

I Masterchef Universidad Europea de Canarias

Cabello Montesino, José Manuel¹; Serrano González, José².

¹Departamento Turismo

Facultad Ciencias Sociales

Universidad Europea de Canarias

✉ josemanuel.cabello@universidadeuropea.es,

🌐 universidadeuropea.es/canarias

²Departamento Turismo

Facultad Ciencias Sociales

Universidad Europea de Canarias

✉ jose.serrano@universidadeuropea.es,

🌐 universidadeuropea.es/canarias

Resumen

El proyecto “MasterChef University” es un proyecto innovador en el ámbito educativo, desarrollado por los alumnos de segundo curso del Grado Internacional de Empresas de Turismo y Ocio, en el marco de la asignatura de Gestión de Alimentos y Bebidas.

Desde el mes de marzo los alumnos han estado colaborando con la Escuela Superior de Hostelería en la realización de diferentes talleres del sector de la restauración, con objeto de conocer los principales aspectos del mundo del hotelaría, y en especial las principales características del departamento de comidas y bebidas.

Este trabajo vio sus frutos el pasado día 31 de mayo, en el que nuestros alumnos tuvieron el reto de diseñar y elaborar dos propuestas diferentes de menús para deleitar a un total de 32 comensales. Además, han sido los responsables de toda la puesta en escena de este I MasterChef University, que ha resultado todo un éxito.

El proyecto ha sido ejecutado por parte de la facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Europea de Canarias, en colaboración con la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte.

Palabras clave: Learning by doing, Turismo, Comidas y Bebidas, MasterChef, Innovación Educativa, Aprendizaje Experiencial, Simulación Real.

1. Introducción

El proyecto “MasterChef University” se presenta a los XVI convocatoria de los premios Universidad Europea a la Innovación Docente, en la categoría de aprendizaje experiencial.

Esta iniciativa surge como una acción pionera para la Universidad Europea de Canarias de poder enseñar y formar a nuestros alumnos, a través de proyectos innovadores desarrollados en entornos reales. En este curso se ha incorporado al plan educativo del Grado Internacional de Empresas de Turismo y Ocio, la asignatura de Gestión de Comidas y Bebidas. El objetivo principal de esta materia es poder facilitar a los alumnos los conocimientos fundamentales asociados a la correcta gestión de un departamento de comidas y bebidas, independientemente del tipo de establecimiento que se trate. Hasta ahora los planes educativos, siempre se han enfocado más a la gestión del área de producción, siendo la parte de restauración la gran olvidada. Hay que destacar que este departamento conforma en la oferta turística actual, una de las áreas de mayor importancia debido a las nuevas tendencias turísticas a nivel global, donde la gastronomía juega un papel fundamental en la elección de un destino.

El proyecto se ha basado en la metodología learning by doing, en la que el alumno tiene un papel fundamental, trabajando en el desarrollo de habilidades y destrezas, la toma de decisiones, el pensamiento creativo y el potencial de liderazgo.

2. Objetivos de la buena práctica

El objetivo principal de este proyecto no es otro que poder facilitar a los alumnos los conocimientos necesarios para poder gestionar de forma eficiente el área de comidas y bebidas de cualquier establecimiento, con un enfoque más específico en el sector hostelero.

Desde la Universidad Europea de Canarias somos conscientes de las necesidades que demanda el sector, en el que se busca profesionales con conocimientos amplios en la gestión y dirección de empresas turísticas. Formar a un buen profesional ya no solo pasa por facilitar conocimiento científico y experto en el aula, sino además se debe aportar la formación práctica necesaria para que la incorporación de ese alumno al ámbito profesional/laboral se realice de la forma más eficaz y eficiente posible.

En este sentido, nos encontramos ante una asignatura que posee todos los ingredientes para desarrollar un proyecto con grandes dosis de experimentación. De ahí la oportunidad de llevar a cabo esta iniciativa, en la que los alumnos aprenden y conocen las particularidades de un departamento tan complejo como este, las necesidades que se pueden plantear durante la gestión de un evento, las problemáticas que puede tener un equipo de cocina o los costes asociados a la gestión de este departamento, en ocasiones fundamental para la rentabilidad del negocio.

3. Descripción de la buena práctica

Como se ha comentado anteriormente, el proyecto “MasterChef University” se ha desarrollado en colaboración con la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte, una entidad educativa de prestigio ubicada en la isla de Tenerife y que cuenta con unas de las mejores instalaciones para la formación en restauración y servicios de Canarias. Aprovechando esta sinergia entre la universidad y el centro de formación, se diseñó un plan de formación innovador que se ejecutó durante el segundo semestre. En este programa formativo se trabajó, durante sesiones teóricas y prácticas, aspectos relacionados con la gestión del departamento de comidas y bebidas, procesos de restauración, planificación de eventos, gestión y análisis de costes y seguridad alimentaria entre otros.

Se diseñaron 5 talleres ejecutados de la mano de expertos de prestigio en el ámbito de la hostelería y turismo en Canarias, de esta forma Estaban Díaz fue la persona encargada en llevar a cabo el Taller de Protocolo y Gestión de Eventos. Mateo Perera¹, jefe de banquetes y eventos del Hotel Vallemar, fue quien se encargó del taller de Servicios de Sala y Montaje de Eventos. Los cocineros y docentes de la Escuela de Hostelería Tenerife Norte, Rubén González y Rubén Alacha llevaron a cabo el taller de cocina y gestión de materias primas. Juan Ramón Sánchez Hanguindey², finalcial controller de Meliá Hotels International, trabajó un exhaustivo taller de costes. Finalmente, Yeray González³, considerado uno de los mejores cocteleros de Canarias, aportó todo su conocimiento en un taller de maridaje y coctelería moderna.

Todos los conocimientos aprendidos han sido desarrollados e implementados en este “MasterChef University”, siendo los propios alumnos los responsables únicos del diseño y ejecución del proyecto.

De esta forma, siguiendo el concepto del formato televisivo conocido como MasterChef, los alumnos se dividieron en dos equipos, liderados por un capitán que asumía el rol de líder (Jefe de Cocina), designando a su vez un responsable por plato (Jefe de Partida). Además de cada equipo, también se eligió la figura del Director de Comidas y Bebidas (F&B Manager), quien se encargaría de coordinar el evento en su totalidad.

¹ <https://www.linkedin.com/in/mateo-perera-berenguer-7b233a24/?originalSubdomain=es>

² <https://www.linkedin.com/in/juanhanguindey/>

³ <https://www.youtube.com/watch?v=RI4QE9E1x-c>

El objetivo final del proyecto “MasterChef University” era poder desarrollar un evento innovador al que acudirían 32 personas. Cada equipo era responsable de diseñar un menú que incluyera un entrante, un principal y un postre para cada uno de los comensales. Además, fueron los responsables del montaje y decoración de las mesas y el propio salón. De esta forma, todos los conocimientos que estaban adquiriendo durante los talleres prácticos y las sesiones teóricas estaban enfocadas en conseguir dicho objetivo.

Al mismo tiempo, el director del evento se encargaba del diseño del logo y de las invitaciones, la gestión de los invitados, el sitting o la búsqueda de colaboradores/proveedores entre otros. En este aspecto hay que mencionar que el proyecto “MasterChef University” contó con la colaboración de más de una decena de entidades que prestaron su ayuda de forma desinteresada, colaborando con un proyecto educativo único y atractivo, y apoyando la formación basada en el aprendizaje y la experimentación. También destacar el impacto en medios locales.

Finalmente, el proyecto se hizo realidad el pasado día 31 de mayo, con un despliegue de gran nivel donde la gestión y la planificación fueron las grandes protagonistas. 32 personas se dieron cita en las instalaciones de la Escuela de Hostelería, entre directivos, docentes, profesionales del sector, periodistas y críticos gastronómicos, proveedores y familiares de los propios alumnos, para disfrutar de esta primera edición del MasterChef Universidad Europea de Canarias.

Durante la celebración se contó con la colaboración de Iborra Producción, una productora de prestigio con programas divulgativos en la Televisión Canaria. Su presencia permitió realizar conexiones en directo con cocinas, de forma que se pudiera certificar que eran nuestros alumnos los que estaban ejecutando todas las elaboraciones.

Hay que mencionar, que el proyecto constituye un verdadero caso de éxito, no solo a nivel de formativo/educativo, sino también a nivel colaborativo, en el que la escuela superior de hostelería aprovechó el proyecto para poner en práctica los conocimientos de sus alumnos de pastelería, restaurante y bar, quienes fueron los responsables del servicio en sala durante todo el evento.

En definitiva, nos encontramos ante un proyecto de gran impacto, especialmente por el número de agentes y personas que hay involucradas y en el que los verdaderos protagonistas han sido la educación, la formación dual y, en especial, nuestros alumnos.

4. Resultados

El resultado del proyecto no podría ser más satisfactorio, logrando que nuestros alumnos adquieran conocimientos avanzados en materia de restauración y hostelería en tan solo 4 meses. Todo ello ha supuesto un auténtico reto para todo el claustro de profesores de la Universidad Europea de Canarias, así como para el equipo directivo.

Esta iniciativa “MasterChef University” ha resultado un éxito en todos los aspectos y es una acción que ha venido para quedarse, y por supuesto será una referencia para otras materias y profesores, ya que resulta evidente que esta es la verdadera formación del presente, en la que el alumno es el verdadero protagonista, y en la que participan todos los actores de la cadena de valor. En este sentido, ya se está trabajando en la siguiente edición, con el reto de mejorar y replicar este tipo de acciones formativas a otras asignaturas. Como docentes es una auténtica motivación ver la evolución de los alumnos, observar cómo en pocos meses son capaces de comprender el funcionamiento de una empresa, establecimiento, etc., mediante una simulación real en la que cada uno juega un papel fundamental. Este aprendizaje permitirá convertirse en grandes profesionales, acortando los plazos de adaptación laboral y aportando experiencias y conocimientos actualizados a un sector que lo demanda y necesita como es el caso del sector turístico. Al mismo tiempo, decir el impacto que ha tenido nuestro modelo educativo, posicionando a la Universidad Europea de Canarias como uno

5. Conclusiones

Simplemente aprovechar para agradecer a la Universidad Europea esta oportunidad de poder mostrar los resultados de caso de éxito ejecutado desde la delegación canaria. Supone una motivación extra para todo el equipo y nos impulsa a seguir mejorando de cara al próximo curso.

Con objeto de poder apoyar la candidatura y facilitar a los evaluadores la comprensión del alcance de tal innovadora iniciativa, hemos elaborado un pequeño vídeo resumen de este I MasterChef Universidad Europea de Canarias.

El vídeo está subido a YouTube en un enlace privado, por lo que solo se podrá visualizar si se accede al siguiente enlace: <https://youtu.be/OuGZHRju6eo>

6. Referencias

A continuación, se facilitan algunas referencias del impacto que ha tenido el evento en medios de comunicación locales.

1. <https://atlanticohoy.com/front/post/tag/gastronomia-canaria-proyecto-master-chef-universidad-europea-canarias>
2. <https://huleymantel.com/i-master-chef-de-la-universidad-europea-la-prueba-de-fuego/>
3. <https://atlanticohoy.com/front/post/tag/gastronomia-canaria-master-chef-universidad-europea-centro-hosteleria-los-realejos>
4. <https://www.youtube.com/watch?v=dKF-uAou9oc&list=FLDNMFGA6uYPD5y7zbpGk-kQ&index=3&t=0s>
5. <https://www.youtube.com/watch?v=pKb7abyVFm4&list=FLDNMFGA6uYPD5y7zbpGk-kQ&index=1>
6. https://www.ivoox.com/con-curcuma-59-audios-mp3_rf_36428203_1.html
7. <https://atlanticohoy.com/front/post/tag/gastronomia-canaria-proyecto-master-chef-universidad-europea-canarias>
8. <https://youtu.be/dKF-uAou9oc>
9. <https://atlanticohoy.com/front/post/tag/gastronomia-canaria-master-chef-universidad-europea-centro-hosteleria-los-realejos>