

DISEÑO Y EVALUACION DE UN MODELO DE FORMACION EN HOSTELERIA Y TURISMO

Pedro J. García Artiles *

Resumen: El trabajo, partiendo de un estudio de necesidades de formación en Hostelería y Turismo, intenta realizar un diseño en el ámbito formativo dentro del sector, para lo cual se han tenido en cuenta diversas variables, que tras la metodología aplicada motivaron el diseño de un modelo de formación que se concreta en la implementación de módulos profesionales, siguiendo la línea de la nueva Ley de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE). Se analiza la necesidad de implicar a los alumnos de los diferentes niveles educativos en un sector tan importante para nuestro país. Así, dentro de la enseñanza primaria y secundaria obligatoria, mediante la realización de actividades extraescolares, se inculcará a los alumnos la enseñanza para el buen uso del tiempo libre. Por otra parte, dentro de la formación profesional deberá coordinarse la Formación Profesional Reglada con la Formación Profesional Ocupacional, implicando a las empresas en la formación de los futuros trabajadores. Y, ya por último, dentro de la Universidad cabe subrayar la importancia de crear una Licenciatura y Doctorado en Ciencias del Turismo.

Palabras clave: Formación, Turismo, Currículum, Módulo.

Abstract: This paper aims to develop an educational model using modules as promulgated by Spain's new General Education Law. It examines the need to involve students who are at different stages in their education in an important sector for the country. Primary and secondary school students are encouraged to take part in extracurricular activities. With regards to Professional training, part time training schemes should be coordinated with full time schemes and companies drawn into the process of training their future employees. Finally the paper highlights the importance of creating a Bachelor and a Doctorate in Tourism Science.

Key words: Education, Tourism, Curriculum, Module.

1. INTRODUCCION

Las actuales modificaciones del sistema productivo, la incorporación de nuevas tecnologías, la implantación de técnicas modernas de gestión, los cambios en la organización del trabajo, la libre circulación de trabajadores en el seno de los países miembros de la CE a partir del 1 de enero de 1993, la

no óptima cualificación de los actuales trabajadores de la Hostelería, el paso de una sociedad cuyo sistema de valores se centra en el mundo del trabajo a una sociedad centrada en la cultura del ocio y el tiempo libre, nos ha llevado a sentir una necesidad de cambio de las enseñanzas de Formación Profesional de Hostelería y Turismo.

* Pedro J. García Artiles es doctor en Filosofía y Ciencias de la Educación, técnico de Empresas y Actividades Turísticas, guía-intérprete de Turismo y licenciado en Filosofía Pura y Psicología por la Universidad de La Laguna. Actualmente forma parte del equipo educativo de expertos en el Grupo de Trabajo Profesional en Hostelería y Turismo, que está diseñando el futuro catálogo de titulaciones de nivel 2 y 3 en dicha área, desempeñando, asimismo, funciones como jefe de la Unidad de Estudios e Investigación en la Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística de la Consejería de Turismo y Transportes del Gobierno de Canarias.

Esta necesidad sentida de renovación de la formación ha coincidido con la Reforma del Sistema Educativo español, que plantea la Formación Profesional desde una perspectiva más amplia; se trata de la denominada Formación Técnico Profesional dentro del desarrollo de la LOGSE, estando previsto diseñar los módulos de nivel 2 y 3 en esta especialidad, que completen los ya existentes (Recepción nivel 3 y Cocina nivel 2).

Desde septiembre de 1986 y anualmente se han celebrado en Canarias *Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo* con el fin de aunar esfuerzos entre los distintos sectores, empresariales, sindicales, profesionales, docentes/discentes y administraciones, que han servido para intercambiar y evaluar las experiencias y proyectos, suministrando la información necesaria para la toma de decisiones que los cambios del sector de la Hostelería y el Turismo y de la sociedad en general demandan. Las conclusiones han sido publicadas anualmente por la Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística del Gobierno de Canarias.

También la Organización Mundial del Turismo (OMT), a través de diversas actuaciones, desarrolla programas que conllevan al perfeccionamiento profesional. A modo de ejemplo citamos el *Plan estratégico para la red de Centros Internacionales de Educación y Formación* de la OMT, cuya misión, como en el mismo se indica, consiste en fomentar el desarrollo de una industria del turismo internacional bien formada y socialmente responsable, adaptándola a un mundo cambiante.

Paralelamente, el Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional (CEDEFOP) ha publicado el *Repertorio Comunitario de perfiles profesionales*, en el cual se hace un análisis comparativo de las profesiones del sector Turístico-Hotelero dentro de la Comunidad, cuyo objetivo final es poner a disposición de los organismos de la decisión y de la gestión de la formación profesional un instrumento que permita comparar las profesiones, es decir, las figuras profesionales que intervienen en los diferentes sectores económicos.

En esta línea debemos citar a las diversas asociaciones profesionales, empresariales y sindicales que con sus iniciativas y participación de forma desigual acometen la aceleración de la Formación Profesional desde su perspectiva.

La Administración en general realiza un esfuerzo con el fin de interconectar los diversos niveles educativos. Nos sirve de muestra en lo referente a las competencias de ámbito estatal lo realizado por diversos Ministerios (Ministerio de Educación y Ciencia, Ministerio de Trabajo —INEM— y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo), en la obligada interconexión de la Formación Profesional Reglada y Ocupacional y los estudios de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas, tanto en los cambios curriculares como en su enlace con otros estudios existentes o por crear.

Mediante jornadas, seminarios, mesas redondas, etcétera, se intenta intercambiar experiencias que ayuden en el difícil proceso de desarrollo y perfeccionamiento de los es-

tudios de Hostelería y Turismo. A modo de ejemplo, citaremos las *Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo* (Canarias, septiembre 1986 a 1991), *Jornadas sobre las Enseñanzas Turísticas* (Madrid, junio 1991) y la *Conferencia Internacional sobre Educación Turística en Europa: Desarrollo de la calidad* (Valencia, abril 1992).

Este primer recorrido por las iniciativas, proyectos y ejecuciones, que se llevan a cabo desde instancias múltiples (públicas y privadas), nos indican el auge de la formación en el sector de la Hostelería y el Turismo y nos ayudan a enmarcar y comprender el aporte de este trabajo-síntesis de la tesis presentada por el autor (diciembre 1991) en la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Facultad de Filosofía y Ciencias de la Educación, Departamento de Métodos de Investigación y Diagnóstico en Educación, con el título *Diseño y Evaluación de un Modelo de Formación en Hostelería y Turismo*.

El estudio se dividió en cuatro partes bien diferenciadas; en la primera se han estudiado las necesidades de formación existentes en el sector, partiendo del *Estudio de Necesidades de Formación en Hostelería y Turismo*, publicado por la Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística del Gobierno de Canarias y el Instituto Nacional de Empleo en 1989, que omitimos en este resumen haciendo notar que se encuentra en proceso de actualización.

La Propuesta de un Modelo de Formación en Hostelería y Turismo, tras un análisis del

estudio anteriormente citado, queda desarrollada en el apartado segundo.

La tercera parte apunta la realización de una evaluación del programa diseñado y, por último, se dan una serie de conclusiones para futuras iniciativas educativas en el apartado cuarto.

2. NECESIDADES DE FORMACION

2.1. El problema y las variables

Desde los años sesenta se inicia el descenso de la población activa agraria, acelerándose a partir de los setenta, como resultado del importante éxodo rural que se encamina hacia las ciudades convertidas en los principales mercados de empleo.

Paralelamente tiene lugar un crecimiento de la población activa en los restantes sectores económicos, especialmente en el terciario, basado en el subsector del turismo.

De ahí la necesidad de formación especializada para esta población, que ha pasado de desempeñar una actividad eminentemente agraria a otra relacionada directamente con la Hostelería y el Turismo.

Por otra parte, la incorporación de nuevas tecnologías, la implantación de técnicas modernas de gestión empresarial y la utilización de nuevos servicios, inciden directamente en la enseñanza de las distintas disciplinas que deberán tener en cuenta dichos avances tecnológicos.

Debemos destacar, también, cómo se ha pasado de una sociedad cuyo sistema de valores se centró con gran intensidad en el mundo del trabajo, a otra, como la actual, en la que cobra gran interés la cultura del ocio y el tiempo libre.

Este cambio social implica la necesidad de establecer un nuevo campo de estudio científico basado en la Hostelería y el Turismo.

«Debemos considerar el Turismo como ciencia en tanto en cuanto el Turismo, al igual que la Astronomía elemental, por ejemplo, es una ciencia de observación; esto es, el Turismo es una realidad como lo es también el conjunto de estrellas del firmamento; la ciencia del Turismo no puede nutrirse de experiencias realizadas en un laboratorio ni, por tanto, elaborarse como una ciencia experimental, sino únicamente contemplando la realidad turística» (Alcaide Inchausti, A., 1985, pág. 7).

No obstante, por otro lado, se pueden obtener conclusiones y resultados de experiencias de clientes sobre viajes realizados, alojamientos, alimentación, empleo del tiempo de ocio, tecnología aplicada a la hostelería y al turismo, organización, etcétera, que es objeto de estudio por métodos experimentales de las Ciencias Sociales.

En la actualidad, el plan de estudios de las enseñanzas de Hostelería y Turismo parece no haber dado respuesta a las expectativas planteadas.

Se requiere, por tanto, «una revisión de los programas y crear una coordinación pe-

dagógica con las empresas, dando más énfasis a la especialización y a las clases prácticas, en orden a perfilar y ajustar los criterios de formación del alumno con demandas de profesionales del sector» (González Rodríguez, D., 1989, pág. 233).

Así pues, existe la necesidad de transformar estos procedimientos científicos en contenidos de aprendizaje para, de esta manera, lograr tener un personal cualificado dentro de la Hostelería y el Turismo.

Estas enseñanzas estarán dirigidas a proporcionar a las personas los conocimientos teóricos, las habilidades prácticas y la capacitación en las actividades necesarias para ocupar aquellos empleos relacionados con la Hostelería y el Turismo. Este es, por tanto, el problema que nos ocupa: la elaboración de un diseño de formación, en Hostelería y Turismo, que debe adecuarse, de una parte, a las necesidades objetivas, esto es, a la demanda social en cuanto a las características que han de poseer los profesionales que ejerzan en tales campos y, de otra, a la situación de partida de los aspirantes a ocupar tales plazas. Por otra parte, no podrá olvidarse la evaluación del diseño como una dimensión integrada en su propia estructura.

El problema que pretendemos resolver no es otro que el de fundamentar, desarrollar y pre-evaluar un diseño para la formación de profesionales en el ámbito de la Hostelería y el Turismo.

Tres son los aspectos a considerar y que pueden concretarse en las preguntas que nos hacemos a continuación:

- 1.ª ¿Cuáles son las necesidades de formación de profesionales que demanda el sector de Hostelería y Turismo?
- 2.ª ¿Qué características, dimensiones, objetivos, etcétera, deben integrar una propuesta de formación de los diversos profesionales demandados?
- 3.ª ¿Qué modelo evaluativo es el más adecuado a la naturaleza del diseño?

La respuesta a la primera de las preguntas se ha analizado mediante un estudio empírico (Necesidades de Formación) en el que se han tenido en cuenta diversas variables bajo los grandes rótulos de «establecimientos», «población activa», «dimensión administrativa-geográfica», «configuración laboral», «áreas formativas prioritarias», «aspectos externos» y «evolución profesional de los individuos».

Cada una de estas variables abarcó: categoría del posicionamiento en precio, según categoría y tipo de alojamiento, de las distintas zonas receptoras desde cada país

to de la configuración económica y laboral del sector de la Hostelería y el Turismo, en la que se abordó tanto la oferta como la demanda, nos acercó a la configuración formativa.

2.2. Configuración formativa

El estudio de la configuración formativa del sector se realizó mediante visitas a Institutos de Formación Profesional en los que se cursan estudios de Hostelería. Además, se programaron y efectuaron distintas reuniones informativas con profesores de la rama, así como un encuentro con los directores de las Escuelas de Turismo para obtener información acerca de sus problemas específicos. También se aplicaron encuestas a alumnos y ex alumnos a fin de conocer sus opiniones acerca de estas enseñanzas.

A continuación citaremos algunas conclu-

Según las opiniones de distintos interlocutores, el plan de estudios de la carrera de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas adolece de rigidez en su contenido, con una base amplia de conocimientos humanísticos y jurídico-económicos, a la par que reducidos en lo técnico-turístico.

En cuanto al profesorado de estos estudios, el 75 % de los miembros de este colectivo son varones, y el 25 % mujeres, con una media de edad global de 35,8 años.

En cuanto a las titulaciones del profesorado, hemos constatado que no se corresponden con las especificaciones de formación de las materias.

Con respecto al alumnado, éste ha cursado estudios de

Sobre la valoración de estas enseñanzas, a la pregunta: ¿Cómo considera que se han cumplido los objetivos de su formación?, un 47 % de alumnos de Formación Profesional contestaron que «regular», y un 16,6 % «mal» o «muy mal». Por el contrario, un

Conclusiones de este estudio:

1) Universidad: Técnico de Empresas y

2) Formación Profesional-Hostelería.

En lo referente a la Formación Profesional Reglada, el plan de estudios está siendo sometido a una profunda reforma, se pretende con ello salvar algunas de las lagunas encontradas.

En cuanto al profesorado, del total de sus miembros el 64 % son varones y un 36 % mujeres, con un promedio de edad de treinta y cinco años, lo cual refleja la juventud del cuerpo docente.

Por titulaciones, observamos que el 38,7 % del profesorado ha cursado estudios de Formación Profesional de primer grado o Formación Profesional de segundo grado; el 20,7 % son titulados, Técnicos de Empresas y Actividades Turísticas, y un 19 %, diplomados. El resto del profesorado, un 21,6 %, presentaban otras titulaciones.

En cuanto al alumnado, la titulación académica exigida para acceder a estas enseñanzas es la de Certificado de Escolaridad o Graduado Escolar. El acceso se produce entre los catorce y quince años de edad.

Podemos señalar, en cuanto al plan de estudios de la carrera de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas, la necesidad de elevar el nivel de conocimientos técnico-turísticos.

Por lo que respecta al profesorado universitario, será necesario que sus titulaciones se correspondan con las especificaciones de formación de las materias.

Por último, del estudio de la configuración formativa se deduce la necesidad de reforma del actual sistema de Formación Profesional, elevando el número de conocimientos prácticos, así como dotar mejor a los centros de materiales didácticos y prácticos.

3. PROPUESTA DE UN MODELO DE FORMACION

3.1. Marco del sistema educativo

La actualidad educativa viene marcada por dos grandes factores que influyen en la concepción del currículo. Nos referimos, por un lado, a la incorporación plena de España dentro de la Comunidad Europea, y, por otro, a la reforma de nuestro sistema educativo.

La integración en la Comunidad Europea y el cercano horizonte del Mercado Unico exige, de todos los sectores económicos, una mayor competitividad que resulta difícil de alcanzar partiendo de la presente configuración de la Formación Profesional, estableci-

da por la Ley General de Educación de 1970. Cada vez más se exige que las personas adquieran, a través de la educación, una formación suficientemente sólida y flexible que le permita adaptarse a cambios en su actividad laboral.

Por otra parte, la plena integración de nuestro país en la Comunidad Europea nos lleva a una futura homologación de los títulos a nivel europeo. En esta línea se está trabajando con el Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional (CE-DEFOP). Este centro ha realizado un *Repertorio comunitario de perfiles profesionales* (noviembre 1991), como ya se indicó en la introducción.

Actualmente se han homologado los estudios de Recepcionista, Conserje, Supervisor de mercancías y Empleado de economato, Subgobernanta, Camarero, Barman, Cocinero, Sommelier, Empleado de ventas en Agencias de Viaje y, por último, Empleado en oficinas de turismo (DOC 166, de 3 de julio de 1989).

También cabe destacar la importancia económica que posee el sector turístico en España, y más particularmente en determinadas Comunidades Autónomas.

Al mismo tiempo, los problemas del desempleo y reconversión del mercado de trabajo resultantes de la crisis económica fuerzan al sistema educativo a dar respuesta a muchas personas que deben encontrar, a través de la educación, oportunidades de trabajo.

Todos estos factores se han tenido en cuenta en el diseño de un modelo de formación en Hostelería y Turismo.

Los principios fundamentales sobre los que se ha inspirado el currículo son: el principio de realidad, racionalidad, publicidad, intencionalidad, organización, selectividad, decisonalidad, flexibilidad y practicidad.

3.2. Módulos profesionales

Partiendo de los principios inspiradores del currículo, hemos diseñado diversos módulos profesionales de Hostelería y Turismo, nivel 2 y 3.

Destacamos la labor que actualmente realiza el grupo de trabajo formado por expertos del sector para diseñar los nuevos módulos profesionales que se impartirán a nivel estatal en la especialidad de la Hostelería y el Turismo.

Nos limitamos, a continuación, a citar los módulos de Formación Técnico-Profesional diseñados en esta tesis, cuya organización y contenido formativo intentan responder a las necesidades de formación y cualificación detectadas en la primera parte.

Módulos Formativos de Nivel 2: Cocina, Pastelería, Camarero-Barman-Sommelier, Regiduría de Pisos, Auxiliar de Administración y Gestión.

Módulos Formativos de Nivel 3: Especialidad de Cocina, Especialidad de Servicios (Jefe de Comedor o Maître), Regiduría de

Pisos, Especialidad de Recepción, Animador de Hotel, Administración de empresas de Hostelería y Turismo, Guía Local de Turismo, Administración de Agencia de Viajes e Industrias Alimentarias.

Es preciso puntualizar algunos aspectos referentes a los siguientes módulos propuestos: el Guía de Turismo y Guía-Intérprete de turismo actualmente debe realizar los estudios de TEAT (o superar exámenes extraordinarios). Con el módulo profesional de Guía local de Turismo se pretende formar a los alumnos para la especialización dentro de su localidad. Este módulo profesional servirá de base para proseguir estudios superiores.

Por otro lado, el nivel educativo de Animador de Hotel es el de TEAT (antes TET). Los módulos profesionales de Animador de Hotel y el de Administración de Empresas de Hostelería y Turismo serán, pues, la base para proseguir estudios universitarios.

En la tesis, además, se presenta el diagnóstico del centro educativo, de los alumnos y del profesorado. Se exponen de los módulos formativos citados su temporalización, metodología, organización y evaluación. Cada uno de estos módulos profesionales incluyen un área de Formación y Orientación Laboral común a todos, y otro de Idiomas Extranjeros, así como de Formación en Centros de Trabajo.

Más que el análisis detallado de cada uno de estos módulos, se considera, no sólo por motivos de espacio sino para comprender mejor la propuesta de los mismos, indicar

someramente algunas características tenidas en cuenta para su diseño.

En la temporalización de los módulos primó la importancia de alternar teoría y práctica, oscilando la proporción de enseñanzas teóricas entre una banda que va del 30 % al 45 %, dependiendo estas proporciones del contenido formativo a impartir.

La metodología propuesta estará basada en una pedagogía activa, es decir, los alumnos adquirirán los conocimientos teóricos necesarios para trabajar en las distintas áreas, pasando después a su puesta en práctica. El alumno será el eje central de la formación y éste deberá, desde el inicio de su formación, estar en contacto con la realidad del mundo del trabajo.

Por otra parte, se facilitará el trabajo en grupo, ya que de esta manera se propician las relaciones humanas, la adquisición de conocimientos, el fomento de la disciplina y la responsabilidad personal.

En cuanto a la evaluación, se tendrá en cuenta tanto la evaluación del rendimiento de los alumnos como del mismo programa.

La evaluación de los alumnos se basará, principalmente, en la evaluación continua. Se deberá tener en cuenta los contenidos teórico-prácticos y de actitudes profesionales que se vayan adquiriendo durante el aprendizaje.

Las técnicas evaluativas que se han considerado más apropiadas para la evaluación del logro fueron las siguientes: exámenes

convencionales, pruebas objetivas, la observación, la entrevista personal, técnicas sociométricas, etcétera.

4. EVALUACION DEL PROGRAMA

La evaluación de programas se ha desarrollado desde los años cuarenta en los Estados Unidos, implementándose según se acentuaban aspectos cuantitativos-cualitativos o aspectos que tienen en cuenta la responsabilidad sobre el perfeccionamiento.

El proceso operaba tanto desde el punto de vista de la ciencia pedagógica como desde el aspecto socio-político en el ámbito americano.

El sentido práctico de la evaluación suele predominar en una sociedad que reclama resultados constatables, como puede observarse en otros ámbitos científicos y tecnológicos. En 1942, con Tyler, surge un hito importante que marcará las décadas sucesivas, en las que se planteará la polémica entre la responsabilidad sobre el perfeccionamiento y la dicotomía cualitativo-cuantitativo; muestra de ello podemos encontrarla en la recopilación de Smith, *New Techniques from Evaluation* (1981).

Paralelamente, en Europa la evaluación de programas también ha sufrido limitaciones en su desarrollo, debido a los recortes presupuestarios que han hecho aflorar la polémica entre evaluación para el control o evaluación para la mejora educativa. En lo que se refiere a España, no entra en esta dinámica, aunque con la nueva ordenación

educativa (1990) y la ampliación, reforma, autonomía y creación de universidades privadas, así como la plena integración en Europa (1993), nos hará discurrir en una línea comunitaria.

Teniendo en cuenta no sólo el aspecto de investigación evaluativa en un contexto social-político a través de su desarrollo histórico, sino incrementando esto, además, con la problemática de la cultura postindustrial o de ocio, en la que estamos inmersos desde la recuperación de la segunda guerra mundial, que ha caracterizado nuestro país por su desarrollo turístico, nos encontramos con un complejo cuadro del que intentamos obtener las bases para nuestro modelo de formación en Hostelería y Turismo.

Observando los aspectos anteriormente indicados, el programa de evaluación puede implicar tres propósitos: de juicio, toma de decisión y político; con diferente énfasis según se acentúan unos u otros aspectos:

«..., dichos propósitos no son excluyentes, especialmente los dos primeros, dado que el propósito de una investigación evaluativa sobre un programa puede ser la elaboración de juicios sobre la eficacia del mismo, al objeto de ayudar a los responsables en la toma de decisiones para que puedan elegir entre alternativas posibles o bien puedan ampliar, modificar o eliminar dicho programa.» (Pérez Juste, R., 1989, pág. 340.)

Nuestro modelo de evaluación ha pretendido, mediante el estudio de necesidades, obtener un juicio válido para la toma de decisiones en lo referente a alcanzar un mode-

lo educativo en Hostelería y Turismo, por lo que destaca su aspecto político-social-educativo, ampliable a otros ámbitos geográficos.

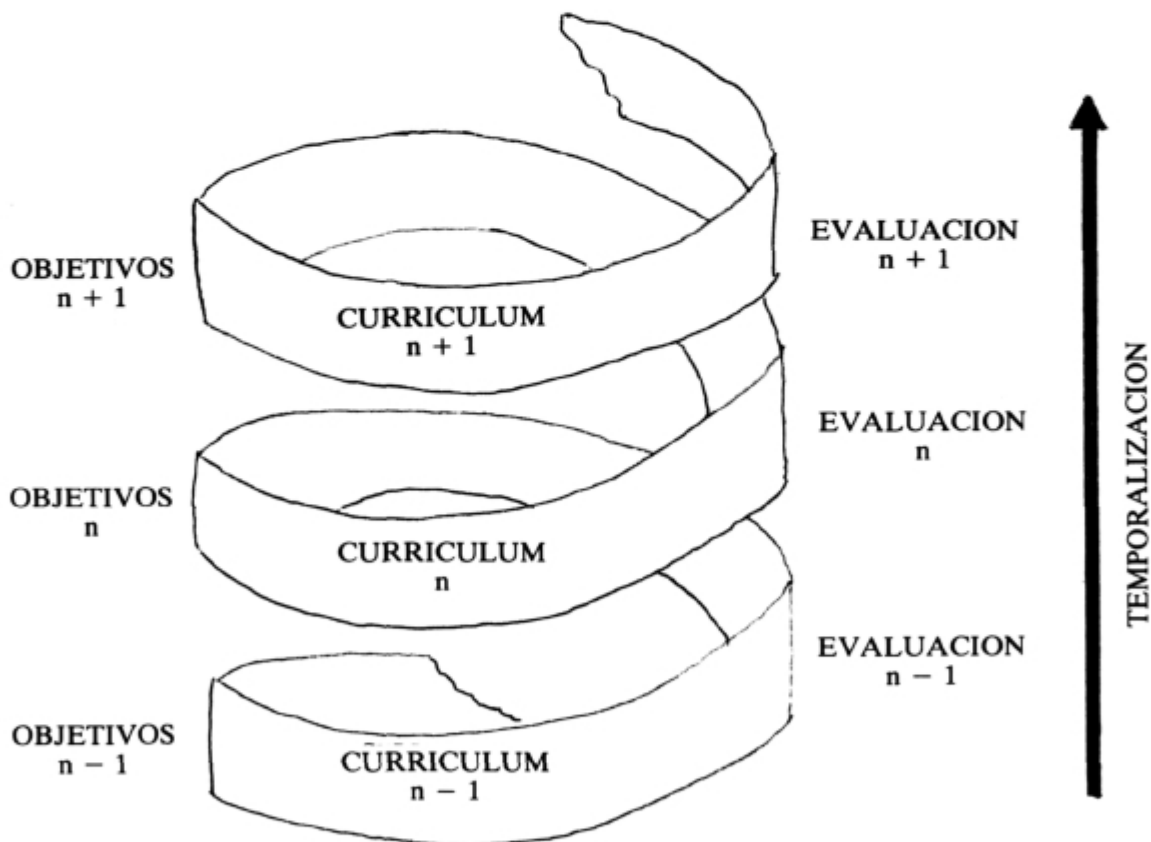
Son muchas las definiciones de evaluación existentes, aunque la mayoría de ellas se refieren, sobre todo, a la evaluación del resultado final de los alumnos. Entendemos por evaluación un proceso sistemático integrado en el sistema educativo y mediante el cual buscamos su perfeccionamiento a través de un conocimiento lo más exacto posible de los factores que intervienen en el proceso de enseñanza. Esta definición no tiene en cuenta solamente la medición de los resultados de los alumnos, sino que considera importante todos los aspectos que afectan al proceso educativo (características de la institución, profesorado, situación inicial, programas, etcétera); es decir, tiene en cuenta todos los factores que influyen en el currículo. Así pues, podemos considerar la evaluación como el principal factor que ayuda a la evolución o perfeccionamiento del currículo.

No debemos olvidar que el currículo en sí mismo debe ser un proceso dinámico y siempre cambiante. La educación que se recibía en la antigüedad era totalmente válida para la época, pero sería inconcebible en la actualidad. No podemos suponer que el contenido de un currículo amplio y adecuado en un período determinado sea suficiente y apropiado en otro. No podemos señalar un tiempo definido de caducidad en cualquier conjunto organizado de conocimientos, pero, en cambio, seguiríamos investigando tan rápida y continuamente como fuera posible los estudios que podrían reemplazar los

viejos contenidos por otros nuevos. Así pues, un currículo dinámico no podrá ser planificado todos los años sin que se produzcan cambios en los esfuerzos por planificar y la evaluación será el instrumento que nos indique qué características deberán ser cambiadas o modificadas.

La investigación evaluativa es una manera de racionalizar los resultados de la evaluación; con ella se pretende alcanzar conocimientos objetivos sobre las unidades de análisis (institución, alumnos, etcétera) para ser traducidos en datos que nos permitan compararlos con los criterios establecidos

Figura 1. EVOLUCION DEL CURRICULUM



FUENTE: Elaboración propia.

anteriormente. Estos criterios pueden ser tanto intrínsecos —calidad del programa, tanto en lo referente a su calidad técnica como a la adecuación a las características de los sujetos, coherencia interna entre las partes, los resultados— como extrínsecos —adecuación a las necesidades, a las demandas sociales, al contexto, a los resultados de otros programas.

Tras un análisis de los distintos modelos evaluativos existentes, el modelo evaluativo de Tyler, el método científico de evaluación de Edward A. Suchman, el modelo de la figura 1 para la evaluación educacional de Stake, la evaluación orientada hacia el consumidor de Scriven, etcétera, se ha optado por el modelo evaluativo propuesto por Stufflebeam.

Stufflebeam defiende una evaluación dirigida hacia el perfeccionamiento y utilidad del programa. La función del evaluador es proporcionar información útil para elegir entre diversas alternativas de decisión, de tal forma que trabaje de la manera más racional posible.

Podemos señalar los diferentes pasos que puede seguir todo estudio evolutivo:

- 1.º El evaluador debe planificar las actividades que se han de evaluar, las decisiones que se han de tomar respecto de estas actividades, la información necesaria para secundar estas decisiones y las estrategias que dirigirán la obtención de la información.
- 2.º El evaluador debe obtener la información necesaria.
- 3.º El evaluador debe comunicar esta información a aquellos que tomarán las decisiones. (Stufflebeam, D. L., 1976.)

Stufflebeam propone un tipo de evaluación siguiendo su modelo CIPP (Contexto, Input o Entrada, Proceso y Producto): la evaluación del Contexto, como ayuda para la designación de las metas; la evaluación de Entrada (input), como ayuda para dar forma a las propuestas; la evaluación del Proceso, como guía de su realización, y la evaluación del Producto al servicio de las decisiones de reciclaje.

En el cuadro 1 se detallan los objetivos, las variables, los criterios de evaluación, la metodología, la unidad de análisis y la toma de decisiones que se han tenido en cuenta en la realización de la evaluación CIPP.

Cuadro 1. ELEMENTOS ANALIZADOS POR LA EVALUACION CIPP

	Evaluación del Contexto	Evaluación de Entrada	Evaluación del Proceso	Evaluación del Producto
Objetivos	Conocer las necesidades de formación en Hostelería y Turismo mediante el estudio de la configuración económica y laboral del sector en la Comunidad Autónoma de Canarias. Detectar si los objetivos de nuestro diseño responden adecuadamente a las necesidades de formación existentes en el sector.	Analizar si el actual diseño de formación y su concreción en los centros responde a las necesidades detectadas, a las carencias existentes.	Determinar hasta qué punto se está realizando el diseño de formación en Hostelería y Turismo. Detectar las limitaciones o defectos del plan o de su puesta en práctica que nos lleva a realizar algunas modificaciones en el mismo. Redactar un informe del programa que realmente se está llevando a cabo y compararlo con lo que se había planificado.	Determinar hasta qué punto han sido satisfechas las necesidades de formación detectadas mediante la evaluación del contexto. Decidir sobre la continuación, modificación o finalización del diseño de un modelo de formación en Hostelería y Turismo.
Variables	Establecimiento, población activa, dimensión administrativo-geográfica, configuración laboral, áreas formativas prioritarias, aspectos externos, evolución profesional de los individuos.	Materias del currículo, relación teoría y práctica, duración de los estudios, metodología, formación del profesorado, nivel de los alumnos cuando entran en estas enseñanzas.	El diseño de formación en Hostelería y Turismo.	Los objetivos del diseño curricular; los niveles de logro del programa, los niveles preespecificados del propio programa, los niveles estándar, etcétera.
Criterios de evaluación	La coherencia interna entre los elementos del currículo, adecuación a las necesidades detectadas y a los sujetos que participan en el mismo y la actualización del contenido.	Adecuación a las características de los sujetos y coherencia/congruencia con las necesidades y carencias.	Los indicadores de proceso, grado de implicación del personal, niveles de satisfacción del personal, existencia o no de efectos no planeados, etcétera.	La viabilidad del diseño, adecuación del programa a los alumnos, coherencia entre los resultados y las necesidades detectadas en el estudio sobre la configuración del sector.
Metodología	Utilización de métodos tanto cualitativos como cuantitativos. Se han tenido en cuenta técnicas como la entrevista, cuestionario, reuniones con expertos.	Se recoge la información necesaria acerca de los sujetos implicados en el momento de la puesta en marcha del plan, mediante diversas técnicas de recogida de datos como la aplicación de cuestionarios, entrevistas, etcétera.	Se realizarán reuniones periódicas con el personal implicado en el diseño, así como con los diversos organismos que estén interesados en él.	Se aplicará, para ver si los objetivos han sido alcanzados, desde un diseño experimental o cuasi-experimental a otros de pura medida, cuyos resultados serán comparados con el criterio seleccionado.
Unidad de análisis	Los sujetos implicados en el diseño propuesto, tanto profesores como alumnos, expertos del sector y técnicos en evaluación.	Los propios sujetos implicados en el diseño del modelo de formación en Hostelería y Turismo.	Cada una de las unidades del diseño de formación; en este caso, el modelo formativo.	Los objetivos que orientan el diseño de formación.
Toma de decisiones	Decidir sobre cómo planificar nuestro modelo de formación de tal manera que éste responda a las necesidades formativas del sector de Hostelería y Turismo y nos ayude a la toma de decisiones para el posterior perfeccionamiento del mismo.	Determinar los elementos del currículo que vamos a tener en cuenta al comienzo de la puesta en marcha del diseño de un Modelo de Formación en Hostelería y Turismo.	Decidir si debemos continuar con nuestro proyecto formativo, tal como estaba planificado o si, al contrario, debemos mejorarlo, optimizarlo, enriquecerlo...	Decidir la continuación, modificación o rechazo de nuestro diseño de un modelo de formación en Hostelería y Turismo.

FUENTE: Stufflebeam, D. L., y Shinkfield, A. J. (1987), pp. 194-195. Reelaboración propia.

5. CONCLUSIONES

5.1. Introducción

En esta tesis confluyen varias líneas de desarrollo en el ámbito educativo: Reforma del Sistema Educativo (Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo); plena integración de España en la Comunidad Europea a partir del 1 de enero de 1993 (adelantados algunos aspectos al 1-1-92); homologación de estudios turísticos (los estudios homologados de turismo son: Empleado de Ventas en Agencias de Viajes y Empleado en Oficinas de Turismo, a 24-25 de abril 1991, y los estudios homologados de Hostelería son los de Recepcionista, Conserje, Supervisor de mercancías y Empleado de Economato, Subgobernanta, Camarero, Barman, Cocinero, Sommelier, aprobados el 16 de julio de 1985); reforma del currículo de las enseñanzas de Turismo (el plan de estudios de la carrera de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas queda regulado a partir del Real Decreto 865/1980, de 14 de abril); creación de nuevas escuelas oficiales de Turismo en diversas Comunidades Autónomas (Cataluña, Decreto 320/1989, de 11 de diciembre; Baleares, Decreto 724/1990, de 8 de junio, y Canarias, Decreto 216/90, de 18 de octubre); nuevos convenios de colaboración entre el Ministerio de Educación y Ciencia y el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social y otras instituciones (Comunidades Autónomas, universidades, sindicatos, empresas, etcétera), para la realización del plan de actuación para la actualización de la Formación Profesional. En la figura 2 se expone el proceso que se seguirá en la elaboración de los estudios sectoriales:

5.2. Interrelaciones en el sistema educativo

Debemos subrayar la necesidad de introducir o modificar los contenidos formativos en materia turístico/hotelera, según el nivel educativo (Universidad, Formación Profesional, Educación Primaria y Secundaria Obligatoria), precisando la interrelación entre los mismos:

5.2.1. Universidad (Técnico de Empresas y Actividades Turísticas)

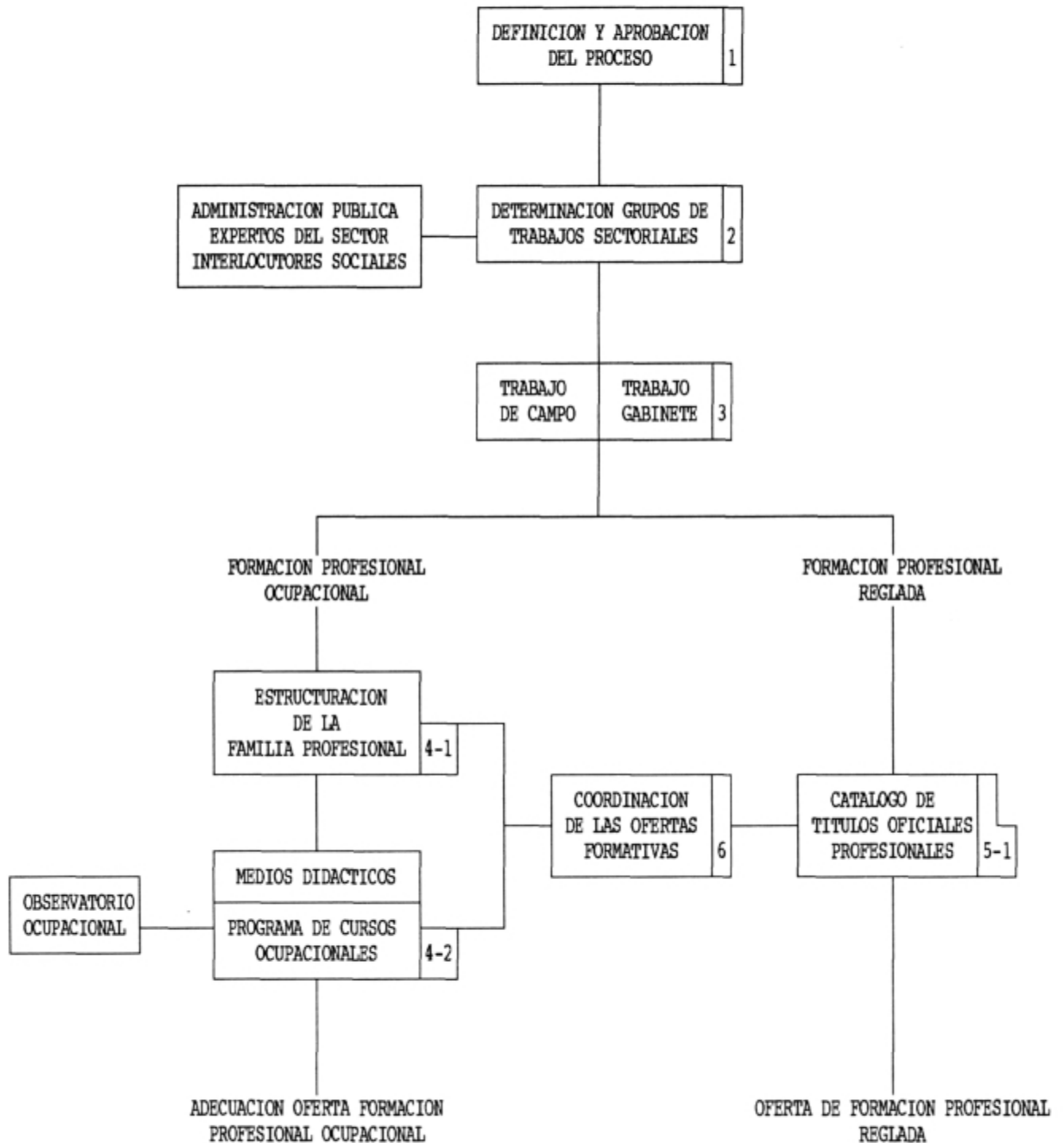
Primer ciclo:

- a) Necesidad de reforma del currículo de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas.
- b) Introducción de asignaturas de Informática, Animación y estudios Históricos-Geográficos de cada Comunidad Autónoma.
- c) Diálogo entre las escuelas de Turismo existentes y las escuelas oficiales que se están creando en las Comunidades Autónomas.
- d) Mayor número de prácticas tanto en alojamientos turísticos, agencias de viaje, guías-intérpretes de turismo, etcétera, en las diversas administraciones turísticas.

Segundo ciclo:

- a) Necesidad de una licenciatura en Turismo tomando como base las especialidades ya existentes: Alojamiento

Figura 2. PROCESO DE ELABORACION DE LOS ESTUDIOS SECTORIALES



FUENTE: MEC.

to, Agencias de Viaje y Guías, así como la posible ampliación a otras especialidades: Planificación Turística y/o Transportes Turísticos.

- b) Creación de especialidades turísticas dentro de otras ramas del saber (Empresariales, Económicas, Arquitectura, Geografía e Historia, etcétera).
- c) Coordinación de estudios Postgrado, Masters, Universidad de Verano, cursos de Doctorado...
- d) Interrelación con otras Universidades en lo referente a los estudios de Hostelería y Turismo, tanto en el ámbito nacional como internacional, y muy especialmente con los países que forman la Comunidad Europea.
- e) Propiciar el ingreso desde los niveles inferiores a la enseñanza.
- f) Legalizar el acceso a los estudios universitarios de turismo (TEAT) de los nuevos estudios que se están creando en la Formación Técnico-Profesional.

Tercer ciclo: Doctorado en Ciencias de Turismo.

Preparar las bases para una futura creación de un Departamento de Ciencias del Turismo dentro de la Universidad. Llevar a cabo la labor de Investigación Turística desde la Universidad.

5.2.2. Formación Profesional

- Formación Profesional Reglada.

- a) Continuar el desarrollo de los estudios de Hostelería y Turismo dentro de la explicitación de la LOGSE.
- b) Coordinación con la Formación Ocupacional mediante créditos, que de manera sumativa los alumnos puedan alcanzar su ingreso en la Formación Profesional Reglada.
- c) Creación de centros especializados en Hostelería y Turismo. A modo de ejemplo, en la figura 3 se recogen los proyectados y realizados en la Comunidad Autónoma de Canarias.

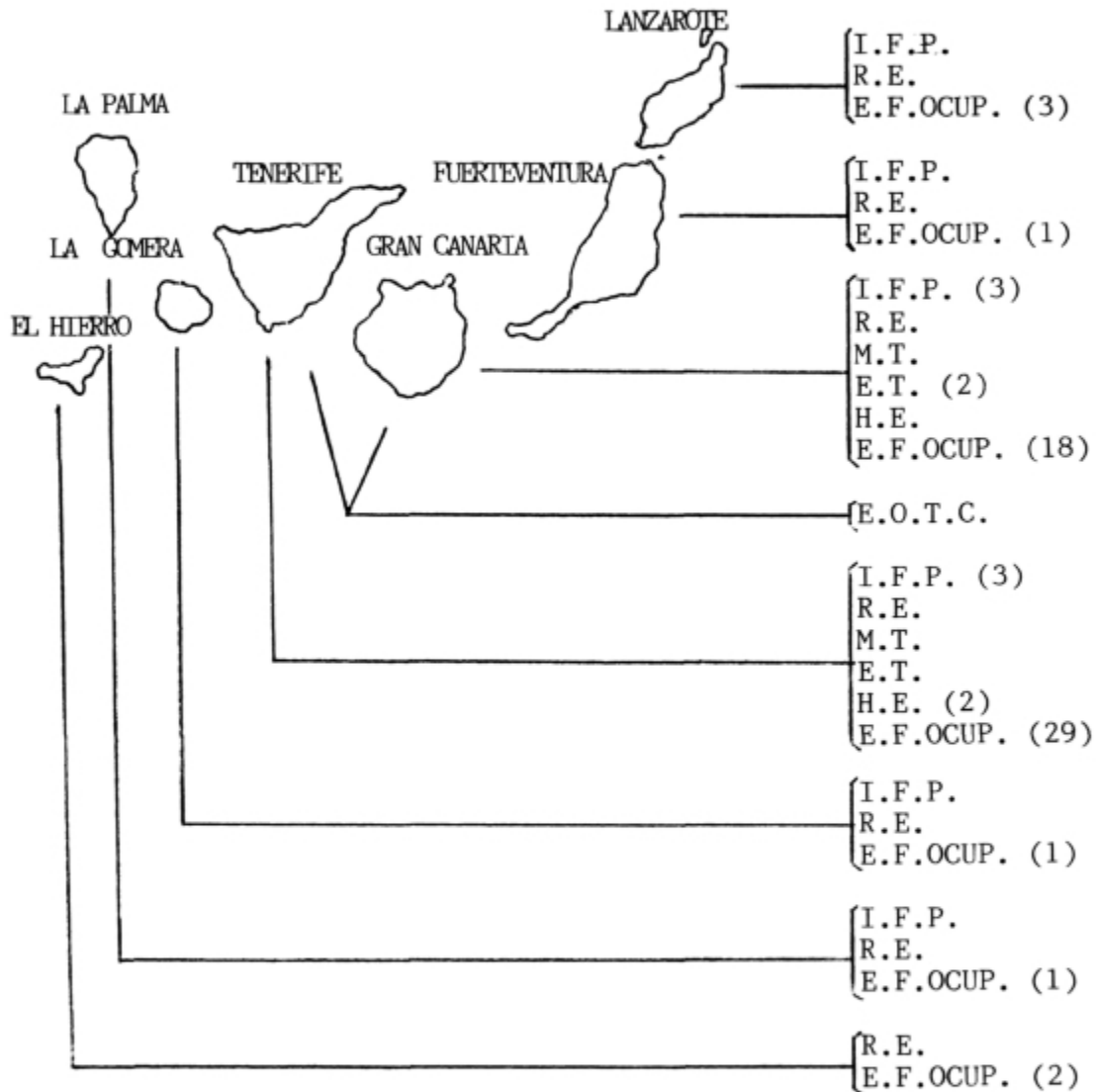
● Formación Profesional Ocupacional.

- a) Reciclaje de profesionales en activo, así como de empleados, ya sea a través del Instituto Nacional de Empleo como mediante las diversas empresas del sector de la Hostelería y el Turismo.
- b) Coordinación de los cursos que organicen las diversas empresas turísticas con la Formación Profesional Reglada.

5.2.3. Educación Primaria y Secundaria Obligatoria

A estos niveles y dada la cultura del ocio en la que estamos inmersos, sería necesario sensibilizar al alumno especialmente en el uso del tiempo libre, la valoración de los re-

FIGURA 3. UBICACION DE CENTROS QUE IMPARTEN ESTUDIOS DE HOSTELERIA Y TURISMO EN LA COMUNIDAD AUTONOMA DE CANARIAS, CURSO 1991-92



- I.F.P. = INSTITUTO DE FORMACION PROFESIONAL DE HOSTELERIA
- R.E. = RESTAURANTE-ESCUELA (en proyecto)
- E.F.OCUP. = ESTUDIOS DE FORMACION OCUPACIONAL DE HOSTELERIA
- H.E. = HOTEL-ESCUELA
- M.T. = MASTER DE TURISMO
- E.T. = ESCUELA DE TURISMO
- E.O.T.C. = ESCUELA OFICIAL DE TURISMO DE CANARIAS

FUENTE: Elaboración propia.

cursos medioambientales, etcétera, para su correcta utilización mediante clases teórico-prácticas y actividades extraescolares. Con este objetivo ha sido publicado por la Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística del Gobierno de Canarias el libro titulado *El Turismo* (Guerra y otros, 1990).

Ya por último, señalar que esta propuesta de un plan de coordinación de los distintos niveles educativos no debe olvidar la participación y relación directa con el sector de la Hostelería y el Turismo, a través de los empresarios, sindicatos y las diversas asociaciones profesionales (Asociación de Directores de Hotel, Asociación de Guías, Colegio Profesional, etcétera).

Siguiendo esta línea, la Organización Mundial del Turismo, en la *Declaración de La Haya sobre el Turismo* adoptada por la Conferencia Interparlamentaria sobre Turismo en La Haya (Países Bajos), el 14 de abril de 1989, en su principio IX afirma:

1. La calidad del turismo, en la medida en que supone una relación entre personas, depende de la calidad de los servicios prestados. Por ese motivo, la educación de la población en general, iniciada en la edad escolar, así como la educación y la formación de los profesionales del turismo y la preparación de los que se disponen a ingresar en la carrera turística son esenciales para el turismo y su desarrollo.
2. A ese efecto, deberían adoptarse medidas efectivas con los fines siguientes:

- a) Preparar al individuo para los viajes y el turismo, en particular mediante la introducción del turismo en los programas de estudios escolares y universitarios.
- b) Aumentar el prestigio de las profesiones turísticas y alentar especialmente a los jóvenes a que se dediquen a carreras de turismo.
- c) Crear una red de instituciones que ofrezcan no sólo formación profesional, sino también educación turística, con programas de estudios normalizados en escala internacional para facilitar el reconocimiento mutuo de calificaciones y el intercambio de personal turístico.
- d) Fomentar, de conformidad con las recomendaciones pertinentes de la UNESCO, la formación de los instructores, la educación permanente y la organización de cursos de actualización destinados al personal y a los profesores de turismo de todas las categorías.

5.3. Conclusiones prácticas a la propuesta de formación en Hostelería y Turismo

Conscientes de la importancia que tiene para Canarias toda iniciativa encaminada a elevar el nivel de cualificación de los profesionales de todos los sectores laborales y especialmente del sector servicios, surge la idea de proponer un nuevo modelo de formación en Hostelería y Turismo.

La propuesta de formación presentada tiene en cuenta una serie de factores, a partir de los cuales podemos concluir lo siguiente:

- El modelo de formación en Hostelería y Turismo deberá ser constantemente revisado, con el fin de irse adecuando a las necesidades del momento.
- Será necesario actualizar los contenidos y módulos formativos, dotando a los centros de los medios necesarios para conseguir una mayor calidad en la enseñanza.
- Tratar de interesar a profesores y alumnos por una serie de materias que están siendo incorporadas a los nuevos planes de estudio y que son fundamentales para el turismo: ecología, sanidad, técnicas de alimentación, informática, psicología de masas, animación cultural, etcétera.
- Facilitar los períodos de prácticas en las empresas, mediante convenios de colaboración entre éstas y los diversos centros formativos.
- Insistir en la formación práctica en los centros educativos mediante convenios de colaboración entre empresas y los diversos centros formativos.
- Programar visitas y viajes a toda clase de instalaciones de interés turístico.
- Inculcar en los alumnos responsabilidad y autonomía como futuros profesionales del Turismo.
- Realizar cursos de reciclaje para profesionales del sector de manera que no queden anclados en formas anticuadas.
- Los centros educativos deberán facilitar la conexión de los alumnos con los acontecimientos turísticos que se produzcan tanto a nivel nacional como internacional, analizando y comentando todo lo que incide en el sector y aconsejando la asistencia a actos, conferencias, exposiciones y otras clases de manifestaciones.
- Creación en los Centros de Departamentos de actividades culturales complementarias a la actividad puramente académica.
- A través de los Hoteles-Escuela, Restaurantes-Escuela, Agencias de Viajes-Escuela, etcétera, y mediante un Departamento de Orientación, deberá llevarse a cabo un servicio no sólo interno a estos centros, sino a todos los organismos y empresas que demanden esta orientación profesional en las distintas subespecialidades.
- Será necesario precisar la orientación según las aptitudes, conocimientos, etcétera, de los alumnos, de tal manera que se orienten hacia las especialidades más acordes a sus características.
- Se deberá facilitar al alumno el acceso al puesto de trabajo a través del Departamento de Orientación de los centros formativos.
- Será necesario complementar las plantillas de los centros formativos antes cita-

dos (Hoteles-Escuela, Restaurantes-Escuela, Agencias de Viaje-Escuela, etcétera) con profesionales del sector mediante contratos laborales a tiempo parcial.

- Colaboración y cooperación con los entes responsables para el estímulo a los programas de educación en gestión y planificación turística.
- Será necesario estimular programas de formación ocupacional.
- Apoyo a la creación de Escuelas e Institutos Universitarios de alto nivel para la educación y formación en turismo.
- Impartición en centros especializados de Hostelería y Turismo de cursos superiores de Turismo que capaciten para desempeñar un puesto determinado en el sector y que, al mismo tiempo, faciliten la pronta incorporación del profesional al puesto de trabajo.
- Apoyo a la creación de infraestructuras para la educación y formación profesional en turismo.
- Mejora de la calidad de los recursos humanos como factor determinante de ventajas competitivas.
- Será necesaria la participación en la creación de infraestructuras en colaboración con otras Administraciones e instituciones y la iniciativa privada.
- Deberán incentivarse las actuaciones en materia de educación y formación turística en colaboración con las Comunidades Autónomas.
- Ofrecer incentivos a las empresas en colaboración con las Comunidades Autónomas.
- Realización de cursos de formación de formadores, destinados al profesorado para facilitar su labor formativa.
- Facilitar el intercambio de profesores y alumnos, tanto a nivel nacional como internacional, con otros centros.
- Impartir cursos de formación que se ocupen de promover y respetar las tradiciones y costumbres locales.
- Dotar a las Comunidades Autónomas de la infraestructura adecuada, tanto material como humana, que permita la recuperación de turistas, formando parte de esta infraestructura las posibilidades de formación y de perfeccionamiento para los profesionales del turismo.
- Aplicación de programas que afecten a aspectos de la formación, cada vez más amplios, como la cooperación transnacional de jóvenes trabajadores, estudiantes o el intercambio de experiencias.
- Apoyar la mejora de la calidad de los servicios turísticos a través de la formación profesional mediante la determinación de los perfiles profesionales, el impulso del diálogo sectorial, la intensificación de la participación de las empresas en los programas de formación y el apoyo a las acciones de cooperación internacional.

- Los estudios turísticos deberán tener un carácter polivalente que permita a los alumnos adaptarse a las modificaciones laborales que vayan produciéndose.
 - Será necesario aunar objetivos y medios entre la Secretaría General de Turismo, el Ministerio de Educación y Ciencia y el Ministerio de Trabajo, contando con la participación de los diversos agentes sociales para tratar de superar la escasa cohesión en los planes de estudio y actuaciones en materia de formación.
 - Establecer un plan de estudios integrado, es decir, en sucesivos escalones desde profesiones de menos nivel a las de mayor nivel.
 - Deberá incrementarse el número de centros con una distribución geográfica realista y razonable.
 - Creación de un grupo permanente de trabajo en el marco del Consejo General de Formación Profesional para el sector de Hostelería.
 - Promoción de seminarios, jornadas y mesas redondas para el intercambio de experiencias a nivel nacional e internacional.
 - Coordinación y animación de los trabajos sobre perfiles y familias profesionales iniciados en el seno del Ministerio de Educación y Ciencia y el INEM.
 - Participación activa en la evaluación de módulos profesionales experimentales y en la definición de otros nuevos.
 - Establecer un marco de colaboración con el MEC en forma de Acuerdo o Convenio sobre contenidos, prácticas, formación de formadores, etcétera.
 - Colaboración con la Universidad para la impartición de cursos superiores de Turismo, Postgrado, Masters, Licenciatura y Doctorado.
- Destacamos, finalmente, la necesidad de realizar estudios de investigación en Turismo, con los instrumentos científicos actuales, que posibiliten el desarrollo pleno del mismo como ciencia de finales de este siglo XX y principios del siglo XXI.
- Consideramos básico, en este empeño, la investigación educativa del propio sistema de los estudios de Turismo y Hostelería.
- En esta dirección y con este fin intenta este trabajo servir no sólo con esta aportación concreta, sino, además, a futuras investigaciones sobre Turismo.

Referencias bibliográficas

A) Bibliografía Turística

- CALS, J. (1979): *Turismo y Política Turística en España: Una aproximación*. Barcelona, Ariel.
- CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES (1989): *Memorándum sobre el sector turístico en España: Problemática y soluciones*. Madrid, Comisión de Turismo.
- CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA (1990): *Normativa Turística Canaria*. Santa Cruz de Tenerife, Gobierno de Canarias.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA (1987): *1 Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo*. Lanzarote, Gobierno de Canarias.

- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA (1988): *II Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo*. Gran Canaria, Gobierno de Canarias.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA (1989): *III Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo*. Tenerife, Gobierno de Canarias.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA (1990): *IV Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo*. La Palma, Gobierno de Canarias.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA (1991): *V Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo*. Fuerteventura, Gobierno de Canarias.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA (1991): *VI Jornadas Técnicas sobre Enseñanzas de Hostelería y Turismo*. La Gomera, Gobierno de Canarias.
- FERNÁNDEZ FUSTER, L. (1991a): *Historia General del Turismo de masas*. Madrid, Alianza Universidad Textos.
- FERNÁNDEZ FUSTER, L. (1991b): *Geografía General del Turismo de masas*. Madrid, Alianza Universidad Textos.
- GALLEGO, J. F. (1987): *Principios generales para la dirección de establecimientos hoteleros*. Madrid.
- GARCÍA ARTILES, P. J. (1991): *III Master Internacional de Turismo*. Las Palmas, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, D., y otros (1989): *Estudio de Necesidades de Formación en el Sector de la Hostelería y el Turismo*. Las Palmas de Gran Canaria, Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística e Instituto Nacional de Empleo.
- INSTITUTO ESPAÑOL DE TURISMO (1989): *El turismo español en cifras. Años 1983 al 1989*. Madrid, Secretaría General de Turismo.
- MÉNDEZ DE LA MUELA, G. (1990): *Previsiones de crecimiento de la oferta turística en Canarias*. Madrid, Banco Hipotecario de España. Consultores turísticos.
- MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO (1991): *Anuario de Estadísticas de Turismo. Año 1990*. Madrid, Turespaña.
- MINISTERIO DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES (1990): *Libro Blanco del Turismo Español*. Madrid, Secretaría General de Turismo.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (1989): *Declaración de La Haya sobre Turismo*. Conferencia Interparlamentaria sobre Turismo en la Haya.
- SECRETARÍA GENERAL DE TURISMO (1987): *El empleo en el sector hotelero*. Madrid, Secretaría General de Turismo, Consultur.
- SECRETARÍA GENERAL DE TURISMO (1988): *Valoración, formación y cualificación de los recursos humanos del turismo español*. Madrid, Secretaría General de Turismo, ASEP, S. A.

B) Bibliografía Educativa

- ARNAU GRASS, J. (1981): *Diseños Experimentales en Psicología y Educación*. México, Editorial Trillas.
- BARTOLOMÉ PINA, M. (1990): *Ponencias V Seminario de Modelos de Investigación Educativa*. Murcia, sin editar.
- CENTRO EUROPEO PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (1985): *Descripción del Sistema de Formación Profesional*. Berlín.
- DE LA ORDEN, A. (1990): *Ponencias V Seminario de Modelos de Investigación Educativa*. Murcia, sin editar.
- DIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN DEL TURISMO (1971): *Las Enseñanzas de Hostelería en España*. Madrid, Ministerio de Información y Turismo.
- ESCOTET, M. A. (1984): *Técnicas de Evaluación Institucional en la Educación Superior*. Madrid, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia.
- FERNÁNDEZ BALLESTEROS, R. (1982): *Evaluación de Contexto. V Reunión Nacional sobre Intervención Psicológica*. Murcia, sin editar.
- FOX, D. J. (1981): *El Proceso de Investigación en Educación*. Pamplona, Editorial Eunsa.
- GARCÍA ARTILES, P. J. (1983): *Teoría del currículum*. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Instituto de Ciencias de la Educación, sin editar.
- MATEO ANDRÉS, J. (1990): «La Toma de Decisiones en el contexto de la Evaluación Educativa», en *V Seminario de Modelos de Investigación Educativa*. Murcia.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA (1987): *Proyecto para la Reforma de la Educación Técnico-Profesional. Propuesta para Debate*. Madrid.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA (1989): *Libro Blanco para la Reforma del Sistema Educativo*. Madrid.
- PÉREZ JUSTE, R. (1986): *Evaluación de los logros escolares*. Madrid, UNED.
- PÉREZ JUSTE, R. (1989): *Diagnóstico, evaluación y toma de decisiones*. Madrid, Editorial Rialp.
- STUFFLEBEAM, D. L. (1976): *Cuarto Seminario Interamericano de Investigación Educativa sobre evaluación de Sistemas Educativos. Tipos de Evaluación y Modelo de Evaluación*. Costa Rica.
- STUFFLEBEAM, D. L., y SHINKFIELD, A. J. (1987): *Evaluación Sistemática. Guía teórica y práctica*. Madrid, Paidós/MEC.
- TEJEDOR, F. J. (1990): «Perspectivas metodológicas del diagnóstico y evaluación de necesidades en el ámbito educativo», en *V Seminario de Modelos de Investigación Educativa*. Murcia, sin editar.