



La situación creada por el Covid obliga a una transformación digital definitiva en formación

22-04-2020

La situación creada por el confinamiento afecta de lleno también al sector de la formación. La implementación de nuevas tecnologías permite afrontar la transformación necesaria tras el comienzo de la pandemia e incluso puede ayudar a las instituciones y empresas a salir fortalecidas. La revolución digital ya era una realidad imparable y la emergencia del Covid-19 está acelerando la adaptación.

En plena vorágine del siglo XXI, nos percatamos que la revolución digital es un hecho imparable. Está cambiándolo todo, la economía, la gobernanza, la cultura y, más en este momento, nuestra forma de relacionarnos. Se están produciendo avances que hasta hace unos años eran impensables y va a haber muchos más.

Afrontamos el desarrollo de una era donde la Inteligencia Cognitiva hace que todo sea nuevo y nada esté definido. Los profesionales de hoy en día están exigiendo nuevas carreras y nuevos modelos de desarrollo. Y la innovación y la tecnología –incluyendo inteligencia cognitiva y artificial, colaboración social y economía compartida– están redefiniendo la fuerza de trabajo. En palabras del renombrado economista **Jeremy Rifkin**, *“es el comienzo de una nueva era conocida como la Tercera Revolución Industrial”*. Organizaciones líderes están convirtiendo la economía abierta de talento en una nueva oportunidad, al adoptar tecnologías y desarrollar nuevos modelos que hacen uso innovador de las fuentes de talento de dentro y fuera de la organización.

Si los datos son el petróleo del siglo XXI, el recurso más valioso es el conocimiento. Cultivarlo, estimular el talento y promover la educación, es mucho más que una meta deseada, es la condición crucial para el desarrollo económico. El filósofo **John Dewey** afirmaba en 1916: *“si hoy enseñamos a los estudiantes como enseñábamos ayer, los despojamos del futuro”*. Más de un siglo después, esta frase sigue vigente. Ante los cambios acelerados en nuestra sociedad, muchos de ellos propulsados por las nuevas tecnologías, necesitamos cambiar la educación.

El reto de cualquier institución educativa será el de lograr la personalización para lograr un talento emprendedor, que sepa utilizar las infinitas tecnologías que cíclicamente irán apareciendo cada año en esta era de la hiperconectividad. Ante este escenario, deberemos ser capaces de lograr una educación personalizada; el mundo formativo tendrá que realizar su propia transformación

digital e impactar tanto en el fondo de la enseñanza, a través de cambios en los programas académicos y sus contenidos, como en la forma, adaptando las nuevas tecnologías desarrolladas en sus modelos de aprendizaje. Se trata de 'reimaginar' la forma en que formamos el talento y entregamos las mejores competencias demandadas por el sector hostelero y de la restauración que, en definitiva, tiene una necesidad de profesionales altamente cualificados, para dar ese paso definitivo que España debe tomar para la profesionalización del sector.

Haber sido disruptivos, ayuda a afrontar con bases sólidas el momento actual

Nuestra Escuela Superior de Hostelería de Sevilla se fundó en 1993 y pertenecemos al grupo Lezama, organización hostelera de referencia en España y USA con marcas tan emblemáticas como la 'Taberna del Alabardero' y el 'Café de Oriente'. Durante estos 27 años de formación han pasado por nuestras aulas más de 5.000 estudiantes que han podido ser protagonistas de la evolución gastronómica y restauradora de nuestro país en estas últimas tres décadas. Casos de estrellas Michelin como el de Ángel León, chef del Mar, o Julio Fernández son claros ejemplos de excelencia. En 2007 fuimos pioneros viendo la evolución del sector y quisimos replicar los programas presenciales al ámbito *online* y junto con el grupo San Valero fundamos ESAH -Estudios Superiores Abiertos de Hostelería-, donde se han formado en diversas disciplinas más de 25.000 estudiantes.

El hecho de haber sido disruptivos en su momento nos ha permitido afrontar con unas bases muy sólidas la transformación necesaria tras el comienzo de la pandemia por el *Covid-19*. Una decisión acertada de implementación de nuevas tecnologías puede permitir a tu organización lidiar con situaciones de desafío e, incluso, salir fortalecido por ser capaz de generar una cultura de empresa que tenga adaptabilidad hacia la innovación y entendiendo ésta como todo cambio basado en el conocimiento que genera valor.

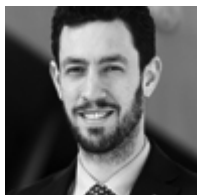
Para las instituciones educativas y escuelas de hostelería este modelo de creación de conocimiento también es nuevo y por ello difícil de implementar, requiere de cambios culturales y organizacionales que vean la formación de talento desde una óptica diferente; ya no desde la tradicional escala académica sino más bien desde el trabajo en equipo, la colaboración y co-creación de aprendizajes basados en grupos interdisciplinarios, en que cada individuo sea capaz de aportar al desarrollo de un desafío. Gracias a la compleja interacción de todos, el nuevo desafío va madurando y, a partir de ahí, formando las competencias y habilidades que los alumnos van necesitando para afrontar, con las mayores garantías de éxito, el salto al exigente mundo profesional del hoy.

Desde nuestra ESHS somos unos firmes creyentes en la extraordinaria labor que realiza la restauración colectiva en el país y el peso que tiene. Por otra parte, el turismo es una actividad clave en la economía española ya que supone el 11% del Producto Interior Bruto (PIB) y más de la mitad de ese porcentaje, el 6,7% corresponde al área de restauración -incluyendo bares y cafeterías-. Todos ellos datos esclarecedores para entender la tremenda importancia que la formación tiene que desempeñar en la profesionalización del sector para afrontar los retos del futuro.

– [Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página 'Las colectividades frente al Covid-19'](#)

Noticias Relacionadas

- [Forma gratis a tus empleados durante la cuarentena y consigue la formación continua obligatoria, a coste cero para la empresa](#)
- [Veinte años del primer curso online sobre APPCC creado por la Universidad de Salamanca](#)
- [Preguntas y respuestas sobre la formación de los manipuladores de alimentos](#)
- [Doce cosas que las empresas pueden hacer ante la crisis de la pandemia del coronavirus](#)



Iñaki Echeveste es director de la [Escuela Superior de Hostelería de Sevilla](#). Graduado en Dirección Hotelera por Zaragoza Hotel Management School y USJ, Postgrado en Administración de Empresas por Columbus IBS y Postgrado en Organización y Dirección de Eventos por ESAH. Además, es miembro del comité ejecutivo de [EURHODIP](#) y [AEHOS](#). @: iecheveste@fundacionlezama.es.