

JUNIO 2017

# LA FLORA 1

REVISTA DEL C.I.F.P. LA FLORA  
ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE BURGOS







*Premio Maestros Hosteleros 2017  
a la Mejor Escuela de Cocina.*

# PRESENTACIÓN

La revista que hoy tienes en tus manos, o que visualizas en formato electrónico, es el primer número de la revista "La Flora", publicación que nace con vocación de continuidad en el tiempo, y a la que deseamos una larga vida literaria.

Tiene como principal aspiración ser un cauce de comunicación entre las personas que conforman la comunidad educativa del CIFP La Flora y la sociedad en su conjunto, con especial referencia al sector de la hostelería y el turismo. De alguna manera, pretende reflejar parte de los acontecimientos, vivencias, inquietudes y hechos destacados que se han sucedido a lo largo del curso, sabedores de que el intento de condensar tanta actividad es vano.

En este primer número, hemos incluido una entrevista al presidente y vicepresidente de la Federación de Hostelería de Burgos, realizada por alumnos de los ciclos de grado superior de Gestión de Alojamientos Turísticos y de Dirección de Cocina, donde se abordan, entre otras cuestiones, las principales amenazas y fortalezas del sector.

Los proyectos "Aula Empresa" concedidos por la Consejería de Educación y cofinanciados por el Fondo Social Europeo: "Alimentos envasados en la cocina profesional. Una opción de Calidad" y "Cultura Cervecera", tienen su espacio en la revista mediante una síntesis de las principales conclusiones del estudio en el primer caso, y bajo el prisma de una alumna participante en el segundo.

Apartados como el de "Alumnos por el mundo", "Concursos", "Antiguos alumnos, nuevos empresarios" nos permiten tener una visión y una cierta satisfacción del devenir de los alumnos más allá de las aulas.

Por segundo año consecutivo hemos desarrollado, gracias a la colaboración de la Fundación Mahou-San Miguel el proyecto: "Creamos Oportunidades en Hostelería" con excelentes resultados formativos y de inserción laboral en colectivos sensibles y en riesgo de exclusión.

No podían faltar las fotos de las personas que conforman el claustro, PAS y grupos de alumnos. Constituyen un pequeño archivo de la memoria, que sin duda, ganará con el paso del tiempo al echar la vista atrás y hacer memoria de los momentos vividos.

Queremos compartir el análisis y balance de ofertas de trabajo recibidas y tramitadas desde el Departamento de Orientación. Constituyen una de las fortalezas del centro al propiciar el tránsito de nuestros alumnos hacia el mundo laboral.

El reconocimiento otorgado por Radio Televisión Castilla y León al centro, dentro de la 1ª Edición de los Premios Maestros Hosteleros, como "Mejor Escuela de Cocina" de Castilla y León, supone una satisfacción colectiva para todos los miembros de la comunidad educativa.

Me queda, por último, agradecer la colaboración de todas las personas que han hecho posible este primer número y pedir disculpas por las deficiencias u olvidos que seguro se habrán producido.

*Enrique de la Torre Alonso*  
*Director CIFP La Flora*

# ENTREVISTA AL PRESIDENTE Y VICEPRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA

*Entrevista realizada por los alumnos del ciclo de Gestión de Alojamientos Turísticos: Gerald J. Cieza Hernani y Khrystsina Kharlanava; y los alumnos de Dirección de Cocina: M<sup>a</sup> del Mar Pastor Lara y Miguel Ángel García Delgado*

Hotel Norte Londres, el lugar elegido para hacer la entrevista. Los invitados: Luis Mata Olano, presidente de la Federación de empresarios de Hostelería de Burgos (cargo que desempeña desde hace 1 año) y Enrique Mata Cabello, Federación orientada a la cocina y restauración. 11.00am, teléfono en mano hacen su aparición, con una mirada seria pero amable, nos indican que podemos empezar. Nos presentamos en el hall del hotel y nos sentamos en sofás muy clásicos y cómodos que nos "transportan" a comienzos del siglo xx. Antes de empezar y con una sonrisa tímida les agradecemos la oportunidad de la entrevista y el hecho de dejar por un momento su apretada agenda llena de compromisos para atendernos.

De este modo empieza la tertulia. Ambas partes en todo momento se mostraron muy dispuestas a contestar todas nuestras dudas y a responder a todas y cada una de nuestras preguntas. Surgieron temas desde los cambios de hábitos de los turistas en cuanto a salir de tapas o a cenar, la imagen de Burgos como destino gastronómico, sin pasar por alto nuestros productos estrellas a nivel nacional como son la morcilla y el lechazo.

Los minutos van pasando y la entrevista se torna cada vez más cómoda e interesante. Seguimos apreciando los conocimientos de estas dos personas. Cada uno llevan una vida entera dedicada a este sector. Por un lado, Luis nos comenta que el hotel que él regenta (Norte y Londres), lleva abierto

desde 1908, ha sido su casa y lo seguirá siendo, (nos dice a modo de anécdota que en su niñez solía correr por los pasillos y escaleras del hotel). Por su parte, Enrique es propietario del restaurante "Coco Atapuerca". Es un negocio familiar del que él en su momento, tuvo que tomar las riendas y dejar de lado lo que era su otra pasión, el ciclismo.

Con estos dos testimonios podemos darnos cuenta de lo apasionante que resulta esta profesión. Me quedo con las palabras de ambos diciendo que "la hostelería es una forma de vida, tenemos que sacrificarnos mucho, trabajar cuando todo el mundo está de fiesta, el poder conciliar la vida familiar, el ir de vacaciones cuando todos están volviendo, son cosas que hacen de nuestra profesión una pasión".

A continuación les dejamos un extracto de la entrevista realizada. Es un orgullo y un privilegio que el director de la escuela, Enrique y nuestros profesores hayan pensado en nosotros para formar parte de esta nueva aventura: el primer número de la revista del CIFP LA FLORA.

Solo tenemos palabras de agradecimiento. Esperemos que lo disfruten tanto como nosotros.

**P: ¿Cuánto tiempo lleva usted dedicado a la hostelería?**

R: Este hotel abrió en 1908. Desde en-

tonces lo lleva mi familia, crecí aquí, ha cambiado mucho pero no tanto como se cree. Antes se reservaba por carta y los hoteles se llenaban. Esto no lo inventó booking.

**P: ¿Qué cambios se han producido respecto a las demandas de los turistas?**

R: La demanda respecto al alojamiento no ha evolucionado tanto, la manera de reservar y elegir sí, gracias a las nuevas tecnologías. Antes se exigía teléfono en las habitaciones, ahora es el wifi.

**P: ¿Cuáles son los lugares más demandados por el turista que viene a Burgos?**

R: Con diferencia la Catedral es la reina, después diría que la gastronomía es un segundo atractivo, luego iríamos al MEH y a los yacimientos de Atapuerca.

**P: la gastronomía ¿es una moda o una tendencia?**

R: Yo creo que es una moda que ha llegado para quedarse. Cambiarán las formas pero es un atractivo importante. Está bien innovar pero sin olvidarse del producto estrella que es la morcilla y el lechazo.

**P: ¿Qué ha conllevado el fenómeno airbnb?**

R: Ahora mismo es la peor amenaza que sufre el sector, sobre todo para un país como España que vive del turismo. No nos podemos permitir tener un subsector que no genere impues-



tos ni empleo y nueva capital en b, no podemos mirar para otro lado y arrastrar a un sector que sí paga impuestos. La imagen que se ha dado de ellos es que hay un señor que se gana un dinerillo extra para poder sobrevivir y en realidad no es así. Son empresarios que tienen varios pisos y hacen un negocio con ello. Es muy doloroso ver anuncios de air bnb diciendo "quítate lo más caro del viaje que es el hotel" en realidad lo más caro del viaje son los impuestos. Si yo mañana quito la H de hotel y los contratos a mis empleados y les pago en b y la mitad, también podría cobrar la mitad al cliente. En realidad no nos estamos forrando por cobrar más, somos unos auténticos cobradores de impuestos. Se acabará regulando, pero mientras tanto, hace mucho daño al sector.

**P: ¿Ve una posibilidad de conciliación entre ambos?**

R: Por supuesto que sí, no queremos poner puertas al campo, tenemos muy claro que es un tipo de hostelería que ha venido a quedarse. Solo pedimos que cumplan con las mismas condiciones que nosotros, que paguen impuestos, que cumplan con las normas de higiene, de seguridad,

etc. Ese día estaremos compitiendo en igualdad de condiciones.

R: Entonces será mucho más caro y nos daremos cuenta de que un hotel no es tan caro como pensamos.

**P: ¿Cuál es, en su opinión, el perfil del turista dominante en Burgos?**

R: El peregrino, mejor dicho turigrino que gasta mucho capital en restauración y tiendas. Por eso entendemos que el ayuntamiento está ejerciendo competencia desleal al abrir el hostel y el albergue de peregrinos donde se cobran unos precios contra los que no podemos competir.

**P: No obstante el servicio que da el albergue no es igual al de hotel.**

R: Sí, pero me remito a las palabras del alcalde al inaugurar el albergue "hemos inaugurado el SPA de los albergues" esto no es un albergue es un local de lujo frente a la catedral. Los albergues empezaron a existir para dar salida a la repentina subida de peregrinos pero en Burgos, el ayuntamiento ha decidido competir con los hosteleros. En otras provincias no se ve nada parecido, por ejemplo en San-

tiago el albergue municipal está a las afueras de la ciudad.

R: El ayuntamiento es el mayor empresario de hostelería de Burgos con 14 locales en propiedad.

**P: ¿Qué puede comentarnos sobre la externalización del departamento de pisos?**

R: Es una tendencia que va en aumento, debido a los picos de ocupación siempre fue complicado gestionar la limpieza, así que se apuesta por ello cada vez más, por simplificar y acelerar los tiempos. Creo que con el tiempo, los sueldos se igualarán a los que tenemos en el sector. Es difícil que pase con la recepción ya que es un valor añadido para el hotel.

**P: ¿Se ahorra mucho con esta práctica?**

R: Se ahorra más tiempo que dinero

**P: ¿Es más efectivo que tener plantilla propia?**

R: Yo creo que sí, ya que los niveles de calidad son elevados, de hecho los contratos con las empresas a veces van vinculados a la nota que ponen



los clientes a la limpieza en booking, si las notas son muy bajas, se hace un tanto por ciento de descuento en el servicio de limpieza al hotel.

**P: De todos los eventos programados en Burgos los eventos como la Noche Blanca, Devora es Burgos, Fin de semana Cidiano ¿cuál es el que se espera que tenga más pernoctaciones y clientes en general?**

R: Dependerá del clima.

R: En verano somos más proclives a salir, es complicado dar cifras, ya que la climatología determina en muchas ocasiones este hecho. El fin de semana cidiano va cogiendo más importancia pero de momento a nivel local, aunque todo va sumando.

Lo que va moviendo bastante gente son los eventos deportivos: running, cross... sobre todo en pernoctaciones aunque sean eventos pequeños ya que los competidores vienen de toda España en ocasiones, con la familia y es de donde se saca mayor rentabilidad. El ayuntamiento debería apostar por organizar competiciones pequeñas que son baratas. El problema es que no trae foto.

**P: A colación de eso ¿qué me puede decir sobre el festival de tv de primavera?**

R: No esperábamos gran cosa ya que es un festival desconocido y fue la primera edición. Apenas hubo 159 pernoctaciones. Se intenta magnificar y explicar su proyección de cara al exterior, pero si algo es bueno, no necesita explicación alguna.

**P: ¿Cuáles son las principales oportunidades y amenazas que debe afrontar el empresario de alojamientos turísticos en Burgos?**

R: Oportunidades muchas, lo peor es cuando te das de alta

R: Todo hay que pagarlo.

R: Tienes que pagar todo tipo de licencias y cumplir una extensa normativa, al principio son todo inspecciones. En todo este asunto burocrático tienes que pagar una gran cantidad de dinero antes incluso de abrir el local.

R: Con esto no se intenta desanimar a la gente a abrir negocios, solo decir que hagan un buen estudio de mercado y

que tengan claro que tendrán que hacer una inversión muy fuerte al inicio.

R: Estamos en un sector muy invadido, y me explico, hay mucha gente que se embarca en negocios de hostelería sin haber hecho un estudio de mercado. En tema de hoteles se puede asegurar que en Burgos hay camas suficientes.

**P: lo hemos visto con el ocio nocturno. Se abren y cierran bares continuamente.**

R: El ocio nocturno ha muerto, ahora se apuesta mucho más por la mañana y el mediodía. Los que verdaderamente han triunfado son los bares que supieron reciclarse: los que dan desayunos, vermut y alguna copa por la noche.

LM: Entre el descenso de la natalidad, cambio de tendencia hacia el vermutero y salir de día o la emigración de los jóvenes, queda poco del ocio nocturno de antaño.

R: Los hábitos de los jóvenes han cambiado también. Ya no se les ocurre ir tanto por los bares.

**P: Para terminar ¿cuál diría que es la proyección turística de Burgos para los próximos 3, 4 años?**

R: En los próximos 3, 4 años nos mantendremos. A lo mejor la tendencia irá un poco en sentido ascendente.

R: Yo animaría a toda la administración a mantener e invertir en el sector turístico ya que nunca se debería dejar morir una ciudad en ese aspecto.

**P: ¿Desde cuándo preside la asociación de hosteleros de Burgos?**

Respuesta Luis: Desde finales de octubre del pasado año.

**P: ¿Se presentaron voluntarios? ¿Hay elecciones?**

R Luis: Realmente sí que nos presentamos voluntarios, pero no hubo más candidaturas, y de hecho, fue un poco de consenso. Los presidentes que estaban actualmente llevaban muchos años y preferían dejar pasar a las siguientes generaciones. Y dado que ahora hay muchas cadenas, donde tampoco son empresarios en sí mismos, sino que son directores, se estuvo buscando a quién podría ser y nos propusieron a nosotros "meternos en

este berenjenal" y acabamos aceptando. Pero no hubo elecciones como antes. Tradicionalmente había "hasta tortas" para ser presidente. Sin embargo, ahora es al revés, ya casi nadie quiere serlo.

**P: ¿Cuándo comenzó su interés por la hostelería?**

R Enrique: En mi caso viene de familia. Lo he vivido desde pequeño, así que he seguido la tradición.

**P: ¿Aun viniendo de familia, ha seguido con ello después de ver lo duro que es y no le ha importado?**

R Enrique: Digamos que es un estilo de vida.

**P: ¿Cómo valora la situación actual de la hostelería en Burgos?**

R Enrique: Creo que la hostelería de Burgos ha evolucionado mucho, está en una situación muy buena, si la comparas con otras ciudades limítrofes a nosotros, como Logroño, País Vasco, etc., se puede ver que hemos evolucionado considerablemente. Yo creo que ahora está muy bien.

**P: En 2013, Burgos fue la capital española de la gastronomía, ¿somos desde entonces un destino gastronómico para los turistas?**

R Enrique: Sí, considero que ahí tuvimos un punto de inflexión.

**P: Desde ese mismo año en Burgos se abren numerosos establecimientos cuya oferta gastronómica se basa en el pincho, ¿perjudica a la oferta de restaurantes o hay público para los dos?**

R Enrique: Sí, la verdad es que pocos restaurantes mantienen una carta como tal, porque al final lo que nos demandan son más pinchos y raciones que carta. La carta se ha reinventado para dar al cliente lo que quiere. Actualmente la gente prefiere menús cerrados en los que el precio es realmente importante, por eso la carta como se conocía antes, prácticamente ha desaparecido. Se ha adaptado a los nuevos tiempos.

**P: Se habla mucho de la posible "burbuja gastronómica", ¿se ha tocado techo en lo que a oferta gastronómica se refiere?**



R Enrique: Ahora hay muchos bares, pero abren y cierran rápidamente, entonces, se van poniendo unos sobre otros. Sí es cierto que ahora hay más bares, pero también vemos que ahora hay más gente que sale. Por ejemplo, si sales un fin de semana, sí ves más gente que va de tapas y come fuera.

**P: Burgos, gastronómicamente hablando, es conocida por su cordero y su morcilla, pero hay mucho más, ¿qué se está haciendo para cambiar esa imagen tan tradicional de nuestra ciudad?**

R Enrique: El lechazo de Burgos es el lechazo de Burgos, en pocos sitios vas a comer algo igual. Pero también tenemos más cosas.

**P: ¿Qué relevancia tienen los pequeños establecimientos en la hostelería de Burgos?**

R Enrique: Sin duda, se empieza a valorar al pequeño establecimiento, si vas por la calle Los Herreros, no hay más que verlo, y ahora, por ejemplo, también La Flora está en auge.

**P: ¿Qué impacto ha tenido la estrella Michelin de Miguel Cobo y su equipo en la hostelería local?**

R Enrique: Bueno, aún no ha pasado el tiempo suficiente como para poder valorarlo, puesto que no hace mucho que ha recibido la estrella. Aunque hay que destacar que siempre tiene una repercusión positiva para la ciudad que uno de los restaurantes reciba una estrella Michelin. Atrae a mucha gente, no sólo a ese restaurante, también al resto de la ciudad. Alguien que viene dos días a la ciudad no come ambos días en el mismo restaurante, se mueve por la ciudad y además, visita otros establecimientos.

**P: ¿Ven posible que alguno de los establecimientos de la ciudad reciba otra estrella?**

R Enrique: Para la ciudad sería muy bueno, pero lo principal es mantener la que ya se ha recibido.

**P: ¿Qué iniciativas lleva a cabo la asociación de hosteleros para fomentar la importancia de la hostelería en Burgos?**

R Enrique: Hay concursos como el de Tapas de San Lesmes, o el de San Pedro. Sí se van llevando a cabo iniciativas.

R Luis: Se pide continuamente apoyo al Ayuntamiento y la Diputación, con productos de la provincia, intentando que haya más iniciativas mediante concursos y ferias, para dar a conocer nuestra gastronomía por toda España y por todo el mundo y tratamos de llegar a Fitur y a más lugares, promoviendo nuestra imagen de restauración. Por ejemplo, Burgos Alimenta es una marca que funciona muy bien y se mueve mucho.

**P: ¿Responden los burgaleses a todas estas iniciativas?**

R Luis: Yo creo que los burgaleses tenemos muchas ganas de salir, con la climatología que tenemos, si un día no nieva, la calle se llena de gente. No hay más que ver la cantidad de terrazas que hay, llama la atención que en cuanto hay dos rayos de sol, estamos en la calle, es una tendencia que hay en toda España. Como decía Enrique no sólo se trata de sacar a cenar al que viene de fuera, sino que cada vez más, el burgalés coge menos la sartén y sale a fuera a comer.

**P: ¿Qué vinculación tiene la asociación que usted preside con la Escuela de Hostelería y Turismo de "La Flora"?**

R Luis: Colaboramos en muchísimos eventos, como estar de jurados en concursos, apoyar a la junta directiva, ayudar a colocar en prácticas a los chicos en los establecimientos para que tengan un primer contacto con el mundo empresarial, aprovechándonos mutuamente de esa formación tan estupegada que se da en la escuela.

**P: Vamos a hablar de un tema que últimamente ha creado polémica a nivel nacional, el tema de las prácticas en los establecimientos hosteleros, ¿qué le parece cómo se plantean actualmente? ¿Son beneficiosas para ambas partes?**

R Luis: A mí lo que me parece muy mal es tener un becario para que pele patatas. Otra cosa es que esa persona cobre un sueldo por debajo de mercado porque el empresario dedica parte de su tiempo a enseñarle y eso me parece razonable y muy beneficioso para el estudiante. Eso el estudiante lo valora, porque está aprendiendo, incluso están dispuestos a pagar en algunos casos. Otra cosa es el que se aprovecha y le pone a pelar patatas. De esos hay en todos los sitios.

**P: ¿Qué consejo daría a los jóvenes que se están formando para trabajar en hostelería?**

R Luis: Es una profesión muy distinta a otras, tiene unos horarios muy esclavos, una vida un poco complicada, pero por otro lado si te gusta es muy gratificante.

R Enrique: Un consejo... ser capaz de soportar la presión, en la escuela no llega a los niveles que tienes en un restaurante. Por ejemplo el fin de semana pasado una persona duró un día, el sábado. La presión puntualmente es muy fuerte y puede llevar a que te bloquee.

**P: ¿Cómo se concilia la vida personal con la hostelería?**

R Enrique: Ese problema yo no lo tengo, hay que intentar conciliar. Igual un empleado lo concilia mejor, pero al final, es difícil, porque si tienes abierto 16 horas, tienes que pasar allí doce o trece.

R Luis: Es complicado, es un sector que trabaja en las horas en las que el resto se divierte, entonces es muy difícil y siempre va a ser muy difícil un matrimonio de un cocinero y una funcionaria, o al revés, porque es muy difícil de llevar. Por eso, en la mayoría de los establecimientos de restauración pequeños son familiares. Como todo en la vida, si tienes una pequeña vocación resulta gratificante trabajar en lo que te gusta y en este caso, tienes el mismo horario y se podrá conciliar, aunque es muy difícil.

**P: ¿Y para las mujeres en la hostelería?**

R Enrique: Es difícil, pero no noto diferencia entre hombres y mujeres. En cocina, por ejemplo, la mayoría son hombres, aunque yo no tengo problema con la incorporación de la mujer. Además, ya los hombres van disfrutando de permisos parecidos a los de las mujeres y nos vamos equiparando a Europa y a los países donde los permisos son iguales para los dos.

R Luis: Con el tema de la maternidad, no lo veo más complicado que en cualquier otro sector, al final es una baja que puedes prever con tiempo y no supone un problema, ya que puedes tener a alguien con antelación para cubrir la baja.

# AULA EMPRESA

## ALIMENTOS ENVASADOS EN LA COCINA PROFESIONAL, UNA OPCIÓN DE CALIDAD

El Centro Integrado de Formación Profesional “La Flora” de Burgos, ha desarrollado el Proyecto de investigación “Alimentos envasados en la cocina profesional, una opción de calidad”, subvencionado por el Fondo Social Europeo, dentro del Programa AULA EMPRESA promovido por la Junta de Castilla y León.

Dicho proyecto ha sido llevado a cabo por el CIFP La Flora y las áreas de Tecnología de los alimentos, y de Nutrición y Bromatología, del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los alimentos de la Universidad de Burgos. Con la participación de tres empresas, una de alimentación, Huercasa, y los Restaurantes de Burgos La Fábrica, del chef Ricardo Temiño y La Boca del Lobo, del chef Juan Manzano, para el asesoramiento culinario. Las tareas de investigación, coordinación y desarrollo de las diferentes pruebas y análisis posteriores han sido realizadas por los profesores Oscar Carbonell y Sergio Linares, por parte de CIFP La Flora, la Dra. Inmaculada Gómez por el área de Tecnología de los alimentos, y Dra. Sara Alonso por parte del área de Nutrición y Bromatología.

Además de los coordinadores, en el desarrollo del proyecto han participado la profesoras de la UBU, Dra. Isabel Jaime, Dra. Celia Carrillo, Dra. M<sup>a</sup> del Mar Cavia, y la alumna Miriam Sadornil, en las fases de análisis sensorial y nutricional y, la profesora Laura Macho y 52 alumnos de los Ciclos de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y Superior de Dirección de Cocina del CIFP La Flora, en la fase desarrollo de la producción. También han participado en el panel de consumidores 135 personas residentes en Burgos entre 16 y 64 años, para la prueba de análisis sensorial.

LOS OBJETIVOS PLANTEADOS DEL PROYECTO COMO HIPÓTESIS DE TRABAJO HAN SIDO:

- Producir elaboraciones culinarias a partir de productos envasados, con características nutricionales y sensoriales similares a los obtenidos con productos frescos. Que se han alcanzado a partir de los análisis nutricionales y sensoriales realizados, tal y como recogen los resultados del proyecto.

- Mejorar los procesos de producción culinaria a partir del uso de productos envasados, ahorrando tiempos y tareas, sin pérdida de calidad. Que se han alcanzado a partir de

los análisis de producción realizados, tal y como recogen los resultados del proyecto.

- Mejorar la percepción de los productos envasados en la cocina profesional, asociándolos a productos de calidad para resultados de calidad, pudiendo transferir al consumidor de esa percepción, a partir de datos rigurosos. Que se han alcanzado al presentar los resultados a los profesionales y a la opinión pública, así como, al realizar una cata de aceptación de elaboraciones incluidas en el proyecto, a profesionales del sector y miembros de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Burgos ACOREBU.

Este último objetivo pretende dar la necesaria transferencia del conocimiento desarrollado al entorno productivo, a las empresas, como fin último del proyecto.

### CONCLUSIONES DEL PROYECTO

En primer lugar, diferenciar producto envasado, aquel ha sido sometido a un proceso transformación inicial (conservación y/o cocción), y que puede incorporarse a un plato como un ingrediente más (p.e. alcachofas cocidas), de producto elaborado que ha sido totalmente producido para su posterior regeneración y consumo (p.e. fabada en conserva).

### RESPECTO A LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Aunque el consumidor busca productos y elaboraciones de calidad, y sabe identificar los indicadores para medirla (sabor, técnica de cocinado, aspecto o nutrientes, entre otros), en la práctica, tal y como demuestran los análisis, si

Opinión sobre platos preparados	Prueba subjetiva		Prueba objetiva - analítica	
	Percepción de consumidores		Envasado	Fresco
<b>Grado de aceptabilidad</b>	No me gusta su sabor 16 % Prefiero la comida casera 79%		6,07*	6,12*

\* Escala utilizada de 9 puntos (1 = “me disgusta muchísimo”; 5 = “ni me gusta ni me disgusta”; 9 = “me gusta muchísimo”).



los ingredientes utilizados son seleccionados con criterios nutricionales saludables y con costes aceptables, y son cocinados de manera tradicional, el consumidor aceptará el uso de este tipo de productos, si no afecta, como decíamos a su salud (análisis nutricional), a su bolsillo (análisis de producción y costes) y a sus preferencias culinarias (análisis sensorial). De la misma forma que el profesional de cocina, puede estar seguro de poder utilizar productos envasados, sin menoscabar su credibilidad (grado de aceptación, percepción de calidad), ni sus beneficios (análisis de producción y costes).

## RESPECTO AL COSTE

De la comparativa podemos concluir que el producto envasado, es una opción de calidad, si es seleccionado por el profesional de cocina, al poder encontrar productos que no suponen un incremento del coste, ni para el establecimiento ni para el consumidor.

Opinión sobre platos preparados	Prueba subjetiva	Prueba objetiva - analítica	
	Percepción de consumidores	Coste ración media Envasado	Coste ración media Fresco
<b>Son caros</b>	16 %	1,30 €	1,38 €

## RESPECTO A LOS ASPECTOS NUTRICIONALES

De la comparativa podemos concluir que el producto envasado, es una opción de calidad, si es seleccionado por el profesional de cocina, al poder encontrar productos que con similares características nutricionales, muchos de ellos sin aditivos (5 de los 8 empleados) o sólo con un aditivo (3 de los 8 empleados), ni variaciones significativas en la elaboración final, de grasa, azúcar y/o sal, si el profesional elige una técnica correcta de cocinado

Opinión sobre platos preparados	Prueba subjetiva	Prueba objetiva - analítica	
	Percepción de consumidores	Envasado	Fresco
<b>Son menos sanos que la comida casera</b>	46%	No se observan diferencias en el valor nutricional atribuibles a que la preparación se haya hecho partiendo de alimento fresco o de alimento envasado	
<b>Tienen muchos conservantes y otros aditivos</b>	45 %	5 platos. Ninguno 3 platos . Un aditivo (1 de ellos ác. ascórbico, que es Vit. C)	Ninguno (sin tener en cuenta que tanto la alimentación de animales como el uso de fertilizantes pueden dejar residuos)
<b>Suelen tener mucha sal y/o azúcar</b>	41 %	No se observan diferencias en el valor nutricional atribuibles a que la preparación se haya hecho partiendo de alimento fresco o de alimento envasado	
<b>Desconfío del tipo de grasa</b>	19 %	Aceite de oliva	Aceite de oliva

## EVALUACIÓN GLOBAL DE LOS ANÁLISIS

La conclusión del estudio realizado a partir de la evaluación global (producción, sensorial y nutricional) del uso de alimentos envasados como una opción profesional de calidad, es que no hay evidencias significativas en ninguno de los casos, de que sea mejor opción el uso de alimentos frescos respecto a los envasados, ni por cuestiones de coste, ni por aceptación sensorial, ni por preferencias nutricionales.

El cuadro siguiente recoge la evaluación global de los análisis realizados en cada elaboración:

Diferencias globales por elaboración con producto envasado respecto del fresco						
Elaboración culinaria	Análisis de producción	Análisis sensorial	Análisis nutricional			
	Coste por ración (€/ración)	Aceptabilidad (escala 1-9)	Sal	Grasa	Azúcares	Aditivos
Alubias	=	Mayor	=	Mayor	=	Ninguno
Lentejas	- 0,03	Igual	=	Menor	=	Ninguno
Garbanzos	- 0,05	Mayor	=	Menor	=	Ninguno
Crema	+ 0,03	Menor	Menor	Menor	=	Ninguno
Alcachofas	- 0,4	Igual	=	Mayor	=	Ninguno
Menestra	- 0,11	Igual	Mayor	Mayor	=	Ácido Ascórbico
Codillo	- 0,02	Menor	Mayor	Menor	=	E 450 Difosfatos
Callos	- 0,06	Menor	Menor	Mayor	=	E 202 Sorbato de potasio

Un producto, no es ni bueno ni malo, por ser fresco o envasado, sino por la elección que hagamos en cada caso, de cómo esté transformado y de cómo lo cocinemos.

El cocinero profesional deberá evaluar los costes de producción, el etiquetado nutricional y el método de cocinado a aplicar, si quiere obtener el mejor resultado económico, sensorial y nutricional.



# CULTURA CERVECERA



Este año se nos ha dado la oportunidad de vivir una experiencia gracias al proyecto CULTURA CERVECERA, financiado por el Fondo Social Europeo y patrocinado por el Grupo Mahou San Miguel, que nos ha permitido profundizar en el conocimiento de la cerveza, uno de los artículos más consumidos en hostelería y sobre el que los clientes demandan cada vez más información.

Se ha llevado a cabo, principalmente, en las dependencias de la escuela, mediante talleres donde todos los asistentes hemos podido colaborar y participar elaborando nuestra propia cerveza artesana. El taller principal, en el que basaba su fuerza el proyecto, era la elaboración y el embotellado de cerveza del tipo APE, American Pale Ale, de graduación alcohólica baja. Para ello fue necesario poner en práctica los conocimientos teóricos aprendidos en clase: tipos de lúpulo que íbamos a utilizar, momento concreto en el que debe hacerse, así como las características del agua que usábamos y la malta que necesitábamos. Realizamos el proceso como si de una gran fábrica se tratara, desde moler el cereal hasta filtrar la cerveza, pasando por la adición del lúpulo. Finalmente, tras un periodo de reposo, embotellamos y etiquetamos con un nombre de nuestra elección.

Paralelamente, visitamos la fábrica de cerveza más grande de España, perteneciente al grupo patrocinador, situada en Alovera (Guadalajara). En sus instalaciones disfrutamos de un interesante viaje por la historia de la cerveza y la evolu-

ción en su fabricación. Igualmente, pudimos conocer in situ los más modernos sistemas de elaboración.

Otra de las actividades que se nos ofreció fue la práctica de tiraje y la realización de una cata-maridaje. Considero que ésta última resulta especialmente útil en nuestra profesión, ya que, a medida que se va sofisticando el mercado, las expectativas del consumidor con respecto a la profesionalidad del camarero aumentan. Así, esperan de nosotros que sepamos recomendar una cerveza u otra en función del almuerzo solicitado y no nos perdonarían que no supiéramos a qué temperaturas o en qué recipientes hay que servir las, según su tipología. En cualquier caso, nos lo demande el cliente o no, nosotros como profesionales, debemos conocer el producto que ofrecemos.

Como actividades complementarias, recibimos una clase magistral de teoría de la cerveza, así como de coctelería sin alcohol, cuya base eran los zumos Solán de Cabras, una de las marcas pertenecientes al Grupo Mahou San Miguel.

El proyecto en su conjunto me resultó interesante y formador, sería interesante que se llevara a cabo en otros cursos, ya sea de cerveza o de algún otro producto, ya que siempre es necesario ampliar conocimientos en cuestiones concretas.

*Lucía López García*  
2º Servicios en Restauración







# CREAMOS OPORTUNIDADES EN HOSTELERÍA

## La Fundación Mahou San Miguel impulsa la formación y el empleo juvenil a través de "Creamos Oportunidades en Hostelería"

*En esta segunda edición del proyecto celebrada en Burgos, han participado 15 jóvenes de Burgos en desempleo que, al finalizar, obtendrán una certificación oficial en el sector hostelero.*

*Los jóvenes han recibido en los últimos meses su formación en la Escuela de Hostelería La Flora de Burgos y están realizando sus prácticas en más de una decena de locales de la ciudad, colaboradores del proyecto, todos ellos de reconocido prestigio.*

Se pretende replicar los logros conseguidos en las pasadas ediciones en Madrid, Burgos y Bilbao, cuando el 85% de los jóvenes que terminaron el proceso de prácticas consiguió una oportunidad real de empleo.

La Fundación Mahou San Miguel refuerza una vez más su compromiso con la sociedad burgalesa a través de la iniciativa "Creamos Oportunidades en Hostelería". Se trata de un programa de formación para el empleo en el sector hostelero, orientado a brindar una oportunidad laboral a jóvenes en situación de desempleo y vulnerabilidad social. La iniciativa, que comenzó en 2015 en Madrid, celebra su segunda edición en Burgos con la intención de continuar impulsando el talento local y de ofrecer oportunidades entre un colectivo con dificultad para salir del desempleo.

De este modo, un total de 15 jóvenes de entre 18 y 30 años están recibiendo formación especializada en la Escuela de Hostelería La Flora de Burgos, con el objetivo final de obtener un certificado de profesionalidad en hostelería. Asimismo, están ampliando sus conocimientos gracias a masterclasses, un módulo de Cultura Cervecera y Agua, clases de inglés y prácticas laborales en reconocidos establecimientos.

En palabras de Beatriz Herrera, Directora de la Fundación Mahou San Miguel, "estamos ante una iniciativa que nos permite impulsar al talento joven a través de programas formativos de calidad, integrales e integradores, siempre con la intención de que los participantes puedan acceder al mercado laboral en igualdad de condiciones y puedan desarrollar su carrera profesional en un sector en constante crecimiento".

### CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

"Creamos Oportunidades en Hostelería" es un programa de formación y empleo que consta de dos fases, una de formación y otra de prácticas laborales, para obtener el Certificado de Profesionalidad "Operaciones básicas de Restaurante y Bar". Se trata de un proyecto innovador en muchos aspectos, especialmente por tratarse del único que ofrece certificación oficial en hostelería con un enfoque social y promovido por una fundación empresarial.



Tras el periodo de formación teórica en la Escuela de Hostelería La Flora de Burgos, los alumnos tienen la oportunidad de desarrollar prácticas en diferentes establecimientos hosteleros y, finalmente, obtener la certificación oficial. Para ello, se cuenta con la colaboración de más de una decena de prestigiosos locales, que ya se han unido a la iniciativa y apoyan a los estudiantes tutelándoles en sus procesos de prácticas. Entre ellos, algunos tan reconocidos como La Competencia, Peceditos, Viva la Pepa, Casa Pancho, Sala 15, Vermutería Victoria, Ojeda, Polisión, Plan B, La Favorita, Rimbombín y La Comidilla De San Lorenzo.

### UNA EXPERIENCIA CON RESULTADOS CONSOLIDADOS

Además de en Burgos, "Creamos Oportunidades en Hostelería" se está desarrollando en Madrid, Bilbao y, por primera vez, en Barcelona y Granada. La intención es que se repita el éxito de las dos pasadas ediciones, cuando se superaron los objetivos iniciales logrando una tasa de empleo del 85% entre aquellos estudiantes que lograron finalizar el programa completo. De este modo, y teniendo en cuenta las tres convocatorias puestas en marcha hasta el momento, ya se ha llegado a cerca de 350 jóvenes.

Todo ello ha contribuido a que "Creamos Oportunidades en Hostelería" fuese reconocido en 2015 con el premio a la Mejor Práctica Responsable del Club de Excelencia y Sostenibilidad, así como con el premio Expansión a la Innovación Sostenible.

La iniciativa se enmarca dentro del firme compromiso de la Fundación Mahou San Miguel con el empleo, la formación y el emprendimiento y con dar oportunidades laborales a los colectivos que tienen más dificultades para acceder al mercado laboral.



## *Un Bacalao... una experiencia*



Un día como otro cualquiera, estábamos comiendo después de dar el servicio en la escuela cuando Sergio nos informó de que había un concurso de cocina, no le dí mucha importancia, ya que en un primer momento no pensé apuntarme, porque faltaba poco para empezar con los exámenes y quería dedicar todo mi tiempo a estudiar.

Pero unos días antes de finalizar el plazo de inscripción, los profesores nos animaron a realizar unas recetas en clase y enviarlas, y eso hicimos.

El plato que yo realicé fue "bacalao a baja temperatura sopeleado, sobre crema de naranja agria con infusión limpiadora de especias, ali-oli verde y su caramelito mentolado", un nombre muy largo, pero lo que busqué es que explicara a la perfección la composición del plato. Y se ve que esto les llamó la atención, porque a los pocos días me enviaron un Gmail informándome de que había sido seleccionado para la final.

Yo creo que fue el mejor Gmail que había recibido nunca y me hizo muchísima ilusión, ya que era el primer concurso al que asistía y no me lo esperaba, ya que era un concurso en el cual seleccionaban a 8 de toda España.

Los días pasaban y el concurso se acercaba, gracias a la ayuda del colegio y de

todo el profesorado se iban perfeccionando los últimos matices del plato para que todo saliera perfecto el día del concurso.

Un día antes preparé todo con ayuda de Sergio y salimos hacia San Sebastián. Cuando llegamos, fuimos al hotel donde estábamos convocados los concursantes, y una hora mas tarde fuimos a cenar todos juntos para hablar sobre el concurso. Nos presentamos y escogimos cada uno nuestro puesto a la hora de presentar los platos, yo cogí el ultimo para llegar mas tranquilo y con más tiempo.

A la mañana siguiente todo estaba tranquilo, desayunamos y fuimos al Basque Culinary Center, preparamos todo en la cocina y pusimos todo a punto. No sé porqué pero cada vez que salía un concursante los nervios eran cada vez mas grandes, cuando salió el penúltimo yo preparé todo y al poco tiempo... Era mi momento, me tocaba salir y explicar mi plato, un plato que detrás llevaba: trabajo, imaginación y mucho esfuerzo, mientras el jurado lo probaba me hacían

preguntas. Los nervios no podían ser mayores, y de repente todo se pasó, ya se había acabado toda esa tensión.

Sólo faltaba la decisión del jurado, y pocos minutos después informaron del ganador, fue un chico de Sevilla, el cual realizó un excelente plato.

Yo estaba contento con mi plato y creo que al jurado también le gustó, así que me quedo con eso y una buenísima y nueva experiencia. En la cual he conocido a gente nueva del gremio y disfrutando de lo que mas me gusta, que es cocinar.

También me gustaría agradecer a Sergio, mi acompañante y ayudante, que sin el seguramente esto no habría salido igual, ya que su gran experiencia fue de muchísima ayuda. Así que GRACIAS.

Al igual que agradecer al CIFP La Flora y al profesorado, que hicieron todo lo posible por que todo fuera perfecto.

**Pedro Corral Lucio.**

*Alumno de 2º curso del Ciclo de*



# “TARSUS UNO+UNO”



Con el patrocinio de Bodegas Tarsus, la empresa distribuidora Grupal, y la colaboración de un nutrido grupo de establecimientos de restauración de la ciudad de Burgos, se ha desarrollado este curso una nueva edición del concurso “Tarsus uno + uno”.

El concurso, dirigido preferentemente a alumnos de las especialidades de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina, pretende estimular la creatividad de los alumnos participantes, propiciando un acercamiento con las empresas del sector. Este reto de diseñar su propio pincho de autor y su comercialización real, permite reforzar su formación y mostrar el nivel de competencia profesional que están alcanzando los alumnos del CIFP La Flora.

El desarrollo del concurso ha pasado por distintas fases, así el 22 de febrero se realizó la presentación del concurso a los alumnos y empresarios y se sortearon los emparejamientos de alumnos y establecimientos. Los alumnos dispusieron hasta el día 24 de marzo para desarrollar el proceso creativo del pincho y su presentación al establecimiento colaborador.

El día 29 de marzo se realizó la sesión de fotos y la fase de concurso del Jurado Técnico en las instalaciones del centro. Los miembros del Jurado Técnico fueron:

José Pablo Ruiperez	Presidente de ACOREBU
Fernando Llorente Sanz	Profesor del CIFP La Flora
José Ignacio Rodríguez	Cocinero de Ojeda
Teresa Rodríguez Escribano	Enóloga de Bodegas Tarsus
Fernando Sáez Contreras	Gerente Grupal

La fase de concurso en bares se desarrolló entre los días 5 y 14 de mayo.

El concurso cuenta con dos premios, uno por parte del jurado técnico y otro de carácter popular mediante la votación de los consumidores. La votación popular se realizó a lo largo de los días que duró la fase de concurso en bares mediante una aplicación informática de código QR.

Los ganadores de la edición de este año fueron:

- Premio Jurado Técnico: Cristian Sendino Nieto  
*Establecimiento: Rimbombin*
- Premio Jurado Popular: David García Azofra  
*Establecimiento: Las espuelas del Cid*

Nuestra enhorabuena a todos los participantes y de manera especial a los ganadores, que recibirán como premio un curso de formación en el Basque Culinary Center.

Las empresas colaboradoras que lo han hecho posible:

TAPERÍA EL SOPORTAL  
LAS ESPUELAS DEL CID  
RIMBOMBIN  
LA QUINTA DEL MONJE  
LOS HERREROS  
CASA PANCHO  
CARMEN  
LA BOCA DEL LOBO  
CUCHILLO DE PALO  
MARICASTAÑA  
PARRY´S  
ABADENGO

LA FAVORITA  
GAONA JARDÍN  
FROILAN  
LA JAMADA  
THE BOOK  
VERMUTERÍA 4 CALLES  
RESTAURANTE AVELINO  
CONSENTIDOS  
OJEDA  
LA CANTINA  
BOHEMIAN´S



**MARINA LÓPEZ IBÁÑEZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

LA CATEDRA DE SABORES

PINCHO + CORA PVP

**ANA OTERO ROTH**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

ALBÓNDIGAS DE POLLO AL CURRY CON CHUTNEY DE PERA Y SRIRACHA

PINCHO + CORA PVP

**ÁLVARO MIGUEL MORAL**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

LA NAVAJA DEL NORTE

PINCHO + CORA PVP

**SONIA CALVO RODRÍGUEZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

SAM DE PAPADA, MEJILLÓN Y SALSA ACIDULADA DE KIRCHIE Y NARANJA

PINCHO + CORA PVP

**JACOBO FERNÁNDEZ MARTÍN**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

CONEJO RELLENO

PINCHO + CORA PVP

**EDUARDO LUENGO CÁRDENAS**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

CEPA Y VATEA

PINCHO + CORA PVP

**MARÍA DEL MAR PASTOR LARA**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

TARTAR SUS

PINCHO + CORA PVP

**MIGUEL ÁNGEL GARCÍA DELGADO**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

SERENDIPÍA DE CARRILLERAS Y TARSUS

PINCHO + CORA PVP

**MARÍA JESÚS ABALO VILLAVEDE**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

BRANDADA DE BACALAO SOBRE NIDO DE CRUENTE DE ABRIZ

PINCHO + CORA PVP

**CELIA ARRIBAS MERINO**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

CANELÓN DE CARRILLERA EN SU JUSO CON PARMENTIER TRUFADA

PINCHO + CORA PVP

**ALBA ISABEL CARRO FERNÁNDEZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

TERRINA DE RABO CON ALMIBAR DE TARSUS

PINCHO + CORA PVP

**PEDRO CORRAL LUCIO**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

BOCADILLO ORIENTAL DE SECRETO

PINCHO + CORA PVP

**RODRIGO MARCOS CABREIRA**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

CAKE DE CARRILLERA, PARMENTIER Y VERDURITAS

PINCHO + CORA PVP

**ADRIÁN JAVIER OJER SANZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

TOSTA DE CARNE ADOBADA, CON VINAGRETA DE PIÑONAZOS, TOMATE, ACETUNA Y QUESO CURADO

PINCHO + CORA PVP

**CRISTIAN SENDINO NIETO**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

BRANDADA CASTELLANA

PINCHO + CORA PVP

**HÉCTOR BORJA HERNÁNDEZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

DULCE PECADO

PINCHO + CORA PVP

**ALEJANDRO CELIS BARÓN**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

AGRIDULCE BURGALÉS

PINCHO + CORA PVP

**DIEGO ESCALERA LÓPEZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

NIDO DE PATATAS CON BOLA DE CECINA RELLENA DE QUESO

PINCHO + CORA PVP

**DAVID GARCÍA AZOFRA**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

SAQUITO DE RABO CON BOLETUS

PINCHO + CORA PVP

**MIGUEL GÓMEZ ARNAIZ**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

PINCHO CHINGÓN

PINCHO + CORA PVP

**SANDRA MARTÍN MIGUEL**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

PIRULETA DE JAMÓN BRASEADO, PURE PARMENTIER Y SALSA DE VINO DULCE

PINCHO + CORA PVP

**PABLO RODRÍGUEZ ADRIÁN**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

CARRILLERAS MARINADAS REBOZADAS EN CORTEZA DE CERDO

PINCHO + CORA PVP

**RODRIGO ROJO ESCALONA**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

SALPICÓN DE PULPO CON OREJA

PINCHO + CORA PVP

**SONIA GARCÍA SANTAMARÍA**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

BAC DE TIRAS DE SOLOMILLO AGRIDULCE, COLUJER DE FRUTOS ROJOS Y SETAS DE TEMPORADA

PINCHO + CORA PVP

**NUÑO MAGIÁS DE MIGUEL**

**Tarsus**  
uno+uno

VOTA POR TU PINCHO FAVORITO Y GANATE UN PREMIO

Resolución sobre Tarsus

COLABORADORES

ROLLO DE RABO DE TORO CON CREMOSOS DE COLORES Y CRUENTE DE HINOJO

PINCHO + CORA PVP

# CONCURSO DE COCTELERÍA INTERESCUELAS



El pasado mes de diciembre me dieron la oportunidad de vivir una experiencia realmente interesante: pude participar en la semifinal del I Concurso de Coctelería Interescuelas del Grupo Monin, celebrado en Gijón. Llegué a la semifinal con la colaboración de los profesores de los Ciclos de Cocina y Pastelería y de Servicios de Restauración, que se implicaron desde el primer momento en mi proyecto.

El primer paso fue superar la preselección gracias a un mocktail que tenía un sabor delicioso, conseguido gracias a la mezcla de la piña, el coco y la frambuesa. Una vez seleccionada para la semifinal, el siguiente paso fue elaborar dos cócteles, de los cuales, uno de ellos debía contener al menos una bebida alcohólica. En este caso, elegí la mezcla de un tequila con toques herbáceos y notas de fruta, el frescor del pepino y los aromas cítricos y tropicales de la piña.

Durante el concurso, se realizaban los cócteles ante un jurado de expertos y en un tiempo limitado de 7 minutos. Era mi primer concurso y estaba muy nerviosa. Las bases del concurso marcaban multitud de pequeños detalles que restaban puntos de la calificación final, la exigencia era alta y había que ser muy preciso: enfriar, manejar adecuadamente y con elegancia

los utensilios, las medidas correctas, no derramar, la decoración y la presentación y justificación de tu mezcla...

La mayoría de los participantes eran de Grado Superior o, incluso, tenían otros cursos de coctelería y se dedicaban a ello de forma profesional. Todo esto hacía que llevara asumido que no iba a ganar y simplemente iba a disfrutar de la experiencia, pero en el momento en el que tuve que salir a defender mis cócteles me sentí mucho más segura y con muchas más ganas de hacerlo perfecto.

El primer cóctel que tenía que hacer era el de sin alcohol, todo salió bien exceptuando el color que no quedó como mis profesores y yo habíamos planeado, ya que uno de los ingredientes que me proporcionó la organización no era exactamente lo que les habíamos solicitado, por eso recomiendo a quienes tengan intención de concursar que se lleven sus propios ingredientes.

En el segundo cóctel todo iba bien hasta que llegó el momento de verter el zumo de piña que tenía en una jarrita en la coctelera, ese fue el momento que, muy probablemente, hiciera que me quedara en el cuarto puesto ya que la jarra estaba un poco rota por el pico y el zumo se me

derramó sin poder hacer nada. Todo lo demás resultó como se esperaba, tanto la explicación del cóctel al jurado como la elaboración.

A pesar de ese percance, de quedarte a las puertas de entrar en la final nacional, lo que más me gustó fue poder ver cómo trabajaban otros estudiantes de mi misma edad y formación. Cada uno nos organizábamos de una manera y elaborábamos y presentábamos de una forma distinta, pero todos disfrutábamos haciéndolo y he de reconocer que varias de las presentaciones que vi jamás se me hubieran ocurrido.

La conclusión que saqué de esta experiencia es que, si alguno tenéis la oportunidad de ir a algún concurso en algún momento de vuestra formación, sea de lo que sea, aunque no seáis muy conscientes de lo que os vais a encontrar, id porque vais a vivir una experiencia muy agradable y posiblemente conozcáis gente que os puede enseñar mucho o simplemente aprender vosotros mismos de vuestros errores y de los del resto de la gente. Animaros porque os merecerá la pena.

*Lucía López García*  
2º servicios en Restauración



# POR EL MUNDO

## UNAS FCT DISTINTAS

Me llamo Adriel, y cursé Dirección de Cocina en el centro en los años 2013-2015.

Fueron dos años llenos de experiencias, casi todas positivas y de las cuales agradezco un montón a los profesores a los que no olvidaré, por su esfuerzo en introducirnos desde cero al mundo de la cocina y con el objetivo de que seamos unos Jefes de Cocina estupendos, aprendiendo todo lo que el grado conlleva. Agradecido también a que lucharán por más presupuestos y material ante los “ajustes económicos” que sobrepasaba (y sigue) la educación. Estudiantes de marketing, profesores de primaria, aparejadores, e incluso algún cocinero como compañeros de clase y de todas las edades, a los cuales tampoco olvidaré porque de ellos aprendí un montón de lecciones, y no de cocina. Pasamos por experiencias de todo tipo, como que las de que tengan que cuidar a los niños mientras estudiaban, compaginarlo con otro trabajo, ... incluso luchar contra una enfermedad (Carmen, nunca serás parte del olvido gracias a tu sonrisa y fortaleza).



Hablemos sin más preámbulos de lo que el Erasmus significativo para mí, y es que la oportunidad de hacer las FCT en el extranjero me hizo ser quien soy. Elegí Londres, ya que mi hermana vivía allí, mi compañera Yira iba a ir también y ya que es una ciudad en la que podía conseguir conocer una gran variedad de cocinas de todo el mundo.

Así que nos mudamos, con nuestros maletones con cuchillos y uniformes de cocina, a una nueva experiencia. Y zas, la primera en la frente, nos timaron con la casa. Salimos del paso y encontramos alojamiento, pero adiós a la beca en la primera semana. Ya curtido y con cama, empecé el primer día de introducción, pelando y cortando fruta, con zapatos de calle, para un buffet de 800-1000 desayunos. Pero la cosa prometía, y así lo considero, ya que después de las prácticas me cogieron, y duré dos años en aquel hotel, Meliá White House, con un puesto de Jefe de Partida y amoldando mis glúteos a la silla del Jefe de Cocina haciendo su trabajo con y sin él (aquí lo llaman “delegar tareas”) pero siempre aprendiendo de ello y viendo el lado positivo. Llegué a eso a base de ser humilde, constante, empeñado, a veces cabezota, pero, sobre todo, mostrando aquello que me gusta hacer, cocinar. A veces me sorprendía a mí mismo de lo que hacía, y echaba la vista atrás para saber de dónde me venía esa inspiración, y allí estaban los recuerdos y los papeles del curso, los cuales incluso tenía que traducir a mis compañeros para poder enseñarles lo que estudié.

Repetiría una y otra vez la experiencia de salir a fuera a realizar las prácticas, y lo recomiendo siempre y cuando uno (uno y sus padres, que también he de agradecerles enormemente su ayuda) se lo pueda permitir y no tenga tanta mala suerte como tuve al principio (porque eso de que dinero es un poco complicado, aunque cobré £411/ mes, pagaba sólo de habitación £600/mes, y la beca,... pues digamos que no fue suficiente). Ya sé que ahora parece que os estoy desanimando, pero creedme que si es por dinero, se puede sobrevivir siendo un poco apañado e inteligente, como por ejemplo no tomando un “capuccino” del “Starbacks” todas las “mornings”.

Y como si de un premio BAFTA (los Oscar ingleses) se tratará el poder escribir para la revista, agradezco su labor a Oscar, Virginia, Sagrario, Vanesa, Soledad, Marisa,... todo el equipo docente desde la puerta hasta el techo; su humor, compañerismo, profesionalidad y amor a Sergio, Alex, Yira, Alvaro, Rodri, Rodolfo, Chusa, Maribel (cojo aire) y a todos mis compañeros que están en mi cabeza y que no olvidaré.

*Adriel Merino*

## ERASMUS EN PARIS

Y entre el ruido y el caos surge la ocasión. Todo rápido, sin tiempo. Aprueba los exámenes, haz las maletas y vete. No te lo pienses mucho.

¿Nervios?, todos los del mundo. Pero es París. Y sólo decirlo en alto tiene algo como magnético, un aura entre bohemia y distinguida.

Pero ponerse cara a cara con la realidad disipa esa atmósfera hipnótica de la que respirabas. Los cantos de sirena que te atrajeron a subirte a ese avión se han callado. Su silencio cuesta caro.

Y ahí estás tú. Entre las luces y las sombras. Porque lo que la ciudad te da, la ciudad te lo quita. Y disfrutar de maravillas como pasear entre las tumbas de Père-Lachaise o por los bulevares estilo Haussmantiene un precio. Es una magia marchita.

Tienes que trabajar en otro idioma. Trabajar en algo en lo que no habías trabajado nunca, con la torpeza del que hace

algo por primera vez. Tienes que adaptarte al ritmo frenético del que sabe hacer las cosas, y espera que tú te pongas a su nivel. Pero no te enseña cómo.

Y te hablan, y no siempre entiendes todo. Y debes dividir tus esfuerzos entre entender lo que te dicen y hacer lo que te dicen: rápido y bien. Una tarea ardua.

Porque tu cabeza funciona más lenta. Debe procesar la información. Siempre con la duda de haber entendido correctamente.

Pero subes a la torre de Notre Dame, y se hace un poco más llevadero. Y al día siguiente vuelves a ser blanco de sus "s'il te plaît" envenenados, pues pierden la paciencia cuando tardas en contestar porque tienes que pensar cómo expresarte.

Y cada día un día más. Y cada día un día menos. Te das cuenta de que empezaste la cuenta atrás casi al llegar.

Cada mañana reúnes todo tu coraje. Te enfrentas al bullicio de la cocina durante un servicio. Te enfrentas a las prisas. Te enfrentas también a ti misma intentando dar lo mejor de ti en circunstancias desfavorables. Y algunos días lo consigues. Y otros no.

Y un vino a orillas del Sena, respirar la brisa y contemplar las vistas; hacen que no todo parezca tan malo.

A pesar de todo, sabes que al final es lo mejor para ti. O quizás no. Quizás hubiera aprendido más en mi ciudad, en mi propio idioma, con mis seres queridos cerca. En realidad no lo sabes.

Pero sí sabes que cada día eres un poquito más fuerte. Y que cada día entiendes un poquito mejor. Y también sabes que si puedes con esto, cuando vuelvas lo que venga resultará más fácil.

Y cada día un día más. Y cada día un día menos. Y cada día la cuenta atrás está más cerca. Que haya merecido o no la pena está por descubrir.

**Alba Ruth Martín Díez Andino**

*Alumna de Dirección de Cocina que está realizando el módulo de FCT en París, Restaurant Le Pré Verre en París.*

## TU CAMINO

Existe un mundo ahí fuera lleno de experiencias vitales esperándote, no lo dejes para el año que viene ni busques excusas que te priven de vivir el ahora. Hay un camino ahí afuera esperándote pero solo depende de ti mismo el ponerse en marcha y disfrutar de cada día.

La suerte me sonrió cuando alguien se dio de baja en el programa Erasmus y yo como sustituto tuve la oportunidad de realizar mis prácticas en Malta, fueron unos meses fantásticos en los cuales conocí a gente nacida en cada punta del planeta y con culturas muy diferentes a la nuestra. Nada de esto nos impidió entablar amistad y aprender multitud de cosas de esas que no te enseñan los libros.







Tras acabar las prácticas y volver a Burgos volví a sentir lo insípido del día a día en un lugar que te es tan familiar y donde ya prácticamente nada te sorprende para bien o para mal. Así que decidí darle un giro a mi vida y volver a sentir esa incertidumbre que me hacía sentir tan vivo.

El destino que escogí fue China y mi objetivo aprender mandarín, quería probarme a mí mismo en un entorno tan distinto y ver si realmente podía ser feliz tan lejos de casa, el primer año fue sin duda el más interesante.

Recién llegado y sin conocimiento alguno del idioma se producen situaciones de lo más curiosas con lo que salir a la calle supone una pequeña aventura cada día. Para mí lo más positivo de aprender idiomas es que se pueden aprender en cualquier lugar sin necesidad de libros, exámenes o profesores. Solo necesitas ganas y entablar conversación con cualquier paisano.

Tras cuatro años en China, bastantes viajes junto a mi mochila y haber logrado el objetivo académico que me propuse volví a Burgos y no puedo si no darles la razón a todos aquellos que dicen que lo importante no es llegar al destino si no disfrutar del camino.

**Daniel Pérez García.**

*Antiguo alumno del ciclo de Gestión de Alojamientos Turísticos.*

## RESPIRAR OTRA VEZ.

¿Sabes esa sensación de no poder más, de estar mentalmente saturado? ¿De no saber quién eres al despertar? Entonces vete. Lejos. Donde tu zona de confort no exista. Viaja. A otro lugar fuera del alcance de tu región o país. No he conocido mejor forma de encontrarme, que viajando.

Hubo años de mi adolescencia que no sabía qué hacer con mi vida y me fui.

Encontré lo que me gustaba, estar en contacto con la gente, hablar otros idiomas, conocer otras culturas, descubrir nuevos lugares y vivir nuevas experiencias.

Me encauzó a saber lo que quería.

Al tener la oportunidad de Erasmus+, he tenido la excusa perfecta para viajar, conocer la cultura Siciliana, relacionarme con otras personas y desenvolverme por mí mismo.

Esto es lo que te hace sentir vivo, crecer como persona, verte en otros registros que no estás acostumbrado.

Lo que vas a aprender no se encuentra en libros o no es algo que te puedan contar, porque algunas cosas solo se aprenden con la propia experiencia.

¡Márchate! Abre tu mente y aprovecha a hacer cosas que no has hecho, te sentirás renovado.

Si tienes la oportunidad de viajar, no digas que no, porque si algo he aprendido es "Chi si ferma è perduto "

**Jonathan Pérez Martínez**

*Alumno de 2º de Gestión de Alojamientos Turísticos está realizando la FCT en Catania (Sicilia)*



# NUEVOS EMPRESARIOS

## ENTREVISTA A BORJA REY

*¿Cuál es tu empresa y cómo surgió esta idea de negocio?*

Mi empresa se llama **Zushi**, un restaurante japonés ubicado en Avenida Del Cid.

Empecé hace casi tres años en una pequeña tienda en la calle San Francisco, con la idea de ofertar sushi y algún plato de comida japonesa para llevar, con el firme propósito de conseguir lo que hoy en día es Zushi.

*¿Cuáles fueron tus motivaciones?*

Después de haber trabajado en diferentes restaurantes de Burgos, tome la decisión de emprender lo que hasta hoy ha sido la etapa más intensa de mi vida, motivado por aprender e indagar en una cocina donde más dificultades y menos conocimientos tenía.



*¿Qué obstáculos has encontrado a la hora de emprender?*

Siempre surgen imprevistos que solventar. Además de la dificultad de hacer compatible el trabajo de pedidos para llevar, que tanto éxito ha tenido desde mis inicios, con el servicio de restaurante. Como también es difícil compaginarlo con estancias en Japón para seguir ampliando mi formación.

*Para ti, ¿cuáles son los factores claves para el éxito?*

La clave para el éxito siento que es amar lo que haces y no tirar la toalla, aunque muchos días se pongan difíciles las cosas.

*¿Qué aconsejarías a los alumnos de la escuela, que como tú quieran emprender?*

El Consejo que les doy es que tengan claro que les gusta este trabajo antes de emprender. Que trabajen en varios sitios y en diferentes centros de trabajo similares a la idea que quieran llevar a cabo, adquieran formación y tengan una idea y un proyecto muy pensado.

## ENTREVISTA A ANTONIO RAMIREZ

*¿Cuál es tu empresa y cómo surgió esta idea de negocio?*

Se trata de la **Cafetería Hugo's**, en Francisco Grandmontagne. La idea se cimenta en dos aspectos fundamentales: el primero y más evidente es el hecho de disponer de una ocupación que pueda aportar estabilidad económica, y en mi caso hay que considerar que existen muchas dificultades para encontrar empleo en el mercado laboral a medida que uno va dejando de ser tan joven. El segundo aspecto y a la vez menos "materialista" consiste en poder aportar, si no todos, al menos gran parte de los conocimientos adquiridos en La Flora.

*¿Cuáles fueron tus motivaciones?*

Fundamentalmente desmarcarse en lo posible de la mencionada "necesidad" económica tradicional, y tratar de innovar tanto en el aspecto creativo como productivo, es decir, poder ofrecer productos de calidad que satisfagan al cliente y que al mismo tiempo puedan resultar económicamente interesantes a la hora de ofrecerlos.

*¿Qué obstáculos has encontrado a la hora de emprender?*

Hay que destacar que, al principio, la inversión puede asustar a cualquiera. No solamente en lo que se refiere a medios materiales y humanos, sino también en lo que se refiere a





trámites administrativos y burocráticos, que siempre hay que pensar que, sobre todo estos últimos, suelen superar las previsiones más pesimistas.

*Para ti, ¿cuáles son los factores claves para el éxito?*

Ofrecer productos de calidad, tanto materialmente como acompañados de un servicio exquisito con el cliente. Esto nos lleva a ser muy cuidadosos a la hora de seleccionar el personal, al que deberemos transmitir claramente los objetivos que perseguimos, y por supuesto, asegurarnos de que podrán llevar a cabo el trabajo conforme a nuestras ideas.

*¿Qué aconsejarías a los alumnos de la escuela, que como tú quieran emprender?*

Que tengan muy presente que si se decide emprender serán los que tomen las decisiones, pero también asumir que requiere un sacrificio considerable y que vendrá condicionado por los clientes que al fin y al cabo serán nuestros "jefes". En cuanto al aspecto laboral, se deben cumplir los compromisos con nuestros empleados, y será una obligación conseguir mantener un ambiente de trabajo lo mejor posible, ya que redundará en la productividad muy positivamente. Y, para terminar, señalar que ser emprendedor es asumir un modo de vida, tiene que gustar. No es posible emprender sin sacrificio.

## ENTREVISTA A CLAUDIA CASTRILLO Y SERGIO DE LA TORRE

*¿Cuál es vuestra empresa y cómo surgió esta idea de negocio?*

Nuestra Cafetería Restaurante El Tragaluz, en la calle la Paloma, surgió de la ilusión de comenzar un nuevo proyecto, con nuestras ideas y esencia, después de unos años conociendo el sector en diferentes ramas de la hostelería en Burgos.

*¿Cuáles fueron vuestras motivaciones?*

Hacer realidad nuestras ideas, sin ninguna limitación, dando rienda suelta a nuestra imaginación y poder llevarlas a cabo.

*¿Qué obstáculos habéis encontrado a la hora de emprender?*

Los bancos jajaja. Todas las cosas que como un empleado tampoco puedes llegar a experimentar.

*Para vosotros, ¿cuáles son los factores claves para el éxito?*

El DETALLE y el MIMO al cliente.

*¿Qué aconsejaríais a los alumnos de la escuela, que como vosotros quieran emprender?*

Trabajad, moveos, disfrutad y apasionaos con el trabajo que realizáis, siempre desde el corazón, cualquier cosa, desde una caña o un café, a un plato muy sofisticado.





## CLAUSTRO DE PROFESORES



DE IZQUIERDA A DERECHA:

FILA DE ATRÁS: Virginia Peñacoba, Natividad Gil, Montserrat Espremans, Carlos González, Blanca Dominguez, Vanessa Asensio, Roberto Díaz, Ricardo Gutiérrez, Ramón Iglesias, Paloma Rivas, Miguel A. Gómez, Oscar Carbonell, María Luisa Díez, Sergio Linares, Pilar Rincón, Enrique de la Torre.

FILA DELANTERA: Sagrario Ayuso, M<sup>a</sup> Cruz Álamo, Dulce M<sup>a</sup> Blanco, M<sup>a</sup> Concepción Zatón, Beatriz Martínez, Rebeca (Profesora en prácticas), Carmen González, Laura Macho, Vanesa López, Fernando Llorente.

## PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)



María Isabel Martínez.  
Yolanda Palomar  
Ana Ruiz de Temiño







**2º GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

Fila de atrás: Alejandro de la Iglesia Ibáñez; M<sup>a</sup> Anunciación García Becerril; Jonatan David Pérez Martínez; Andrea Barba Arias; Andrea Argüelles Corral; Iván Ruíz Revilla; Dorcas Muwele; Sergio Villalba Martín; Asier Mateo Conde; Fátima Domínguez Oca; Marta Domínguez Oca; Velina Nikolaeva Yordanova Marinova.

Fila delantera: Gerald James Cieza Hernani; Andrea Mishell Moreira Estrella; Mayte González González; Raquel Rojas Pérez; María Blanca Ortiz Morquillas

Faltan: Manuela Garrido Verdugo; Raquel Blanco Manso



**2º DIRECCIÓN DE COCINA:**

De izquierda a derecha: Raúl Pérez Astudillo; Efrén Fernández Casado; Nuño Macías de Miguel; Guillermo Martínez Cedillo Abajo; Sofía Ruiz Miguel; Ismael Miguel González; Omar García Gómez; Ángel Santos Juma; Francisco Javier Renuncio Muñárriz; Raúl López Hontoria; Óscar Ruiz de Temiño Alonso; Miguel Mena del Valle; Alba Ruth Martín Díez Andino; Inmaculada Reinosa Mínguez; Carolina Moreno González; Carlos Llamas Díez; José Igancio Gómez Dominguez.

Faltan: Genovica Dobre; Rodrigo López Díez; Rodrigo González Ciudad



**2º COCINA Y GASTRONOMÍA:**

De izquierda a derecha: Marina Llano Antuñano; Alba Isabel Carro Fernández; Cristina Ruth Alonso Calvo; Marta Jesús Abajo Villaverde; Pedro Corral Lucio; Celia Arribas Merino; Javier Ojer Sanz; Cristian Sendino Nieto.

Fila delantera: Rodrigo Marcos Larreira; Ángel Pascual Barriuso; Samuel Maestre Ramirez.



**2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:**

De izquierda a derecha: Diego Caballero Calvo; Lucía López García; Jessica Caracena Tejero; Patricia Valdivielso Martínez; Juan Ibáñez de Aldecoa de la Parte; Alejandro del Moral Lozano; Víctor Izquierdo Gutiérrez; Marcos Sánchez Bustillo; José Manuel Hernando Hernando; Óscar Benítez Fernández; Sergio Galerón Delgado.

Faltan: David Alonso Ojeda; David Martínez García



**2º FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:**

De izquierda a derecha: Sergio Izquierdo González; Paula Lizárraga Medrano; Iván Maestre Ramírez; Mario González Villanueva; Silvia Ortiz Romero; Leyre Lizárraga Mariscal; Daniel Lizárraga Mariscal;

Fila delantera: Andrea Bueno Granados; Ariana Santa Catalina Gutiérrez. Faltan: Esteban Alonso Montero; Cecilio Luis Reguero de las Heras; Luis Fernando Rey Ramirez.





### 1º GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS:

De izquierda a derecha

Fila de atrás: Karen Lizeth Medina Gómez; Lucía Norberta Nvo Adjama; Viviam Amber Lorié Cruz; Jaime Mejías Miguez; Lorena Andrés Paúl; Raquel Saiz Herrero; Isabel Badás Aguirre; Miguel Yarritu Pérez; Khryst-sina Kharlanava.

Fila delantera: Abel José Illera Gigante; Alicia Gubía Vegas; Patricia Alba Gallego; Adrian Nieto García; Amoin Patricia Yao Epse Acka; Soraya Saiz Simón

Faltan: Fátima Rocío Díaz García; Gemma Pardo Gila.



### 1º DIRECCIÓN DE COCINA:

De izquierda a derecha

Fila de atrás: Yonatan Peces Illescas; Ana Otero Roth; David Bastos García; Javier Blanco Ceballos; Miguel Ángel García Delgado; Mirian González Valdivielso; David Castro Santamaría; Álvaro Miguel Moral; Cristian García Tajadura; Pablo Crespo Tijero; Eduardo Luengo Cárdenas

Fila delantera: María Gallego García; Evelyn Eunice Córdova Guanopatin; Saray Pérez Balbás; Ruth Contreras Parriego; Marina López Ibáñez; María del Mar Pastor Lara; Sonia Calvo Rodríguez; Jacobo Fernández Martín.

Faltan: David de la Iglesia Pereira; Jeurys de la Rosa Peña; Jean Carlo Díaz Céspedes; Luis Vicente Dieste Santamaría; José Heras Saldaña



### 1º COCINA Y GASTRONOMÍA:

Fila de atrás: Sonia García Santamaría; Iciar Puertas Carrión; Christian Barrientos Espeche; Germán Martínez García; Pablo Rodríguez Adrián; Diego Escalera López; David García Azofra; Eneko Urdiales Díaz; Alejandro Celis Barón

Fila delantera: Marta García Domingo; Saray Ruíz del Castillo; Aitor Monreal Riquelme; Henry Douglas de la Torre; Héctor Borja Hernández; Sandra Martín Miguel; Aurora Sáez Sagredo; Miguel Gil Fernández;

Faltan: Amanda Arteaga Rodríguez; Miguel Gómez Arnaiz; Inés Martínez Casado; Rodrigo Rojo Escalona; Beatriz Sedano Martínez.



### 1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:

De izquierda a derecha: German Ricardo Aseguin; Edson Yarin Pastor Quintanilla; Alexandra Puigdomenech Parra; Mª Estefanía Chunchir Guerrero; Laura Abad Vicente; Marina López Poveda; Luis Ángel García; J. Gustavo Sánchez González.

Faltan: Miguel Leguizarron Alcaras; María Luisa Martín Fernández.



### 1º FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

De izquierda a derecha: Andrea Pisa Gabarri; Estefanía Grañon González; Ana Filipa Da Costa Pinto; Diego Sanz García; Ioana Alexandra Voinea; Marwa Semmache; Oliver Griffiths Pérez; Alexandar Alexandrov Goronov

Faltan: Alexandra Bartolomé Arrubia; Silvio Fernando Camacho; Mario León Fernández; Karen Michelle Pilliza Pilliza; Alexandra Puente Ramos; Jorge Ruíz Román; Klaudia Kiliszewska



# PREMIO MAESTROS HOSTELEROS 2017

## *El C.I.F.P. La Flora obtiene el premio Maestros Hosteleros a la mejor escuela de cocina.*

Castilla y León Televisión entregó el pasado día 27 de abril en el Teatro Zorrilla de Valladolid los Premios Maestros Hosteleros 2017, en reconocimiento a los empresarios, chef y personas que con su trabajo contribuyen al impulso del sector de la hostelería de Castilla y León.

En esta primera edición, se han establecido seis categorías, siendo los ganadores:

**Premio Maestros Hosteleros al Mejor Personal de Sala:**

Nino Martínez Rodríguez, del restaurante El Ermitaño (Benavente, Zamora)

**Premio Maestros Hosteleros al Establecimiento Revelación:**

LAV (León)

**Premio Maestros Hosteleros a la Mejor Escuela de Cocina:**

CIFP La Flora (Burgos)

**Premio Maestros Hosteleros al Mejor Chef:**

Isidora Beotas Lalaguna, del restaurante El Almacén (Ávila)

**Premio Maestros Hosteleros al Mejor Restaurante:**

Baluart (Soria)

**Premio Ribera del Duero al Mejor Bar:**

Doze Restaurante Premium Bar (Salamanca),

El jurado de los premios, estuvo integrado por Javier Pérez Andrés, periodista y presentador del programa de CyLTV "El arcón"; Julio Vallés, presidente de la Academia Castellana y Leonesa de la Gastronomía y Alimentación; Francisco Hevia, director de Comunicación de Calidad Pascual; Jorge Morro, director general de Industria Alimentaria; Javier Ramírez, director general de Turismo de la Junta de Castilla y León; Miriam Medina Caballero, directora de Imagen y Publicidad de España Duero; Borja Pérez Guitian, de Campofrío Smart Solutions y Miguel Sanz, director general del CRDO de Ribera de Duero.

La designación de los ganadores por parte de los miembros del jurado, se realizó partiendo de tres finalistas por cada una de las categorías establecidas, siendo éstos seleccionados por el comité de expertos formado por Fernando Lázaro, de ITA-CyL, Isabel Álvarez, delegada Euro-Toques Castilla y León y Julián Duque, presidente Hosteleros de Castilla y León.

En la categoría de mejor Escuela de Cocina, las escuelas finalistas fueron: Escuela de Hostelería y Turismo Alcazarén de Valladolid, Hotel Escuela El Rondón de Ávila y el C.I.F.P. La Flora de Burgos. Al acto de entrega de premios acudió el equipo directivo y los profesores del centro Virginia Peñacoba Martín y Fernando Llorente Sanz



El premiado en la modalidad de Mejor Bar fue elegido mediante votación por los usuarios de [www.rtvcyL.es](http://www.rtvcyL.es).

En el mismo acto, el conocido cocinero y restaurador vallisoletano Jesús Ramiro recibió el Premio Especial, distinción designada por Castilla y León Televisión para destacar figuras emblemáticas que han destacado por su trayectoria profesional.

La gala de entrega de premios contó con las actuaciones de Revólver y Diego Martín que amenizaron el acto.

Los Premios Maestros Hosteleros, que en ésta primera edición han sido patrocinados por España Duero, Ribera del Duero, Vodafone, Calidad Pascual y Campofrío Smart Solutions, pretenden impulsar el valor de la gastronomía regional, autentico patrimonio cultural y factor clave en el desarrollo turístico de Castilla y León.

Los premiados recibieron una estatuilla realizada por el escultor Alfonso Amaya y un diploma acreditativo.



## RECIPES TO ENJOY THE SUMMER



### Chocolate Muffins

#### Ingredients:

- 2 eggs.
- 220 g sugar.
- 110 g flour.
- 6 tablespoons unsweetened cocoa powder.
- 2 teaspoons baking powder.
- 1 teaspoon vanilla essence.
- 160 ml milk.
- 150 g butter.
- 120 g chocolate chips.

Preheat oven to 180°C.

Grease 6 extra large muffin tins or 12-15 medium cups (paper muffin bake cups are recommended).

Beat the eggs with sugar, mix with flour, cocoa powder, baking powder, vanilla and milk.

Fold in the melted butter.

Add chocolate chips (please note that these might end up in the bottom of the muffin).

Bake at 180°C degrees until a wooden pick inserted in the center comes out clean, about 30 minutes for XL muffins, about 20 minutes for medium size muffins.

The Chocolate Muffins may be served hot or at room temperature.

*Enjoy it!*

### Black Beans and Couscous Salad

#### Ingredients:

- 1 cup uncooked couscous.
- 1 cup chicken broth.
- 3 tablespoons extra virgin olive oil.
- 2 tablespoons fresh lime juice.
- 1 teaspoon red wine vinegar.
- ½ teaspoon ground cumin.
- 8 green onions, chopped.
- 1 red bell pepper, seeded and chopped.
- ¼ chopped fresh cilantro.
- 1 cup frozen corn kernels, thawed.
- 2 (15 ounce) cans black beans, drained.
- Salt and pepper to taste.

Bring chicken broth to a boil, add the couscous and stir. Cover the pot and remove from heat.

Let stand for 5 minutes.

In a bowl, whisk the olive oil, vinegar, cumin and lime juice.

Add to the mixture the green onions, red pepper, corn, beans, cilantro and stir.

Add pepper and salt and mix.

Refrigerate until ready to serve.

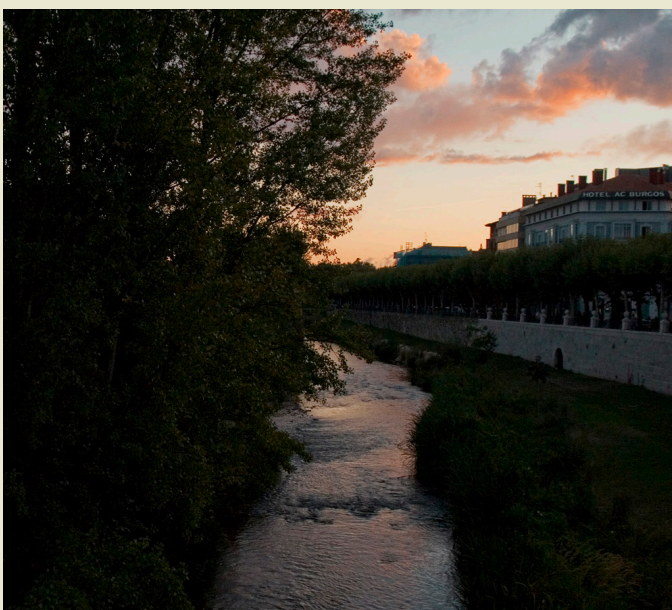
*Enjoy it!*

*Miriam González Valdivielso*  
*1º Dirección de Cocina*

## TOURISM IN BURGOS

Tourism in Spain is one of its main economic incomes, due to the attractiveness that our country has. Worldwide, we are ranked third in tourism revenue and number of visitors. Either for the sun and beach, food, cultural heritage or our lifestyle, the number of tourists is increasing year after year.

In Burgos, tourism plays an important role too, and its main icons are "El Camino de Santiago" and The Cathedral. A bit further away we can find two more religious buildings, "Monasterio de las Huelgas" and "Cartuja de Miraflores". Gastronomy is also of great importance, highlighting the typical "Morcilla de Burgos". Furthermore, the province of Burgos has a great rural biodiversity.



Making interviews in the historical center of the city I can conclude that most of the tourists were doing "El Camino de Santiago" and on their way they see the Cathedral. These tourists usually stay in hotels or in the Pilgrim's hostel. In the last years, "El Camino" has become a profitable business and people travel in a more comfortable way, using companies that carry their luggage. Luckily, there are still some people who travel the traditional way and for me it is the most beautiful and pleasant because it is the one you do with your own effort.

Burgos receives visitors from many nationalities, the most frequent being: Spanish (12.000), Italian (7.000), French (4.000), South Korean (4.000), and American (3.500). There are also tourists from Brazil, Canada, Australia, Argentina and the rest of Europe.

Burgos is first in tourism in "Castilla y León" thanks to our natural and patrimonial resources. In 2011, 9.339 hotel rooms were booked.

In the survey nearly all the tourists were satisfied with the hotel accommodation, the importance of The Cathedral, gastronomy, the weather and people, even when it is said that people from Burgos are "cold".

I didn't find negative comments in the interviews, or they were not really important, such as the received attention in some stores or restaurants.

Abel Yllera Gigante alumno de 1º de Gestión de Alojamientos Turísticos



## CONSEJOS SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL TRABAJO DE LA RECEPCIÓN

Hoy vengo a contaros mi experiencia trabajando en un hotel, enfocándolo desde el punto de vista de la prevención de riesgos, espero que mi experiencia os sirva. ¡Ahí voy!

A priori no parecía que fuera un trabajo que supusiera una gran atención en lo que a riesgos se refier... Y bueno... eso parecía en un principio...

Cosas que aprendí:

Si algo parece que se va a caer... se cae: comprobado 100%. Importante, dejar los objetos bien ubicados y todo en su sitio, así evitamos caídas y golpes.

¡Ayyyy el ruido!... La gente, la música, los niños,... es un factor medioambiental a tener en cuenta, la falta de concentración es una de las consecuencias de no tener un entorno de trabajo aislado como era mi caso... A veces, no me oía ni a mí misma, así que distribuía mis tareas acorde al volumen de público para no desquiciarme.

Una de las dos cosas más importantes desde mi experiencia personal fue la ergonomía.

Es increíble lo que el trabajo estático puede hacer en tu espalda, sobre todo en las lumbares, sólo con poder reposar un poquito es más que suficiente..., pero en mi caso el cambio de ubicación de la recepción conllevó la restricción de aquel "lujo".

Con la consecuencia, en el caso de una compañera, de una buena ciática. ¡Vaya regalito!

Así que, recordad siempre que hay que usar reposapiés, o en su defecto algo que haga sus funciones si es que vuestro mobiliario es reducido.

Y la segunda cosa que quiero que tengáis en cuenta son los factores psicosociales.

Que una ambulancia tenga que recoger a tu compañera a la puerta del hotel, por un ataque de ansiedad debido a una pésima gestión de tareas, por parte de la dirección,... es muy triste.

Por eso, desde aquella experiencia me di cuenta de que el exceso de trabajo, a la larga solo tiene consecuencias psicológicas que van más allá de lo laboral.

¡¡¡Tened en cuenta el estrés prolongado!!!  
Esta fue mi experiencia, intensa e interesante.

Mi conclusión es que la mayoría de los riesgos se pueden prevenir. Es un trabajo en equipo. Pedir confort mínimo en nuestro puesto es fundamental para poder dar lo mejor de nosotros mismos... y demostrar todo lo que valemos.

**Alicia Gubía Vegas**

Alumna de 1º de gestión de Alojamientos Turísticos

## BOLSA DE EMPLEO

El CIFP La Flora dispone de un servicio de Bolsa de empleo dirigido al colectivo de empresarios del sector de la Hostelería y Turismo, y a los alumnos/antiguos alumnos del Centro (de forma preferente), pues las ofertas de empleo están expuestas en el vestíbulo principal del Centro, de libre acceso público.

La Bolsa se encuentra también disponible en la página web del Centro, donde los empresarios pueden rellenar y enviar el formulario de ofertas de empleo y los usuarios pueden consultar las mismas.

Este servicio se completa con la difusión de las ofertas, en tiempo real, mediante el envío de sms a los terminales móviles de los usuarios de la Bolsa; en la actualidad hay más de 250, clasificados en los perfiles profesionales de Cocina, Servicios en Restauración y Alojamiento.

En los últimos años, la oferta de empleo en este sector ha crecido de forma significativa. Así, durante el curso académico 2015/16 se gestionaron en nuestra Bolsa un total de 157 puestos de trabajo (Fig. 1). En lo que llevamos del presente curso 2016/17, son ya 161 las ofertas registradas, lo que supone un incremento de más del 30% con respecto al anterior (Fig. 2). Por perfiles profesionales, los puestos de trabajo más solicitados por los empresarios son los de Cocina (alrededor del 50% del total de la oferta), seguidos por los de Servicios (40%) y, a más distancia, Alojamientos (8%).

OFERTAS DE EMPLEO 15-16

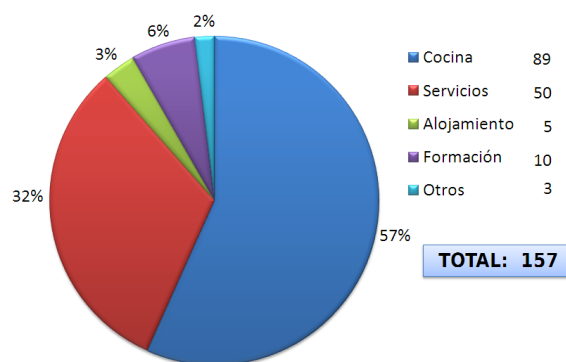


Figura 1

OFERTAS DE EMPLEO 16-17

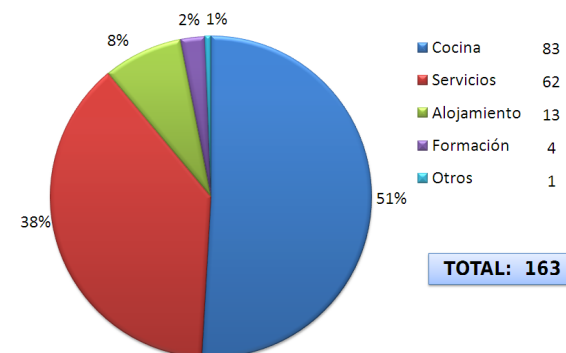


Figura 2

# ACTIVIDADES Y CRÓNICA GRÁFICA



## MASTERCLASS SOBRE LA TRUFA

El Chef Javier Turmo, del restaurante oscense El Pesebre, ofreció el día 30 de enero una masterclass sobre la trufa y sus usos culinarios al que acudieron numerosos profesionales de la restauración así como alumnos del centro.

Se abordaron temas de actualidad en materia de truficultura y estudios de su conservación como los que se están realizando desde la Universidad de Zaragoza.

## CURSO: "GUZMÁN TEXTURAS":

Los días 21 y 22 de marzo se desarrolló en el centro el curso "Guzmán texturas" dirigido en sesión de tarde a los profesionales del sector de la restauración y en jornada de mañana a alumnos de los ciclos de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina. El curso, eminentemente práctico, permitió demostrar el uso y la versatilidad de la herramienta profesional Pacojet.

## CATA DE ACEITE C.R.D.O. BAENA

En las instalaciones del centro se desarrolló los días 23 y 24 de febrero una cata de aceite a cargo D. José Manuel Bajo, Secretario General de la Denominación de Origen Baena. La cata dirigida en sesiones diferentes a profesionales de la hostelería burgalesa y a alumnos del centro, sirvió para iniciar a nues-



tros alumnos en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen. La actividad constituyó un preludeo a la "Semana al Aceite Fresco DOP Baena" que se desarrolló en distintos bares y restaurantes de la ciudad durante los días 6-12 de marzo.

## DEVORA, ES BURGOS

Durante los días 14 al 29 de noviembre se han desarrollado en las instalaciones del centro la actividad organizada por el Ayuntamiento de Burgos y el Plan Estratégico de Burgos "Aprende a Devorar. Talleres"



LOS TALLERES CORRIERON A CARGO DE:

- José María Temiño**  
*Restaurante Maridajes*
- Nacho Rojo**  
*Restaurante La Galería*
- Alberto Navarro y Jairo García**  
*Freelance Cooks. Comes&Bebes*
- Oscar Alonso**  
*Restaurante El Carmen*
- Sergio Marqués**  
*Restaurante La Quinta del Monje*
- Eduardo Luengo**  
*Alumno del centro*
- Isabel Álvarez y Sara Ordoñez**  
*Restaurante Maricastaña*
- Antonio Arrabal**  
*Restaurante La Jamada*
- Taller Grecabur**

## CONCURSO TORTILLA DE PATATA

Organizado por la Asociación para la promoción y defensa de la patata de la provincia de Burgos se celebró en Noviembre el "III Premio a La Mejor Tortilla de Patata de Burgos". Más de una treintena de establecimientos se dieron cita en las cocinas del centro siendo los ganadores:





Versión Tradicional: 1º premio: La Bóveda  
2º premio: Reineta

Versión Creativa: 1º premio: Rimbombin  
2º premio: Don Jamón

### FERIA DE TAPAS SAN LESMES

Un año más en las instalaciones de la Escuela se ha celebrado el concurso de tapas San Lesmes. Dos fueron las tapas que presentaron cada uno de los 33 locales participantes, la de San Lesmes y una de cuchara denominada "Burgos Alimenta", hecha con productos de calidad de la tierra. La Bóveda y la Boca del Lobo se hicieron con los primeros premios en ambas categorías respectivamente. Este año el programa de televisión Co-



mando Actualidad realizó un seguimiento de la Feria, emitiendo un programa dedicado al tapeo por España en la que junto a Burgos participaron San Sebastián, Madrid y Salamanca.

### SEMANA DE COCINA GALLEGA

Durante la semana del 7 al 11 de noviembre se celebró un curso de cocina gallega, contando con el chef André Arzúa del restaurante A fábrica de Vilanova en Allariz. André presenta un programa diario dedicado a la gastronomía en la Televisión Gallega.



### COLABORACIÓN INTERCENTROS: IES ENRIQUE FLOREZ Y CIFP LA FLORA

Gracias a la colaboración de la profesora Esther Sancho, del ciclo de grado superior Industrias Alimentarias del IES Enrique Flórez, los alumnos de 2º curso de Cocina y Gastronomía participaron en un taller de elaboración de queso fresco. Posteriormente se celebró una cata del queso elaborado en las instalaciones del CIFP La Flora.



### VISITA ALBERGUE DE PEREGRINOS

Alumnos de 1º del ciclo de Gestión de Alojamientos Turísticos visitaron las instalaciones del Albergue de Peregrinos de Burgos. Voluntarios de la Asociación del Camino de Santiago acompañaron la visita, dando todo tipo de explicaciones y anécdotas. El Albergue dió alojamiento a más de 30.000 peregrinos a lo largo del último año.



### CURSO ECYL:

Desde enero a junio de 2017 se ha desarrollado en jornada de tarde el Certificado de Profesionalidad de nivel II Servicios de Restaurante. Esta acción formativa, promovida por Empleo Castilla y León (ECYL), está dirigida prioritariamente a trabajadores desempleados.





## ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

A lo largo del curso han sido numerosas las actividades denominadas extraescolares que se han desarrollado, el término extraescolar quizás no acaba de definir la naturaleza de estas actividades. Son actividades programadas por los diversos departamentos, si bien en algunas ocasiones el devenir del propio curso nos permite ofrecer actividades no programadas.

Estas actividades persiguen una formación complementaria en nuestros alumnos en temáticas diversas y complementarias, siempre bajo el prisma de tratar de ofertar una formación integral que incida tanto en su formación profesional como en su formación como persona.

Las principales actividades desarrolladas a lo largo del curso han sido:

### 1º TRIMESTRE:

- De la Escuela al Autoempleo
- Emprendimiento y futuro laboral
- Hotel Abba - Visita al Dpto. de Cocina y Sala
- Hotel Landa y Palacio de la Merced - Visita al Dpto. de Cocina
- Semana Europea de la Calidad
- Iniciación a la cata de vinos
- Hotel Landa y Parador de Lerma - Visita al Departamento de Alojamiento y Sala
- Charlas con cocineros

### 2º TRIMESTRE:

- Elaboración de quesos
- Sin malos humos
- Proyecto empresarial
- Primeros Auxilios
- Visita al Congreso Madrid Fusión
- Charla de Sensibilización sobre la celiaquía
- Visita Hotel Silken
- Visita Hotel AC Burgos
- Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería
- Visita a fábrica de cerveza en Alovera
- Cata de Aceites DO Baena
- InfoEuropa Joven
- Charla Seguridad e Higiene
- Visita a Hiperbaric
- Salud joven: sexualidad y afectividad "Sexo, que sea para sentirte bien"

### 3º TRIMESTRE:

- Guzman Texturas
- En los pasadizos del Castillo de Burgos.





# FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.)

## EMPRESAS COLABORADORAS - CURSO 2016 / 17

Queremos agradecer a cada una de las empresas del sector su contribución, implicación y compromiso en la tarea de formar profesionales de la familia de Hostelería y Turismo a través del módulo de Formación en Centros de Trabajo.

- AC HOTEL BURGOS
- AITANA Y VALENTÍN (Aranda de Duero)
- ALAMEDA PERALTA CARLOS Y OTROS – Hotel Cordón
- ALBERGUE MUNICIPAL Bar Restaurante La Taberna de Agés
- ALBERGUE ROSALÍA (Castrojeriz)
- ALMA RESTAURANTE, S.L.U.
- APARTHOTEL MELIÁ CASTILLA (Madrid)
- ASADOR CARACOLES, S.L. (Lerma)
- BLUE GALLERY
- BOCARTE RESTAURACIÓN, S.L.
- CAFÉ HERGAR, S.L. – La Favorita
- CARCEDO Y OJEDA, S.A.
- DAVID HERRERA ESTALAYO
- DIECIOCHO BAJO CERO, S.L.- Juarreño (Obrador)
- DOS BANDOS, S.L. – La Mafia
- EL FOGÓN DE JESUSÓN
- HOSPITAL RESIDENCIA SAN JULIÁN
- HOSTAL RICE, S.A. – HOTEL RICE
- HOTEL ABBA BURGOS
- HOTEL ALMIRANTE BONIFAZ
- HOTEL HQ LA GALERÍA
- HOTEL MADEIRA CENTRO (Benidorm)
- HOTEL NH PALACIO DE LA MERCED
- HOTEL PUERTA DE BURGOS
- HOTEL RESTAURANTE CORONA DE CASTILLA
- HOTEL ROYAL – CATANIA (Sicilia)
- HOTEL SILKEN GRAN TEATRO
- HOTELES ALFREDO MARIJUÁN E HIJOS – Hotel Museo
- HOTELES CENTER, S.L.U. (Granada)
- HUGO'S CAFETERÍA
- LA FÁBRICA – Ricardo Temiño
- LA JAMADA DE ARRABAL
- LANDA PALACE, S.A.
- PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA
- RAÚL SEDANO CUEVAS – El Huerto de Roque
- RESTAURANT LE PRE VERRE (París)
- RESTAURANTE EL EMPALME (Zamora)
- RESTAURANTES OJEDA, S.A.
- SAN GIL VINOS Y VIANDAS, S.L.
- SANARUS GESTIÓN – Residencia Universitaria San Agustín.
- SEGURA HOSTELERÍA – Hotel Ciudad de Burgos
- SERUNIÓN – Colegio Jesús María
- SERUNION – HUBU
- TABULA GASTROBAR
- VALLÉS VINTAGE, S.L. – Restaurante Cobo Vintage.

