastronómicas.

Inicialmente, tendrá lugar una *primera fase de introducción y planificación* donde se hará una presentación del proyecto o planteamiento del reto ante los alumnos que cursan dicho módulo y se llevará a cabo la elección de los cuatro cuentos tradicionales sobre los que van a trabajar, los cuales saldrán seleccionados según la mayoría de votos, fomentando así la participación de los estudiantes. Entre los cuentos a elegir se encontrarán los siguientes: Aladino y la lámpara maravillosa, Caperucita Roja, la Cenicienta, Alicia en el país de las maravillas, Peter Pan, La Bella durmiente, la Sirenita y Blancanieves.

Una vez se hayan formado los cuatro equipos de cinco miembros cada uno, incluido un portavoz, y cada cuento haya sido asignado, se procederá a explicar los objetivos y pautas a seguir para la realización del trabajo, guiándoles el docente en su resolución. A continuación, se llevará a cabo una *segunda fase o sesión consistente en investigación y conceptualización* en la que deberán analizar cada uno de los cuentos y sus elementos, como: personajes principales, escenarios, eventos que marcan la historia y moraleja. Seguidamente, y teniendo en cuenta la parte más culinaria, deberán asociar cada historia a un sabor predominante y otros complementarios, una fruta, un color, una textura y un emplatado.

Figura 4.

Diseño de postres inspirados en cuentos tradicionales a través de IA



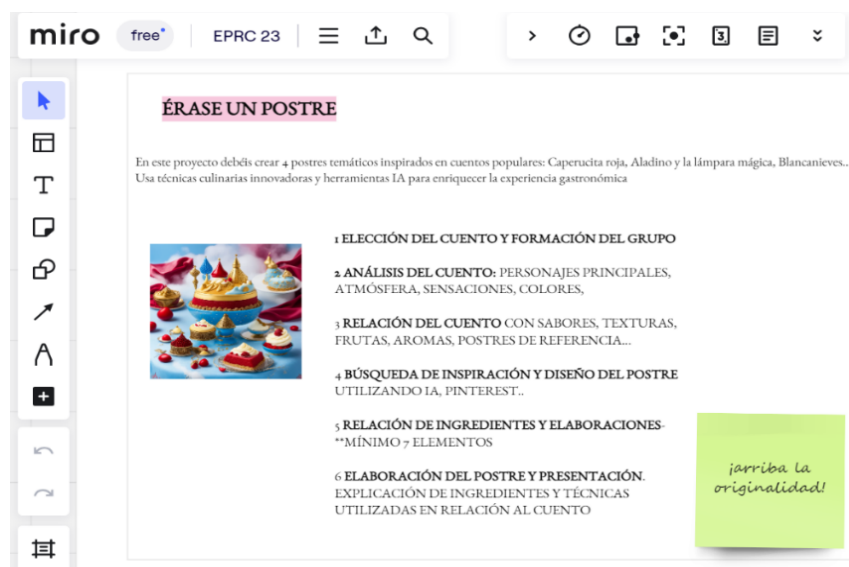
Nota: Esta figura muestra diseños de postres inspirados en cuentos a través del uso de inteligencia artificial. Fuente: elaboración propia a través de aplicación Bing. (2024)

Una vez se haya realizado el trabajo de investigación sobre estos, tiene lugar la *fase de desarrollo* donde, haciendo uso de las TICS, los alumnos deberán diseñar un postre tematizado empleando elementos tecnológicos como el uso de inteligencia artificial para realizar los bocetos, investigar texturas y emplatados y hacer pruebas sobre combinación de sabores innovadores que les evoque cada cuento, fomentando de esta manera el conocimiento y uso de ingredientes y técnicas actualizadas. Para esta etapa se le asignará a cada grupo una cartulina del color predominante con el que hayan relacionado cada una de las historias. En ella plasmarán el proceso de diseño del postre, adjuntando imágenes, elementos, texturas... que consideren importantes para llevar a cabo el trabajo final, fomentando así la creatividad, la expresión visual y el trabajo colaborativo. Más tarde, estas serán expuestas en el aula durante la temporalización del trabajo, pudiendo añadir nuevas ideas que vayan surgiendo.

Continuando con la actividad, y a fin de fomentar una respuesta activa por parte de los alumnos, así como la puesta en común de ideas y el desarrollo de creatividad, cada uno de los componentes del grupo deberá aportar un elemento al postre, y deberán explicar el motivo de su elección, qué quieren transmitir con su aplicación y a qué momento del cuento quieren transportar al comensal. La participación de los alumnos se llevará a cabo a través de la plataforma Miro, una pizarra online donde se creará un tablero específico para el trabajo y donde se podrá mantener en todo momento el contacto docente-alumno y facilitar la revisión de los requisitos y objetivos del proyecto como guía ante cualquier duda, así como servir como uno de los instrumentos de evaluación de la consecución de los objetivos para el docente.

Figura 5.

Presentación del proyecto “Érase un postre” a través de un tablero digital de la aplicación Miro.



Nota: En esta figura se muestra un ejemplo de la presentación del trabajo a realizar a los alumnos a través de la pizarra digital de Miro. Elaboración propia. (2024)

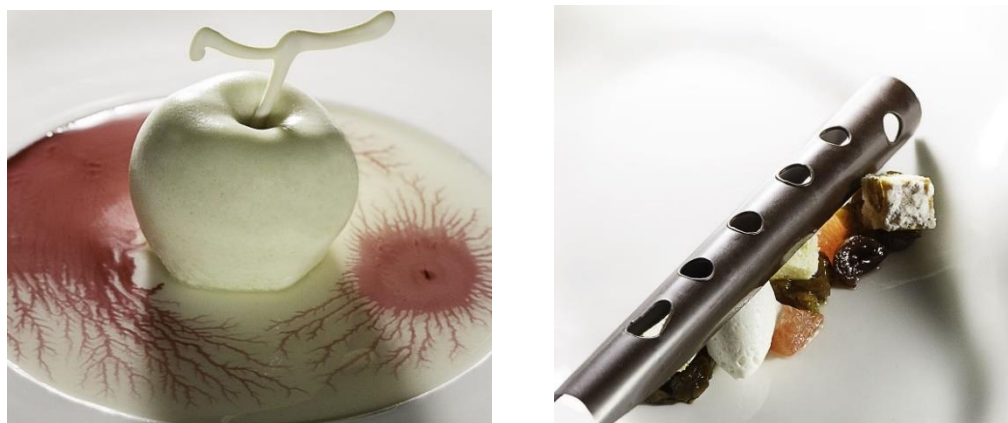
Tan pronto como los alumnos hayan presentado su propuesta final al profesor, indicando el nombre del postre, la relación de ingredientes, el proceso de elaboración de cada elemento (mínimo siete elementos) y el boceto de este a través de una ficha técnica, el docente dará su valoración y asesoramiento ante quienes puedan tener mayor duda. Una vez aprobada la idea, los alumnos deberán hacer las pruebas pertinentes en las aulas de cocina para cerciorarse de los elementos y sabores que combinan y encajan con la idea propuesta inicialmente, y descartar o sustituir aquellos que no den el resultado esperado.

Llegado el día, procedemos a narrar el cuento y a comenzar con la *fase de elaboración del postre*. Cada grupo se reunirá en las aulas de cocina, disponiendo la *mise en place* de los elementos necesarios para llevar a cabo el trabajo final. Todos los alumnos realizarán las elaboraciones necesarias para componer su postre, plasmando en el plato el análisis previo de la historia, y recreando un escenario adecuado para la presentación y cata del producto terminado, llegando a convertirse en los artífices de una experiencia gastronómica mágica.

Una vez apagados los fogones y dispuesto el postre en el escenario recreado por lo alumnos, junto a la cartulina donde plasmaron inicialmente todas aquellas sensaciones que les transmitía el relato, llegará el momento de intervención del “cuentacuentos” en la presentación final. El portavoz del equipo expondrá ante los demás compañeros y público objetivo la historia narrada a través de su postre, explicando cada elemento, lo que representa cada uno y el porqué de su elección, así como la moraleja aprendida y su reflexión sobre la experiencia “Érase un postre”.

Figura 6.

Postres basados en los cuentos tradicionales de Blancanieves y el Flautista de Hamelin del menú Moments de Barcelona.



Nota: En esta figura se muestran dos ejemplos de postres basados en los cuentos tradicionales de Blancanieves y el Flautista de Hamelin del menú Moments de Barcelona. Fuente: Revista Travel Gourmet. (2019)

Finalmente, serán evaluados por el docente y los compañeros basándose en la parte estética del postre, sabor y texturas y la representación del cuento a través de este, valorando la coherencia temática y la ejecución técnica.

El desarrollo del trabajo se llevará a cabo durante **catorce sesiones de 55 minutos cada una**. Aprovechando la carga lectiva de este tipo de ciclos, la cual destaca por ser principalmente práctica, la mayoría de estas se llevarán a cabo en las aulas de cocina.

La temporalización del proyecto contará con una sesión inicial donde se explicará a los alumnos en qué consiste el trabajo y, seguidamente tendrán lugar tres sesiones seguidas (2,3 y 4) basadas en el proceso de investigación y análisis. Durante la quinta y sexta sesión plasmarán el postre diseñado a través de fichas técnicas y, a continuación, tendrá lugar el periodo de pruebas (7, 8 y 9). Tal y como se muestra a continuación, tanto las sesiones de prueba como las de elaboración (10, 11 y 12) se llevarán a cabo en el aula de cocina, disponiendo de todos los utensilios y maquinaria necesarios. Por último, tendrá lugar la narración del cuento durante la sesión de presentación final (13) ante el resto de alumnado y personal docente; concluyendo con una decimocuarta sesión de cata y evaluación final.

Tabla 2. *Temporalización del Proyecto y número de sesiones.*

TEMPORALIZACIÓN
<p>Duración: Tercer trimestre</p> <p>El proyecto “Érase un postre” tendrá lugar durante el tercer trimestre del primer curso del ciclo de Grado superior de Dirección en Cocina. Antes del periodo vacacional de Semana Santa (marzo-abril) se darán las primeras pautas a los alumnos a cerca del trabajo, el cual deberán empezar a investigar.</p> <p>Durante el primer mes, los equipos se reunirán para comenzar la labor de análisis del cuento e investigación de técnicas, sabores y emplatados. En este tiempo plasmarán todas las ideas y aportaciones de cada uno de los miembros a través de Miro, de esta manera el profesor llevará un seguimiento del ritmo de los alumnos.</p> <p>En el mes siguiente tendrá lugar la presentación de la propuesta del postre al docente, justificando la selección de ingredientes, procesos y elementos y su relación con la historia. Tras la aprobación, se entregará la ficha técnica definitiva, aplicadas las correcciones que haya considerado pertinentes el profesor, junto con el boceto del postre final.</p>

Por último, en el mes restante se llevará a cabo las sesiones de prueba y la elaboración y presentación final, así como la puesta en común de las conclusiones obtenidas del trabajo.

SESIONES

Sesión 1: INTRODUCCIÓN Y PLANIFICACIÓN (55 minutos)

- Presentación del proyecto y la metodología a utilizar. (30 minutos)
- Elección de los cuentos y formación de los equipos. (15 minutos)
- Planificación inicial de las actividades. (10 min)

Sesión 2: INVESTIGACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN (55 minutos)

- Análisis del cuento y elementos clave como personajes principales, escenarios y eventos.

Sesión 3: INVESTIGACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN (55 minutos)

- Brainstorming. (40 minutos)
- Representación ideas principales en cartulinas. (15 minutos)

Sesión 4: INVESTIGACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN (55 minutos)

- Vinculación de cada historia a un sabor principal y otros complementarios, una fruta, un color, una textura y un emplatado.

Sesión 5: DESARROLLO (55 minutos)

- Elaboración de la ficha técnica del postre indicando elementos y técnicas culinarias innovadoras.

Sesión 6: DESARROLLO (55 minutos)

- Uso de inteligencia artificial en el proceso de creación. (30 minutos)

- Búsqueda ampliada de diseño de emplatados en webs/libros (25 minutos)

Sesión 7: PRUEBAS (55 minutos)

- Pruebas de sabores y técnicas innovadoras en cocina

Sesión 8: PRUEBAS (55 minutos)

- Prueba de elaboraciones que componen el postre.

Sesión 9: PRUEBAS (55 minutos)

- Prueba de emplatado (35 minutos)
- Realización de ajustes del postre (20 minutos)

Sesión 10: ELABORACIÓN (55 minutos)

- Ejecución de las elaboraciones de cada postre

Sesión 11: ELABORACIÓN (55 minutos)

- Ejecución de las elaboraciones de cada postre

Sesión 12: ELABORACIÓN (55 minutos)

- Ejecución de las elaboraciones de cada postre (30 minutos)
- Emplatado del postre (10 minutos)
- Preparación escenografía (15 minutos)

Sesión 13: PRESENTACIÓN FINAL (55 minutos)

- Presentación del postre y narración del cuento.

Sesión 14: EVALUACIÓN (55 minutos)

- Cata del postre (15 minutos)
- Evaluación por parte de los alumnos y docentes (25 minutos)

- Reflexión del método de aprendizaje llevado a cabo (15 minutos)

RELACIÓN ACTIVIDADES- OBJETIVOS Y CONTENIDOS

Sesión 1. INTRODUCCIÓN

- Objetivo específicos 1 y 3

Sesión 2, 3 y 4. INVESTIGACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN

- Objetivos específicos 1, 2 y 5
- Contenido 1

Sesión 5 y 6. DESARROLLO

- Objetivos específicos 1, 4 y 5
- Contenido 1, 2, 3 y 4

Sesión 7, 8 y 9. PRUEBAS

- Objetivos específicos 1, 3, 4 y 5
- Contenido 1, 2, 3 y 4

Sesión 10, 11 y 12. ELABORACIÓN

- Objetivos específicos 1, 3, 4 y 5
- Contenido 1, 2, 3 y 4

Sesión 13. PRESENTACIÓN FINAL

- Objetivos específicos 1, 2, 3, 4 y 5
- Contenido 4

Sesión 14. EVALUACIÓN

- Objetivos específicos 1, 3, 4 y 5
- Contenido 4

Nota: En esta tabla se muestra la temporalización del Proyecto y el número de sesiones en las que se llevará a cabo. Así mismo se relacionan estas con los contenidos del módulo y los objetivos específicos previamente indicados.

Fuente: Elaboración propia. (2024)

4.3. Recursos

A la hora de llevar a las aulas dicho proyecto, se requerirá de una serie de recursos tanto materiales y humanos, así como espaciales. Estos últimos dotan de gran importancia en los estudios de Cocina puesto que debemos contar instalaciones específicas de este ámbito, que nombraremos a continuación:

- Recursos informáticos: ordenadores, dispositivos móviles, impresoras. Aplicaciones para el desarrollo de proyectos en línea, y aplicaciones de uso de inteligencia artificial.
- Material didáctico: libros de texto, revistas gastronómicas, recetarios, cartulinas y cuentos tradicionales donde basar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Recursos espaciales: aula de informática, aulas cocina.
- Mobiliario y maquinarias: mesas, sillas, platos, fogones, cámaras frigoríficas, utillaje, equipos y maquinaria de cocina.
- Recursos humanos: docentes y alumnos.

Figura 7.

Portadas de cuentos tradicionales



Nota: En esta figura se muestran algunas portadas de cuentos tradicionales.
Material didáctico necesario para la actividad. Fuente Pinterest. (s/f)

5. EVALUACIÓN

Para evaluar la medida en que los objetivos propuestos se cumplen con la ejecución de este proyecto, se llevará a cabo una serie de comprobaciones a través de encuestas dirigidas al alumnado, análisis de los resultados obtenidos y la revisión de las fases del trabajo según la metodología aplicada y los recursos necesarios para su realización.

Tabla 3. *Evaluación del cumplimiento de los objetivos*

Objetivo específico	Criterios de evaluación	Instrumento de evaluación
OE 1. Fomentar la participación del alumnado en su propio proceso de aprendizaje dándoles la oportunidad de formar parte de un proyecto personal donde combinar sus intereses con los cuentos tradicionales.	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajan de manera conjunta poniendo en común las ideas de cada miembro del equipo. - Cada alumno aporta un componente al postre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento por parte del profesor a través de la aplicación Miro.
OE 2. Desarrollar postres temáticos inspirados en cuentos populares utilizando técnicas culinarias innovadoras y herramientas de inteligencia artificial para enriquecer la experiencia gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> - Hacen un uso correcto de la IA para el diseño del postre. - Aplican técnicas actuales en la elaboración del postre. - Existe una coherencia temática entre el postre y el cuento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Narración del postre al finalizar su elaboración. - Explicación del motivo de elección de las técnicas aplicadas. - Boceto realizado a través de IA.
OE 3. Implementar aptitudes colaborativas y coordinadoras entre los alumnos, así como favorecer sus habilidades de liderazgo y resolución	<ul style="list-style-type: none"> - Hacen un correcto uso de la maquinaria en cocina. - Trabajan de manera coordinada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobación visual por parte del docente. - Cohesión de los elementos que integran el postre.

<p><i>de conflictos que plantea el ejercicio.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza y recogida de la zona de trabajo. - Obtienen los resultados deseados y expuestos previamente en la ficha técnica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de la implicación del alumnado a través de la pizarra digital Miro.
<p>OE 4. Acercar el proceso creativo, imaginativo y culinario que los profesionales del sector deben llevar a cabo en la elaboración de una experiencia gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica nuevos sabores y técnicas. - Combinación correcta de sabores y texturas. - Aportación en el diseño del postre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cata final del postre. - Aportaciones expuestas en la cartulina asociada a cada cuento. - Revisión de fuentes de inspiración.
<p>OE 5. Analizar y llevar a cabo técnicas culinarias innovadoras, relacionándolas con el análisis previo del cuento, personajes, ambiente y elementos clave.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Refleja a los personajes del cuento asociándolo a sabores y texturas. - Transporta al comensal a la historia narrada a través del postre. - Aplica técnicas no vistas en clase previamente y estudiadas durante el proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobación visual durante la sesión de pruebas y elaboración del postre. - Comprobación de un correcto análisis de los componentes de la historia expuesto en Miro. - Correcta aplicación y desarrollo de técnicas culinarias innovadoras. - Narración final.

Nota. Esta tabla muestra la relación de objetivos específicos junto a los criterios que servirán de base para su evaluación a través del uso de los instrumentos también indicados en la tabla. Fuente: Elaboración propia (2024)

Por otro lado, con el fin de evidenciar la validez del propio diseño del proyecto se comprueba el cumplimiento de las fases diseñadas por Kilpatrick

(1918), que conforman esta metodología: propósito, planificación, desarrollo y juicio.

Así mismo, para la obtención de una evaluación final de cada alumno de manera individualizada, y ponderar así un resultado cuantitativo y cualitativo acorde a su nota final del proyecto, el docente tendrá en cuenta la asistencia a clase, la involucración en el trabajo y material aportado por cada uno (50% de la nota final), y la dificultad de los componentes elegidos del postre y su correcta ejecución (40% de la nota final). Además, un 10% de la nota final vendrá dada por la exposición grupal al final del trabajo, en la que demostrarán su capacidad resolutive.

Innovación docente fundamentada en el Aprendizaje Basado en **UCAM**
Proyectos para fomentar el conocimiento en el Ciclo Formativo de Cocina.

6. REFLEXIÓN Y VALORACIÓN FINAL

“Érase un postre” es una propuesta de proyecto innovador educativo orientado a los alumnos que cursan los ciclos formativos de cocina con el fin de dar valor a la Gastronomía, entendiendo esta como arte y ciencia.

Buscando un aprendizaje significativo más allá de los libros y acorde a la gran evolución que está teniendo esta especialidad en los últimos años, se considera de suma importancia la actualización de conocimientos culinarios, en este caso de pastelería y repostería, y que los alumnos sepan reinvertirse en el proceso de elaboración y diseño de un plato. Así como analizar y entender el porqué de las tendencias actuales en el sector restauración y cómo poder combinarlas con la base de conocimientos que adquieren en este tipo de estudios más prácticos.

Con tal objetivo se ha llevado a cabo la elaboración de este trabajo en el que, a través de la combinación de elementos didácticos tradicionales (nada más tradicional que los cuentos) con las ya reconocidas TICS, el alumno es dueño de su propio aprendizaje y es capaz de enfrentarse a retos que fomenten su lado más creativo, colaborativo y experimental, aspectos más que importantes en el mundo culinario y que pueden verse acrecentados por la aplicación de la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos, siendo esta parte de la innovación educativa en las aulas.

La implementación de esta propuesta se orienta principalmente a los ciclos formativos de la rama de Hostelería fundamentalmente por la necesidad de un aula-cocina como elemento especial donde llevar a cabo las elaboraciones. Sin embargo, y ante resultados positivos, sí lo considero extrapolable en otros estudios como el Turismo dada la posibilidad de análisis de elementos de cuentos, como los escenarios o su gastronomía para la creación de una iniciativa más turística.

Cabe destacar que no se necesita de una gran inversión para llevarlo a cabo, puesto que este tipo de centros ya cuentan con los espacios y materiales necesarios para la parte más práctica del proyecto y, para el proceso de investigación y análisis, las aplicaciones que se encuentran a disposición del

alumnado y docente son gratuitas y cuentan con un fácil manejo a través de cualquier dispositivo digital.

La aplicación de la metodología de ABP trae consigo muchos beneficios, tal y como se ha explicado en líneas anteriores, que pueden enriquecer el proceso formativo del alumnado de la rama de Hostelería y de esta manera acercarle a una realidad más próxima y facilitar su adaptabilidad a las exigencias actuales del sector. A su vez, romper con la monotonía en las aulas, facilita el enriquecimiento del ambiente de trabajo y el desarrollo de aptitudes y actitudes de los estudiantes como la creatividad y practicidad, así como el interés y participación en la adquisición de conocimientos, aspectos esenciales en el mundo de la Gastronomía.

La innovación de este proyecto en comparación con otros que se hayan llevado a cabo, es la fusión de dos disciplinas aparentemente dispares como pueden ser la literatura y la gastronomía y su estudio unificado de manera sensorial para transmitir diversas emociones y hacer partícipe al lector o comensal de una experiencia gastronómica entrañable y única. Además, la combinación de elementos didácticos tradicionales como pueden ser los cuentos con el uso de las nuevas tecnologías para el diseño y elaboración de postres estimula el interés del alumno ante su proceso de aprendizaje y la transmisión de conocimientos de manera más activa e interactiva.

Por todo lo expuesto, “Érase un postre” se considera un proyecto educativo innovador que cobra gran importancia en la familia de Hostelería y que puede servir de apoyo a otros módulos o ciclos para la adquisición de conocimientos y para crear un ambiente de trabajo en las aulas enriquecido donde el alumno aprenda a trabajar en equipo, de manera colaborativa y desarrollando valores sociales y humanos.

7. REFERENCIAS

- Astráin, S. (2019). Calidad educativa: La motivación docente como elemento clave. Universidad de Navarra. España.
- Baez, M. (s/f). Receta para una clase con ABP. Aprendiendoenlanube.com. Recuperado el 29 de abril de 2024, de <https://aprendiendoenlanube.com/receta-para-una-clase-con-abp/>
- Bergutz, M. (2019). Los cuentos tradicionales, fuente de inspiración para el nuevo menú de Moments Barcelona. Revista Travel Gourmet. Recuperado el día 29 de abril de 2024 de <https://revistatravelgourmet.com/los-cuentos-tradicionales-fuente-de-inspiracion-para-el-nuevo-menu-de-moments-barcelona/>
- Bergutz, M. (2019). Los cuentos tradicionales, fuente de inspiración para el nuevo menú de Moments Barcelona. Revista Travel Gourmet. Recuperado el día 29 de abril de 2024 de <https://revistatravelgourmet.com/los-cuentos-tradicionales-fuente-de-inspiracion-para-el-nuevo-menu-de-moments-barcelona/>
- BOE (1970). Ley 14/1970, General de Educación y Financiamento de la Reforma Educativa. 4 de agosto. D.O N.o 187.
- BOE (2006). Ley Orgánica 2/2006, de Educación. 3 de mayo. D.O N.o 106.
- BOE (2013). Ley Orgánica 8/2013, para la mejora de la calidad educativa. 9 de diciembre. D.O N.o 295.
- BORM (2013). Orden de 1 de abril de 2013, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. D.O N.o 73
- Botella, A. M. & Ramos, P. (2020). Motivación y Aprendizaje Basado en Proyectos: una Investigación-Acción en Educación Secundaria. *Multidisciplinary Journal of Educational Research*, 10(3), 295- 320. doi: 10.4471/remie.2020.4493
- Caixabank (2023). Análisis mensual realizado por el Observatorio de Formación Profesional. La FP en Hostelería y Turismo. Recuperado el 18 de abril de 2024 de <https://www.observatoriofp.com/fp-analisis/mensual/55184-la-fp-en-hosteleria-y-turismo>.
- Caixabank (2024). Evolución del número de estudiantes matriculados en cada enseñanza postobligatoria. España. Recuperado el 17 de abril de 2024 de

<https://www.observatoriofp.com/indicadores-destacados/murcia-region-de/estudiantes-matriculados-en-fp>

Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes. Gobierno de Canarias, Aprendizaje basado en proyectos. (2017, 31 de mayo). Kit de Pedagogía y TIC. Recuperado el 19 de abril de 2024 de <https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoescuela/pedagogic/aprendizaje-basado-proyectos/>

El Aprendizaje Basado en Proyectos en entorno digital. (s/f). Intef.es. Recuperado el 29 de abril de 2024, de <https://formacion.intef.es/mod/book/tool/print/index.php?id=1923>

Escuela de Cocina Camba. (2023) La Importancia de la Innovación en el Sistema Educativo Gastronómico. Recuperado el 27 de abril de 2024 de <https://escueladecocinacamba.es/sistema-educativo/>

Fernández, AM. (2018). *Formación profesional: estudio histórico y comparado de su régimen político-jurídico español. pp 18-20* (Tesis doctoral). Universidad Nacional de Educación a distancia. España

Fortuño, E. (2023). Las Escuelas de Hostelería descienden en alumnado. *Diario del Alto Aragón*. Recuperado el 18 de abril de 2024 de <https://www.diariodelaltoaragon.es/noticias/comarcas/ribagorza/2023/04/03/las-escuelas-de-hosteleria-descienden-en-alumnado-1642674-daa.html>.

Francesch, D. (2010). Los empresarios detectan falta de motivación en los titulados de FP. *Magisterio*. Recuperado el 18 de abril de 2024 de <https://www.magisnet.com/2010/06/los-empresarios-detectan-falta-de-motivacin-en-los-titulados-de-fp/>.

Gabbari, Y. (2018). Escuela tradicional vs nueva. Recuperado el día 27 de abril de 2024 de <https://escuelanuevaytradicionalyasmin.blogspot.com/2018/11/escuela-tradicional-vs-nueva.html>

Garcés, AI (2019). *Cómo realizar Aprendizaje Basado en Proyectos*. IES Miguel Catalán. Coslada. Madrid. España

González, I. (2021). *Estudios de la Formación Profesional en España. Percepción social de los estudios de Formación Profesional de Hostelería y Turismo en la localidad de Ciudad Real. pp 54*. (Tesis doctoral). Universidad de Murcia. Murcia

González, R. (2022). Precariedad, inestabilidad o maltrato": los motivos por los que nadie quiere ser camarero o cocinera. *Cadena Ser*. Recuperado el 18

- de abril de 2024 de <https://cadenaser.com/murcia/2022/05/23/precariedad-inestabilidad-o-maltrato-los-motivos-por-los-que-nadie-quiere-ser-camarero-o-cocinera-radio-lorca/>
- Gorgoso, A. (2020) ¿Qué es el Aprendizaje Basado en Proyectos? Recuperado el 28 de abril de 2024 de <https://www.dosacordes.es/web/que-es-el-aprendizaje-basado-en-proyectos/>
- La enseñanza directa. (s/f). eScholarium. Recuperado el 3 de mayo de 2024, de https://eschoform.educarex.es/Cursos/c12143_c306267_1_La_ense%C3%B1anza_directa.php
- López, MA. (2018). Análisis y evolución de la formación profesional en España. logros y retos en la formación de profesionales de la hostelería y el turismo. *Estudios Turísticos*, n.º 215 pp. 61-77
- Molina, J. (2017). Evolución de la formación profesional en España: medio siglo de cambios y reformas, *Revista Interterritorios*, v3 (1), 165-166.
- Oliver, P. (2021). Historia de las escuelas de hostelería en España: *Escuela Superior de Hostelería de Sevilla*. Recuperado el 15 de abril de 2024 de <https://asqt.es/historia-de-las-escuelas-de-hosteleria-en-espana/>
- Pereda (2023) Innovación Educativa: Concepto y Beneficios. Recuperado el 29 de abril de 2024 https://iespereda.es/innovacion-educativa-concepto-y-beneficios/?expand_article=1&expand_article=1&expand_article=1
- Pérez y Franco-Mariscal (2019). Motivación y rendimiento académico en formación profesional. un estudio preliminar en el ciclo formativo de grado medio auxiliar de enfermería. *Universidad de Málaga*. España. *International Journal for 21st Century Education*, Vol. 6, Nº 1, pp 17.
- Pin by Ainhoa López Rico on memoirs of a self-confessed...: BOOKAHOLIC. (s/f). Pinterest. Recuperado el 2 de mayo de 2024, de <https://www.pinterest.es/pin/68746595877/>
- Pin de Raul Pastor em Literatura infantil y juvenil. (s/f). Pinterest. Recuperado el 2 de mayo de 2024, de <https://www.pinterest.es/pin/313281717843509733/>
- Pons, P. (2023). Ya nadie quiere ser camarero. Recuperado el 20 abril de 2024 de <https://valenciaplaza.com/ya-nadie-quiere-ser-camarero>
- Primo, J. (2012). Motivación en las aulas de formación profesional (Master's thesis).

Pursell, S. (2023) Habilidades blandas o soft skills: qué son, tipos y ejemplos. Recuperado el 20 abril de 2024 de <https://blog.hubspot.es/marketing/que-son-habilidades-blandas#que-son>

Real Academia Española (s.f) Innovar. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 27 de abril de 2024 de <https://dle.rae.es/innovar>

Romero, G. (2018). Aprendizaje Basado en Proyectos – Un Proceso de 7 Etapas| Infografía. Recuperado el 20 de abril de 2024 de <https://gesvinromero.com/2018/08/08/aprendizaje-basado-en-proyectos-un-proceso-de-7-etapas-infografia/>

Romero, Pachés, Hernández- Crespo y Sebastiá-Frasquet (Julio, 2021). ¿Satisfecho con el Aprendizaje Basado en Proyectos? Comunicación presentada en Congreso In-Red, Valencia.

Teduka (2023). Los estudiantes abandonan las escuelas de hostelería y los grados de Turismo ¿Cuánto tiempo más vamos a seguir sin hacer nada al respecto? Recuperado el 20 de abril de 2024 de <https://www.linkedin.com/pulse/los-estudiantes-abandonan-las-escuelas-de-hosteler%C3%ADa-y-grados-turismo/>

Todofp (2024). La FP en cifras. Recuperado el 17 de abril de 2024 de <https://todofp.es/sobre-fp/informacion-general.html>

UNIR Revista (2022) ¿Qué es la innovación educativa y cómo se aplica en el aula? Revista Educación. Recuperado el 27 de abril de 2024 de <https://www.unir.net/educacion/revista/innovacion-educativa/>

Wizard of OZ WIP 1. (s/f). Pinterest. Recuperado el 2 de mayo de 2024, de <https://www.pinterest.es/pin/96334879515537108/>