

## INNOVACIÓN EN LA ENSEÑANZA COLABORATIVA TURÍSTICA Y HOSTELERA: EL CASO DE LA EUHT SANT POL DE MAR

José Hernández  
EUHT Sant Pol de Mar  
[jose.hernandez@santpol.edu.es](mailto:jose.hernandez@santpol.edu.es)

Juan José Molina  
EUHT Sant Pol de Mar  
[jmolina@euht-santpol.org](mailto:jmolina@euht-santpol.org)

Carles Barriocanal  
EUHT Sant Pol de Mar  
[carles.barriocanal@udg.edu](mailto:carles.barriocanal@udg.edu)

### Resumen

Los hoteles escuela son establecimientos de hostelería y restauración que brinda a sus huéspedes todos los servicios y comodidades de un hotel convencional, pero que es atendido y operado parcialmente por estudiantes. Esta tipología de formación se caracteriza por un intenso trabajo por parte de los alumnos que prácticamente viven durante el periodo de formación en la escuela. Las características de la formación del ámbito de la hostelería y la restauración, en que los alumnos de diversos cursos interactúan intensamente, proporcionan un marco adecuado para trabajar el aprendizaje colaborativo. Se presenta el caso de la EUHT St Pol, el Hotel Escuela más importante del Estado Español.

### Objetivos

Los hoteles escuela son un negocio de servicios en el que se combinan dos actividades: la educación y capacitación de los futuros profesionales en las áreas de hotelería y restauración, y la de ofrecer servicios de alojamiento y restauración con que cuenta un hotel de primer orden de cualquier lugar del mundo (Alvarado et al., 1998). Este tipo de formación permite a los estudiantes poner en práctica de una forma eficaz y efectiva los conocimientos adquiridos en el centro educativo. Esta tipología de escuelas de formación hotelera y de restauración ha presentado, a lo largo de su historia, diversas fórmulas educativas. El denominador común a todas ellas es la distribución de la carga lectiva y de aprendizaje en dos ámbitos: teórico y práctico. Esta distribución es común a la formación profesional y a la formación superior o universitaria. Es la vertiente formativa práctica la que ofrece orientaciones divergentes aunque complementarias. Esta comunicación pretende aportar la experiencia de la EUHT Sant Pol respecto al aprendizaje colaborativo ya que una de las peculiaridades de esta tipología de formación es la total dedicación de los alumnos al aprendizaje ya que la mayoría de los estudiantes permanecen en el centro durante toda la semana lectiva. Se hace especial referencia a la tipología de enseñanza que se realiza en los Hoteles-Escuela, contextualizándola en la formación postmoderna y exponiendo las características actuales en el contexto de la formación universitaria.

### La formación en las escuelas de hostelería, los Hoteles Escuela

La práctica formativa más extendida y tradicional es la que se imparte en aulas *ad hoc* en los propios centros y en las que, unas veces, los profesores imparten clases prácticas demostrativas en las que los estudiantes no intervienen y otras, son los estudiantes los que realizan las prácticas con la supervisión de los profesores. La limitación reside en que la práctica se orienta a un consumidor interno que son los propios alumnos y profesores. Esta modalidad ha evolucionado introduciendo un restaurante de aplicación o un hotel de aplicación. Este sistema permite la relación directa de la formación con el cliente ya que la formación

teórico-práctica diaria tiene una realización y objetivación en la presentación final ante el consumidor externo. Su limitación consiste en que el número de clientes externos debe reducirse a la práctica elaborada y los horarios y calendario de la relación directa con el cliente externo deben adecuarse a los periodos del calendario escolar. La mayoría de centros de formación profesional de hostelería siguen el sistema anterior para hacer más significativos los aprendizajes prácticos de los alumnos. Existe una modalidad derivada de la anterior consistente en que el centro docente acuerda, mediante un convenio, con un establecimiento hotelero o de restauración, la realización de prácticas reales por parte de los alumnos del centro. Los alumnos deben realizar una rotación periódica por los departamentos del establecimiento fuera del horario escolar y tienen como tutores a los profesionales del departamento. Este modelo es aplicado principalmente por centros de formación superior y a los establecimientos se les denomina hoteles o restaurantes de aplicación.

### **El Hotel-Escuela Sant Pol de Mar (EUHT StPOL)**

El Hotel-Escuela de referencia en España es la EUHT StPOL (Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar), localizada en el municipio de Sant Pol de Mar (Barcelona) y que fue fundada en 1996 por un grupo de empresarios con la finalidad disponer de profesionales debidamente formados que exigía el boom turístico de los años sesenta en la zona. Se adscribió a la Universitat de Girona en 1997. El Hotel Escuela de Sant Pol de Mar se basa en un establecimiento abierto al público para alojamiento y para la restauración que es propiedad del centro docente y que es gestionado por los profesores y alumnos del propio centro.

Las características esenciales del Hotel-Escuela son:

- a) Establecimiento legalmente constituido como empresa privada.
- b) Dependencia académica y económica del centro docente.
- c) Abierto al público los 365 días del año.
- d) Gestionado por profesores y alumnos (aunque debe disponer de un equipo de empleados que se encargarán de los servicios cuando así lo exija el proceso académico).
- e) El objeto de su funcionamiento debe ser hacer posible la aplicación de las herramientas de gestión diseñadas en el aprendizaje de los estudiantes, lo que tiene como consecuencia la renuncia a la obtención forzada de beneficios empresariales como lo haría un hotel normal.
- f) Los estudiantes están constantemente tutorizados por los profesores del centro.
- g) La intervención de alumnos y profesores en el Hotel Escuela se lleva a cabo durante los 365 días mediante la rotación correspondiente que respete los descansos y vacaciones de alumnos y profesores.

La metodología de la enseñanza en el Hotel-Escuela consiste en que los alumnos reciban clases demostrativas y prácticas por parte del profesorado para posteriormente aplicar el aprendizaje en la ejecución de las tareas y funciones propias del hotel de forma autónoma y en jerarquía horizontal y vertical de trabajo. El seguimiento es realizado por el profesorado mediante la supervisión directa de la práctica y la reunión posterior que dirige con el equipo de prácticas. La evaluación es progresiva y diaria con un resumen de calificación expuesto semanalmente a disposición del alumno.

## Los orígenes del EUHT StPOL

En la década de los años sesenta del siglo XX, la enseñanza especializada en el sector hotelero y de la restauración, se encontraba vinculada a los estudios generales turísticos. Las circunstancias propias del momento, con una afluencia masificada de turistas hacia España, en el ámbito del sol y playa, desbordó a los pocos profesionales que habían en el sector y en muchos casos, la improvisación y la mirada a los países vecinos ayudó en cierto modo a aprender y mejorar las habilidades profesionales del sector. No se impartían los conocimientos apropiados y una focalización clara hacia donde iba el sector y la preparación tenía una cierta referencia en la formación profesional. No obstante, desde la dirección de la escuela, se detectó esta situación y en el nuevo proyecto educativo, se buscó la implicación de la sociedad de una manera abierta a las necesidades de las empresas de hotelería y restauración. Se desarrolló una línea de mejora de las habilidades y capacidades profesionales de los alumnos que querían llegar a niveles directivos y ejecutivos. El pluralismo y la coeducación, es en cierta manera la línea pedagógica de la cual parte una componente integral y funcional de los conocimientos que se imparten. No se trata únicamente de preparar buenos profesionales, sino de mantener el buen hacer de los que ya están en el sector, guiados por expertos docentes que mantienen sus bases educativas de una manera permanente, con la últimas tendencias, pero adaptadas a las necesidades de los cambios en la hospitalidad, la cocina o la restauración.

## El sistema de formación en la modalidad de Hotel-Escuela, ejemplo precursor de la corriente de formación postmoderna

La formación denominada postmoderna presenta su fundamentación teórica en la “educación líquida” desarrollada por Zygmunt Bauman y Joaquín Esteban entre otros. Frente a la “solidez escolar y educativa sustentada por principios mentales de jerarquización... y sometida a procesos de estandarización”(Esteban, 2011), la época actual de continuo dinamismo y cambios en la que las sociedades ya no precisan “una normatividad emancipadora e institucionalizada sino la trágica tarea de tenernos que afirmar a nosotros mismos de manera autorreferencial”(Bauman, 1997), propone un paradigma educativo no sólido sino líquido, basado en la reflexibilidad y la etnografía que permite una educación desformalizada y no circunscrita al espacio aula. La formación postmoderna permite la autoconstrucción progresiva de la identidad individualizada del educando en una sociedad cambiante como la actual, que nos lleva a una sensación de incertidumbre y duda y que nos obliga a un proceso de adaptación debido a las dinámicas reflexivas y de interacción (Esteban, 2011).

La esencia de la pedagogía del Hotel-Escuela reside en que constituye un espacio de formación idóneo para la autoconstrucción progresiva de la profesión en todos sus ámbitos y polivalencias.

Efectivamente, podemos señalar y destacar entre otros los siguientes:

- a) En el Hotel Escuela el estudiante puede integrar de manera natural el *saber* el *saber hacer* y el *ser* (Espinell, 1995).
- b) Adquiere el aprendizaje de la relación social y jerarquizada del trabajo tanto vertical como horizontal.

- c) La reflexión –investigación- sobre la práctica real diaria es un elemento importantísimo para adquirir un aprendizaje significativo, además de que introduce en el alumno un hábito de “continuo aprender” a lo largo de su vida profesional.
- d) El Hotel-Escuela proporciona el espacio etnográfico apropiado y real que contextualiza el aprendizaje.
- e) Este espacio etnográfico ofrece al estudiante también el escenario de los procesos dinámicos y cambiantes de la sociedad a los que debe saber adaptarse y proporcionar soluciones satisfactorias.
- f) Ese espacio etnográfico da lugar a un aprendizaje desformalizado en el que se potencia la autonomía de acción, por una parte y, a la vez, el trabajo en equipo, la toma de decisiones individualizadas y colectivas y la conciencia de compromiso hacia un ente propio pero también común que denominaremos empresa.

## Conclusiones

Una de las tendencias principales de la educación en el sector de la hostelería y hotelería, se centra y concreta en la necesidad de mejores técnicas y sistemas para educar a los que pretenden ser profesionales. En este sentido, los Hoteles-Escuelas buscan la personalización de la enseñanza con el trabajo de la identidad propia del alumno en relación a sus expectativas de futuro, potenciando sus habilidades profesionales. La enseñanza uniforme y cerrada podría afectar la calidad profesional de los futuros directivos y es en este sentido que se busca por parte de los Hoteles-Escuela, la excelencia formativa y educativa, con una componente identitaria. Cabe indicar que la uniformidad pedagógica en muchos casos puede generar una cierta frustración, debido a que cada vez más se apuesta por la creatividad y la innovación en un sector que ha evolucionado debido a la experimentación e investigación. La incorporación en algunas áreas de conocimiento de disciplinas que por la formación de los docentes no eran viables, a partir de la década de los años noventa, y gracias a la tecnología, ha permitido ampliar el campo de estudio a disciplinas como la química, la física, la biología o aproximarse a otras áreas de conocimiento, hasta el momento poco accesibles.

La experiencia educacional que ofrece un Hotel-Escuela como la EUHT Sant Pol ofrece un marco muy adecuado para testar algunas de las nuevas propuestas educativas posmodernas, como el caso del aprendizaje colaborativo ya que es precisamente en un Hotel Escuela, donde por la idiosincrasia de la formación, durante los cuatro años de aprendizaje, los estudiantes de los últimos cursos interactúan con los de los primeros. Tal vez esta tipología de enseñanza es el paradigma del aprendizaje colaborativo, ya que este se define como "...un sistema de interacciones cuidadosamente diseñado que organiza e induce la influencia recíproca entre los integrantes de un equipo." (Johnson y Johnson, 1998).

## Bibliografía

Alvarado, M., Barrionuevo, M. Panchano, R. y Santana, C. (1998) *Características y definición de un Hotel-Escuela*. Tesis de Grado. Escuela Superior Politécnica del Litoral, Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar, Guayaquil, Ecuador.

Bauman, Z. (1997). *Legisladores e intérpretes. Sobre la modernidad, la postmodernidad y los intelectuales*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.

Esteban, J. (2011). *La condena hermenéutica: ensayo sobre filosofía de la ambivalencia educativa* (1a ed.) Barcelona: Editorial UOC

Espinel, R. (1995) La experiencia del hotel-escuela. *Estudios Turísticos*, 128, 105-115.

Johnson, D.W. y Johnson, R.T. (1998). *Cooperative Learning And Social Interdependence Theory. Social Psychological Applications to Social Issues*. Recuperado 10 abril 2013, desde <http://www.co-operation.org/pages/SIT.html>

### **Cuestiones y/o consideraciones para el debate**

A pesar de las particularidades que ofrece la enseñanza en un Hotel Escuela, ámbito altamente profesionalizado y focalizado en una educación práctica en sus instalaciones y teórica en las aulas, salas de estudio y laboratorios, se puede valorar algunas de sus metodologías como ejemplo para el desarrollo de la enseñanza universitaria actual, especialmente en el ámbito del aprendizaje colaborativo en aquellas disciplinas en las que coexisten en un momento determinado alumnos de diversos cursos.