

JUNIO 2019

LA FLORA 3

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



COLABORADORES

David Sotés Acedo
Laura Macho Ramón
Abel J. Illera Gigante
David Díez Molinero
Susana Arana
Carlos González Díez
Patricia Casado Mancha
Ester Quintanilla Flórez
Rebeca Casado Arranz
Lidia Arnáiz Temiño
Vanesa Iglesias García
Fernando Llorente Sanz
Efrén Fernández Casado
Oscar Carbonell Carqués
Javier Andrade Arnáiz
Pedro Corral Lucio
Sergio Linares Muñoz
Soledad Herrero Bonilla
Melissa Blanstein María
María Vanessa Asensio Marínez
Montserrat Espremans Baranda
María Gil Monge
Enrique de la Torre Alonso
Talía González Loredó
Susana Álvarez Arana
Noelia Ugarte Gómez

DISEÑO Y PREIMPRESIÓN
Dos Nubes Creativos Digitales

PRESENTACIÓN

Próxima la finalización del curso, nace un nuevo número de la revista "La Flora". Y nuevamente nos proponemos retener mediante palabras e imágenes, buena parte de los acontecimientos y vivencias acaecidos a lo largo del curso, tratando de compartirlos contigo, amigo lector, que ojeas y hojeas éstas páginas.

La revista "La Flora" se va haciendo adulta, crece no sólo en páginas, sino en el número de colaboradores. Sigue teniendo el mismo objetivo, que no es otro, que el de ser un cauce de comunicación entre la comunidad educativa del centro, el sector de la hostelería y turismo, y la sociedad en su conjunto. Constituye una memoria colectiva de parte del trabajo realizado en el centro, aportando visiones, experiencias y reflexiones, desde la perspectiva de un centro docente, en torno a uno de los sectores más importantes de la economía española como es el del turismo.

En este número, se incluyen sendas entrevistas, realizadas por alumnos del ciclo de Servicios en Restauración a: Paco Berciano, ganador por tercer año consecutivo del prestigioso premio Master Wine, como mejor distribuidor de vinos; Diego González, mejor sumiller de España 2019; Fernando Mayoral, tercer mejor sumiller de España 2019, y Alba Nelly Rosso, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Burgos. Desde aquí, quiero dar las gracias a todos ellos por su disposición para compartir sus conocimientos con nuestros alumnos, un verdadero "lujo" de profesionales con vinculación estrecha a Burgos y a la escuela.

En el número anterior de la revista, hacíamos referencia al magnífico papel desarrollado por nuestros alumnos en el Campeonato Autonómico Skills 2018, logrando dos medallas de oro y una de bronce. En esta ocasión, tenemos que destacar la medalla de oro obtenida en la modalidad de cocina, en el Campeonato de España (SpainSkills), por parte del alumno Pedro Corral Lucio y su preparador Sergio Linares Muñoz. Este galardón, supone representar a España en la modalidad de cocina, en el WordSkill (Campeonato Mundial de Formación Profesional) que se celebrará en el mes de agosto en Kazan (Rusia). Desde aquí os deseamos mucha suerte.

Artículos como "Gastronomía, Historia y Roma", "Proyecto de Investigación", "Encuesta sobre profesionalización del Servicio de Restauración" o "El turismo en nuestra ciudad" nos muestran una vertiente que pretendemos potenciar en la revista, fomentando aportaciones de carácter científico e investigador.

Las secciones habituales "Alumnos por el mundo" y "Antiguos alumnos nuevos empresarios", nos permiten asistir a la evolución de nuestros alumnos más allá de las aulas.

Celebrar de otra manera el día internacional de los museos, reflexionar con cierta ironía sobre la conveniencia de estudiar para ser "camarero", tener en nuestras aulas a un miembro de la Selección Española de Cocina Profesional, compartir nuestra Bolsa de Empleo, dar visibilidad a la oferta de Certificados de Profesionalidad que ofertamos, o repasar en formato gráfico el día a día de la escuela, son parte de las colaboraciones que queremos compartir contigo.

Por último, quisiera agradecer la colaboración de todas las personas que han hecho posible que este tercer número de la revista La Flora vea la luz, y pedir disculpas por los olvidos que se hayan podido producir.

Enrique de la Torre Alonso
Director CIFP La Flora

1 ENTREVISTA A PACO BERCIANO

“Nuestro” gurú del vino

Considerado como uno de los mayores especialistas en materia de vino, nos atiende para hablarnos de su pasión: el vino

¿A qué edad se empezó a interesar por el vino? ¿Qué motivos le llevaron a ello? ¿Cómo fue su comienzo en este mundo?

Realmente el vino forma parte de mi tradición familiar, no tanto como elaboradores sino como consumidores. En mi casa, casi todas las fiestas se hacían en torno a la mesa y mis padres no concebían nunca una buena fiesta sin vino. Recuerdo que cuando era pequeño salía con mi padre a comprar marisco y vino, ya que los hombres de aquella época no cocinaban nada. Después me fui a Valladolid y descubrí todo un mundo incipiente que era cuando la Ribera del Duero empezaba a nacer, bueno, de hecho no había nacido aún como denominación de origen y había pocas bodegas como Pesquera, Protos, Vega Sicilia y poco más y empecé a aficionarme. Y después ya a partir de ese momento comencé a dedicarme profesionalmente.

¿Qué es lo que más le gusta del vino? ¿Qué supone para usted y para su vida diaria?

El vino tiene un contenido que le hace diferente de cualquier otro producto y es que no es un producto industrial. Hay bodegas que hacen vinos industriales, pero no es la parte del vino que a mí me gusta. A mí la que me interesa es la parte del vino manual, incluso mucho más que artesano diría manual. Es decir, puedes hacerlo todo muy bien pero no vas a sacar nunca el mismo producto, porque un año hay lluvias, heladas, granizo,... La naturaleza es la que decide al final como va a ser cada año el vino. Tú tienes que intentar interpretar mejor lo que te da tu terreno, el lugar donde está plantada la viña, porque algunas veces se nos olvida que el vino está en la viña, es decir, si no hay buena viña no va a haber nunca un buen vino. También se puede hacer un mal vino con una buena viña, porque el

hombre muchas veces tiene la capacidad de estropearlo, pero no tiene capacidad de hacer milagros. Esa es una de la parte que más me gusta, que es muy cambiante, que es un mundo muy creativo.

En cuanto a la segunda pregunta, pues podría decir que el vino es mi pasión. Dedico muchas horas de mi vida pero para mí no es un trabajo. Además de que trabajo en el vino, lo considero un divertimento. Yo disfruto bebiendo vino, probando vino, viajando por viñedos de forma que cualquier día o vacaciones que cojo a lo largo de mi vida siempre tiene que ver con eso.

Desde su comienzo a la actualidad, sabemos que ha cambiado el sector, pero... ¿podría indicarnos los cambios más importantes para usted?

Nosotros abrimos la tienda en 1988, los cambios son totales. Para que os hagáis una idea, en ese momento en Burgos no se conocía la Ribera del Duero. Cuando tú pedías un Ribera, de aquella se llamaba un clarete o un rosado. Los tintos de la Ribera eran absolutamente desconocidos. Otra denominación histórica como es Rueda, no existía... Antes la gente bebía más por tradición, que se heredaba de padres a hijos, y ahora más por afición; bebemos mucho menos que antes pero la gente que bebe lo hace con más conocimiento, con más interés en lo que bebe. Quizá ese sea el cambio más importante.

En cuanto a su vinoteca El Lagar en Burgos, ¿qué le llevó a abrirla? ¿Sabría decirnos cuántos vinos hay en la lista de proveedores que gestiona?

Me metí en esto porque me encantaba el mundo del vino. Desde el primer momento quise dedicarme a esto. Abrir una tienda en Burgos, que la gente en aquel momento decía que era una locura porque no se sabía muy bien lo que era. Nos preguntaban qué significaba vinoteca, que realmente lo correcto sería haber puesto enoteca, de teca (colección) y eno (vino), pero nos parecía más complicado

porque la gente nos podía entrar a pedir forraje, por lo de eno, y por eso pusimos vinoteca. Era de las primeras tiendas en ese momento que se dedicase exclusivamente al vino en España y era un sueño convertir el vino en nuestra forma de vivir y hemos tenido la suerte de cumplir ese sueño.

En cuanto a los vinos, nos movemos en torno a las 3.000 referencias.

Conocemos que trabajan siempre con bodegas respetuosas con el medio ambiente, ¿qué le llevó a apostar por los vinos ecológicos - biodinámicos? ¿Es difícil hacerlos llegar a los hosteleros y por tanto, a los grandes consumidores?

Pues una cuestión de lógica. Tenemos un planeta que cada día lo destruimos más y yo creo que es importante que en todos los campos de la vida se sea coherente con eso. Estamos viendo constantes agresiones al planeta hasta tal punto que llegará un momento en que no sé si seremos capaces de salvarlo. Entonces yo creo que es una parte muy interesante, primero porque implica que la persona que lo hace se acerca de una forma mucho más respetuosa al viñedo con el que trabaja. Corre más riesgos, porque los tratamientos con productos químicos son preventivos. Históricamente no se hacían nunca, pero llegó el momento en que la uva empezó a costar dinero y el vino comenzó a tener un valor importante en el mercado y entonces la gente comenzó a tratarlo por si acaso, como cuando ahora nos ponemos la vacuna contra la gripe, exactamente lo mismo (no soy antivacunas, todo lo contrario). Hay muchas formas de hacerlo y después toda la cultura ecológica permite que aparte de que viva el viñedo, vive todo lo demás, porque si echas mucho fertilizante en el viñedo, las abejas, los pájaros... se ven afectados. Al final estamos empobreciendo la tierra. Mira, yo tengo una experiencia en Champagne. Un viticultor tenía unas parcelas importantes, había un camino de unos 20 o 30 metros y después estaba el resto. Pues tú metías la mano en una tierra y había

gusanos, había vida. La metías en la otra y no había nada. Eso es una de las realidades que hay, el abuso de productos químicos ha desertizado gran parte de los viñedos, incluso en algunas ocasiones viñedos míticos del mundo.

En estos 30 años de cambio también ha cambiado mucho la hostelería. Yo siempre digo que Burgos es el lugar de España donde mejor se bebe. En Madrid o Barcelona encuentras algunos bares de vinos espectaculares que seguramente sean más completos de los que hay en Burgos, pero esa sensación de poder beber, a los precios en que se bebe en Burgos, yo creo que es una ciudad única en España. De hecho, cuando vienen sumilleres y clientes nuestros y los doy una vuelta por los lugares, la gente se queda flipada, dice “esto no lo ves en muchos sitios en Madrid para tomarte este tipo de vinos”. Y el hecho de que dos de los tres mejores sumilleres de España sean burgaleses, que los tres mejores sumilleres de Castilla y León sean burgaleses y que hubiesen sido los cuatro o los cinco que se presentaron. Es decir, si hubiera sido objetivo, por criterios de calidad y no por provincias, todos hubiesen sido burgaleses.

En Burgos tenemos una cultura del vino desarrollada a lo largo del tiempo en la que participa mucha gente por lo que aquí se bebe muy buen vino, que es una de las cosas a tener en cuenta.

¿Qué cambiaría sobre los hábitos de consumo que tenemos? ¿Cree que las nuevas generaciones se han alejado del vino?

Me gustaría que la gente apostase más por vinos personales, más que buscar la imagen global de marca. Que la gente se atreviese a probar, a no beber siempre el mismo vino, porque eso es empobrecedor. Es como comer siempre lentejas, nadie haría eso aunque le gustaran mucho porque terminaría aborreciéndolas. Al final, la gente que está acostumbrada a beber siempre lo mismo, cuando va a catas y prueba cosas nuevas dicen “pues está muy bueno, no me imaginaba yo que un vino de Marruecos iba a estar tan bueno”.

Es una batalla complicada, quizá la gran batalla que tenemos, el cómo conseguir que la gente joven disfrute del vino. Y desde luego no se consigue mediante mensajes pedantes o aburridos. El vino es una cosa lúdica, concebido para pasártelo bien y eso no hay que olvidarlo nunca. Mucha gente joven tiene cierto reparo o miedo porque no sabe lo que se van a encontrar, han oído que tiene que oler a no sé qué, saber a no sé cual y eso son complicaciones. Lo primero que tienes que hacer es probar un vino. La gente nunca empieza probando los vinos más complejos, empiezan por los más sencillos, eso es lógico, ¿no? Prime-



ro por un aspecto económico y segundo porque es muy difícil que lo muy complicado te guste inicialmente. Sin embargo, tú pruebas el vino, disfrutas el vino y es una forma de pasárselo bien.

También hay una contrapartida, por ejemplo nosotros en la muestra que organizamos en la Feria de los Vinos Únicos que hicimos en el Forum el día 1 de abril, veíamos mayor participación de gente joven que nunca, nos estamos dando cuenta de que cada vez hay más gente joven, con lo cual esa doble tradición está ahí: una parte de la juventud pasa olímpicamente del vino porque no hemos sido capaces de atraerles a este mundo y porque muchos de ellos lo conciben como el calimotxo y el botellón de vinos infames (cuando el mundo del vino es mucho más que eso) y porque no se ha educado en los colegios en base al vino. Las AMPAS pondrían el grito en el cielo y bueno, quemarían profesores si a alguien se le ocurre hacer un curso sobre vino para adolescentes, y no se dan cuenta de que todo aquello que tu no enseñas se aprende en la calle y se aprende mal.

Por ejemplo, tú ves series americanas que son las que vemos todos por suerte o por desgracia, y en ellas todos los personajes toman algo de vino. El vino se está poniendo muy de moda en EE.UU. y todo lo que triunfa allí al cabo de un tiempo vuelve o viene aquí. Lo curioso es que tengamos que aprender de fuera. A mí me da muchísima envidia cuando voy a Francia y veo grupos de chavales de vuestra edad que se juntan, se piden una botella de vino y se la beben. Eso en España no es tan fácil. Ya llegará, tardaremos un tiempo porque tardamos más en hacer las cosas, pero llegará.

¿Qué valoración considera que tienen los vinos de Burgos en cuanto a otros de España e internacionales?

En general bien. Burgos somos vinos del frío, aunque ahora con el cambio climático está haciendo que tengamos unos años que ya no sé si se nos puede definir exactamente como la “ciudad del frío”. El frío tiene un encanto para los vinos, da unos vinos con más acidez y con menos graduación alcohólica.

Burgos tiene tres zonas definidas, por un lado la zona del Txakoli sobre todo del Valle del Mena, desgraciadamente en retroceso del viñedo totalmente, la ribera de Arlanza que me parece una zona con gran potencial por desarrollar y la ribera del Duero en la cual casi el 80% del viñedo está en la provincia de Burgos. Llevamos muy poquito tiempo haciendo vino, tenemos que fijar y ser capaces de desarrollar mejor nuestras cualidades pero cada vez lo hacemos mejor, hay posibilidades.

¿Cómo piensa que influye el vino en nuestra cultura?

Nosotros somos parte de la cultura del vino. La cultura del vino está muy ligada a todas las Órdenes Monásticas, es decir, son los monasterios los que van desarrollando la cultura del vino, el vino es un elemento imprescindible en su fe, en el acto cristiano de la comunión, con lo cual ellos plantan viñedo. Pero aparte de eso, no solamente lo plantan porque lo necesitan para la comunión, plantan viñedo esencialmente porque les gusta. No hay que olvidar que una orden tan importante para el mundo del vino como los Benedictinos, tanto los propios como cuando se separan en cistercienses y cluniacenses, ellos tienen derecho a beber vino todos los días del año excepto el día de Viernes Santo. Era una parte fundamental. En nuestra cultura es muy difícil concebir la historia de nuestra civilización sin el vino, han estado siempre muy ligadas una a otra.

El vino por otro lado es un producto de dialogo, de compañía. A mi me gusta mucho el vino, pero si alguna vez estoy solo puedo tomar algo, pero jamás abriré y me tomaré un súper vino. Un gran vino necesito compartirlo con alguien, el vino incita a la compañía, incita al dialogo, incita a eso, a la reflexión, a hablar con la gente. Ahora en esta época en la que vivimos en la que el dialogo y la reflexión alguna vez es tan inexistente si nuestros políticos se juntasen, se bebiesen una botella de vino y fuesen capaces de decir 4 o 5 cosas coherentes, ¿no?



¿Cómo ve la comunicación del vino en España?

Pobre, es una comunicación muy pobre. No hay que olvidar que el mundo de la cerveza o el mundo de los grandes licores tienen márgenes muy grandes. Las grandes compañías cerveceras están concentradas, son muy pocas, con lo cual son muy poderosas económicamente y por otro lado, ellos saben que una parte fundamental de la cerveza va a ir en publicidad ya que la producción es muy barata. En el mundo del vino es completamente diferente, tu calcula que si quieres dedicarte al mundo del vino, plantas ahora un viñedo, tienes que esperar 5 o 6 años para que te de su primera cosecha, tienes que vendimiar, si quieres crianza esperar un año más, otro año en botella... 10 años hasta que empiece a darte un poquito de nivel de calidad, es decir, tu no empiezas a sacar un resultado mínimamente de buena calidad de un viñedo que plantes ahora hasta dentro de 10 o 12 años, eso requiere un esfuerzo. Por otro lado, el mundo del vino está formado por múltiples y pequeñas bodegas que no tienen capacidad entre ellas o en sí mismas, para gastarse mucho dinero en publicidad, por lo que la publicidad del mundo del vino está muy mal hecha en general. Después vemos ese fenómeno de las series americanas y todos los personajes bebiendo vino, en las series españolas es como una especie de vergüenza, ¿no?

Cree que en este momento, ¿está infravalorado el personal de sala?

Sí, pero rotundamente sí. Hace unos años cuando tu ibas a un restaurante en Burgos famoso, Ojeda, Gaona en su época, tu al que conocías era al Jefe de Sala, al Maitre y a los camareros, nadie sabía quién era el cocinero. Yo descubrí que el cocinero del Gaona era quien era muchísimo tiempo después, no eran famosos. El cambio ha venido después. Decía el otro día Rafael Peña, (chef de Gresca, restaurante en Barcelona) que solo hay una profesión más sobrevalorada que la de cocinero, que es la de futbolista. Es decir, se han convertido en las grandes estrellas y la gente ahora quiere estudiar cocina y muy poca gente quiere estudiar sala y sin embargo, quien te arregla o te

estropea una comida es la sala. El mejor plato del mundo, mal servido, no está bueno. Si la cocina se retrasa, quien te lo tiene que arreglar es la sala, con una sonrisa, una frase, con amabilidad. Eso es un elemento fundamental. La gente va a los restaurantes a disfrutar y en este disfrute, quien olvida la sala se equivoca porque la sala es una parte esencial de ese disfrute. Es más, es la parte que tú ves de ese disfrute. Los cocineros ahora salen, se dan una vuelta, pero la sala es muy importante, lo que pasa que ahora es difícil encontrar personal cualificado porque lo hemos convertido en algo marginal, con unos horarios intempestivos, unos salarios no muy altos y al final es complicado que la gente se dedique a esto como profesión y no como un situación temporal. Es decir, soy camarero hasta que me salga otra cosa. Sin embargo, a mi la vocación de camarero me parece una cosa divina.

¿Apostaría por la unión entre cocina y sala? ¿cree que es el momento de que sala tome el relevo en cuanto a protagonismo frente a los grandes chefs?

Un restaurante es un equipo al final, como en el baloncesto el base y el pívot, uno tiene que alimentar al otro. Excepto que seas Messi, que se autoalimenta solo, el resto necesitamos algo que nos alimente. El personal de sala tiene que saber perfectamente lo que lleva cada plato para poder explicárselo al comensal sin necesidad de contarle toda la receta de cocina, matizar alguna cosa técnica siempre es bonito, porque a los restaurantes va todo tipo de gente, desde aquella que le interesa mucho como se ha hecho el plato hasta aquella que



va a divertirse porque se ha juntado con su pareja, con amigos o con unos clientes. Lo mismo que la sala tiene que saber esto, la cocina debe saber cómo funciona la sala. No puede preparar los platos si en la sala no están preparados para servirlos porque en ese proceso desde que tú lo tienes preparado hasta que puedas llevarlo al cliente, el plato pierde alguna de sus condiciones. Por eso, muchos cocineros al no dominar este matiz quieren imponer su ritmo, pero es el camarero quien sabe cómo se encuentra la sala. Es el que mira a la cara a los clientes, el que ve que ciertas personas comen muy rápido, otras que comen más despacio y tú tienes que ir acoplándote a eso. Hay ocasiones en que el camarero se ve forzado a meter prisa al cliente porque ya está preparado el siguiente plato, por lo que esa interacción entre las dos partes es fundamental.

Yo creo que al final es concebir el restaurante como un equipo donde todas las partes son igual de importantes. Hay un ejemplo clarísimo que es El Celler de Can Roca. Hay un cocinero, un pastelero y está Pitu, que es el Jefe de Sala y Sumiller. Esa interacción de los tres es una auténtica maravilla, a mi me encanta. Bueno, los Sandoval también lo hacen en el Coque. El Bulli es famoso por los platos y la capacidad creativa de Ferrán Adriá, pero El Bulli nunca hubiera sido El Bulli sin Juli Soler, que era quien organizaba, coordinaba y tenía todas las cosas a punto. Si tú eres capaz de sacar 35-45 platos en un minuto tienes que tener un equipo que sea capaz de hacerlo constantemente. Eso requiere un esfuerzo enorme.

¿Qué podríamos hacer nosotros como alumnos e inminentes profesionales para cambiar esta situación? ¿y desde nuestra escuela?

Pues ponerlos en valor. Seguir formándose. Es decir, la formación es una cosa casi permanente. Yo tengo 61 años, llevo en el vino treinta y tantos y sin embargo aprendo cosas cada día, incluso de cosas que ya pensé que sabía. Vuestra generación tiene que ponerse en valor, decir "yo valgo tanto y además me tienes que pagar lo que valgo y si no me voy". Habrá empresarios que no quieran pagar más



a un buen profesional por serlo, pero ya habrá otros que si que te lo paguen. En el momento en que seáis buenos profesionales siempre habrá alguno que lo pague, porque hay peleas por buscar a gente buena.

Después la hostelería en sí misma, tendrá que definir su futuro. Yo estuve en una conferencia aquí en Burgos de Ferrán Adriá que dijo una cosa que era absolutamente maravillosa. Dijo que tú pagas más un domingo por coger el taxi que un día normal. O por cogerlo por la noche más que por la tarde y no te parece mal. Y ¿por qué entonces en la hostelería tienes que pagar lo mismo por comer un día normal que por cenar a las 12 de la noche o por cenar un fin de semana? Si queremos que la gente trabaje fines de semana y en horarios de noche, tendremos que empezar a valorarlo para que se le pague, tiene que considerarse como un gasto más de la empresa. Quizá una generación como la vuestra es la que tiene que reivindicar esa lucha. Tú vas a Francia y por ejemplo a las 9 de la noche ya no te dan de cenar y si a las 23:30 estás en el restaurante, te echan. Quiere decir que sus horarios son mucho más racionales. Aquí en España empezamos a dar a las 13:00 a un turista, uno de Burgos llega a las 15:30, acaba de comer a las 18:00 si es un domingo, luego los primeros turistas llegan a las 20:30 y los últimos burgaleses llegan a las 23:00, con lo cual el horario de un restaurante es casi ininterrumpido. Hay que comenzar a valorar esas cosas y vosotros tenéis que encabezar ese movimiento.

Yo a vuestra escuela le exigiría que os diese todo lo que necesitéis para formaros. La oportunidad de salir a sitios y ver como se trabaja en ellos. Ahora se ha generado mucha polémica con los cocineros "estrella", con que si pagan o no pagan a los que empiezan. Ir a un restaurante como Aponiente, que era uno de los que estaba en la polémica, es un máster. Si él en lugar de hacerlo de la forma habitual pone "Máster en Aponiente de formación en la cocina del mar" a 12.000€ con una duración de 3 meses, nadie le exigiría piso, sueldo y la gente pagaría los 12.000€. Bueno, pues la formación es un poco eso.

Se ha celebrado el pasado mes de abril la 5ª edición de El Alma de los Vinos Únicos, con 123 bodegas y 1.500 profesionales del sector, la mayoría de fuera de España. ¿Qué ha supuesto este acontecimiento para la ciudad de Burgos? ¿Se siente apoyado y valorado por la hostelería de la ciudad?

Burgos durante ese domingo y lunes estaba llena de gente. Tú ibas por los restaurantes y veías a todo el mundo pidiendo buenos vinos. En los restaurantes me decían que era uno de los mejores días del año, porque aparte de ser mucha gente era gente que se gasta mucho dinero. El mundo del vino y la gastronomía van siempre unidos. Toda la gente que le gusta beber, le gusta comer, con lo cual eran hoteles llenos y los restaurantes también. Y por otro lado es poner el nombre de Burgos en alza. Había 1.500 personas que son sumilleres, jefes de restaurante, porque estaban el 80% de los restaurantes con estrellas Michelin de España. Esa gente twittea, lo pone en Facebook y aparece Burgos y Burgos y Burgos en muchos sitios. Además es interesante ligar el nombre de Burgos y vino, porque insisto, somos el 80% del vino de la Ribera del Duero y tenemos que reivindicar mucho esto, aunque sin embargo las bodegas más famosas están en Valladolid. Desgraciadamente no tenemos la Escuela de Enología aquí, que en una de esas medidas extrañas que hizo la Junta, se la lleva a Palencia por eso de quedar bien un poquito con todos, cuando realmente debería ser en Burgos por una razón muy clara; estamos a 80 kilómetros de la Ribera del Duero, a 80 kilómetros de Haro, a 100 de Navarra,... Pero bueno, estas son medidas políticas que se nos escapan a todos la lógica que tienen.

Sí, sí, yo creo que sí. Yo insisto en que ha habido un cambio muy importante en la hostelería de Burgos, hay cada vez más gente joven que se incorpora con muchas ganas de hacer cosas. ¿Hay excepciones? Sí, pero la valoración global es que sí, que me siento respetado y querido.

Ha sido galardonado tres años consecutivos con el premio Master Wine como mejor distribuidor. ¿Qué ha supuesto este

hecho para su negocio? ¿Se podría equiparar a una Estrella Michelin o podríamos decir que es incluso más prestigioso pero menos conocido para el gran público?

Bueno, ganar un premio siempre es bonito. Los premios son como los títulos, cuando no te los dan no parecen tan importantes. Es cierto que en el mundo de la distribución hay muy pocos premios y este es el más prestigioso y hemos tenido la suerte de ganarlo los tres años que se ha hecho en España. Para nosotros es un motivo de orgullo.

Después, eso repercute comercialmente porque se oye, se habla, siempre es positivo, porque es un premio que organiza la academia Master Wine, con lo cual es un nivel de jurado de prestigio importante. El presidente del jurado era Pedro Ballesteros, que es Master Wine español, una persona muy respetada tanto dentro como fuera del mundo del vino. El valor de un premio muchas veces está en el jurado que lo otorga.

Sí, podría ser una especie de Estrella Michelin dentro del mundo del vino. Sería una estrella sin historia, digamos. La Michelin tiene mucha historia. Desde el punto de vista de repercusión económica, la Michelin tiene mucho más poder. Me refiero a que a nosotros el premio nos viene bien, pero a un restaurante con una estrella le cambia la vida. No sé si necesariamente para bien, pero le cambia la vida. Yo tengo mucho respeto por la Michelin.

Y por último, ¿qué conocimientos debe tener un camarero sobre el vino?

Pues tienen que saber servirlo y saber qué sirven. Un camarero normal no decide qué vinos van a estar en ese restaurante, porque eso lo ha decidido el sumiller o el jefe. Si estás sirviendo un vino de la Ribeira Sacra tendrás que saber que es un mencía, es decir, tener una serie de conceptos básicos sobre eso. Conceptos que se aprenden fácilmente, con un poquito de ganas. Algunas veces tendemos a ver este mundo como muy complicado, pero para poder servir un vino no tienes que saberte ni los sistemas de elaboración ni si huele a no sé qué... A la persona le tienes que contar una historia que le atraiga, por qué ese vino es así: si viene de zona fría, tiene acidez. Después si alguien quiere preguntarte más, pues ya lo hará y si no lo sabes, no pasa nada por decir no lo sé. Eso sí, al día siguiente cuando vuelva ese cliente, ya te lo has estudiado, pero nadie te exige que sepas todo.

Alumnas de 1º Servicios de Servicios de Restauración que han realizado la entrevista: Rebeca Casado, Lidia Arnaiz y Vanesa Iglesias.

ENCUESTA SOBRE LA PROFESIONALIZACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

Una de las cuestiones más comentadas entre los alumnos y profesores del Grado Medio de Servicios de Restauración es la profesionalización de los trabajadores de sala y cafetería y la percepción que de estos profesionales se tiene en la sociedad. A priori, la sensación es que el gran público da por buenas ideas tales como "lo importante de un restaurante es la calidad de las elaboraciones, los camareros se limitan a transportar los platos y a poner refrescos y cafés, su trabajo lo hace cualquiera, el servicio debe ser amable, con eso el cliente ya estamos satisfechos...". No obstante, desde el CIFP La Flora consideramos que estos planteamientos no son sino prejuicios elaborados y difundidos desde el desconocimiento del trabajo realizado por estos profesionales.

Tanto alumnos como profesores sabemos que un buen profesional debe formarse en cuestiones imprescindibles, entre otras, habilidades y destrezas propias del desempeño de la actividad, conocimiento de productos, técnicas de atención al cliente, manipulación de alimentos y prácticas higiénicas, gestión de la empresa, normativa, idiomas... Pero, ¿qué opinan al respecto los empresarios de hostelería y los trabajadores del sector?, ¿son conscientes unos y otros de la relevancia de este trabajo en el éxito de la empresa?, ¿qué conocimientos le pediría un hostelero a su trabajador y cuál sería el rasgo más valorado en su perfil a la hora de contratar? Para averiguar estas y otras cuestiones, los alumnos del G. M de Servicios de Restauración decidieron elaborar un trabajo de prospección que nos ilustrara más allá de las percepciones subjetivas e ideas preconcebidas.

La metodología implementada consistió en la realización de un trabajo de campo mediante el sistema de encuestas directas a establecimientos localizados en el centro de la ciudad, entre la calle Sanz Pastor y el entorno de la Catedral. En total, 31 consultas a empresarios y trabajadores de la hostelería local. Nuestras preguntas se organizaron en bloques dirigidos a analizar el perfil profesional del camarero, la valoración de sus destrezas y competencias, así como sus condiciones laborales, puesto que consideramos que inciden de forma directa en la desprofesionalización del sector.

Obtenemos como principales conclusiones que el 95% de los encuestados reconocen la eventualidad y escaso interés que demuestran las plantillas del sector hostelero, dato que viene a reforzar la idea de que estamos ante una profesión de tránsito y supervivencia.

Con respecto a la formación, nos encontramos ante disparidad de opiniones. Quienes consideran innecesaria una

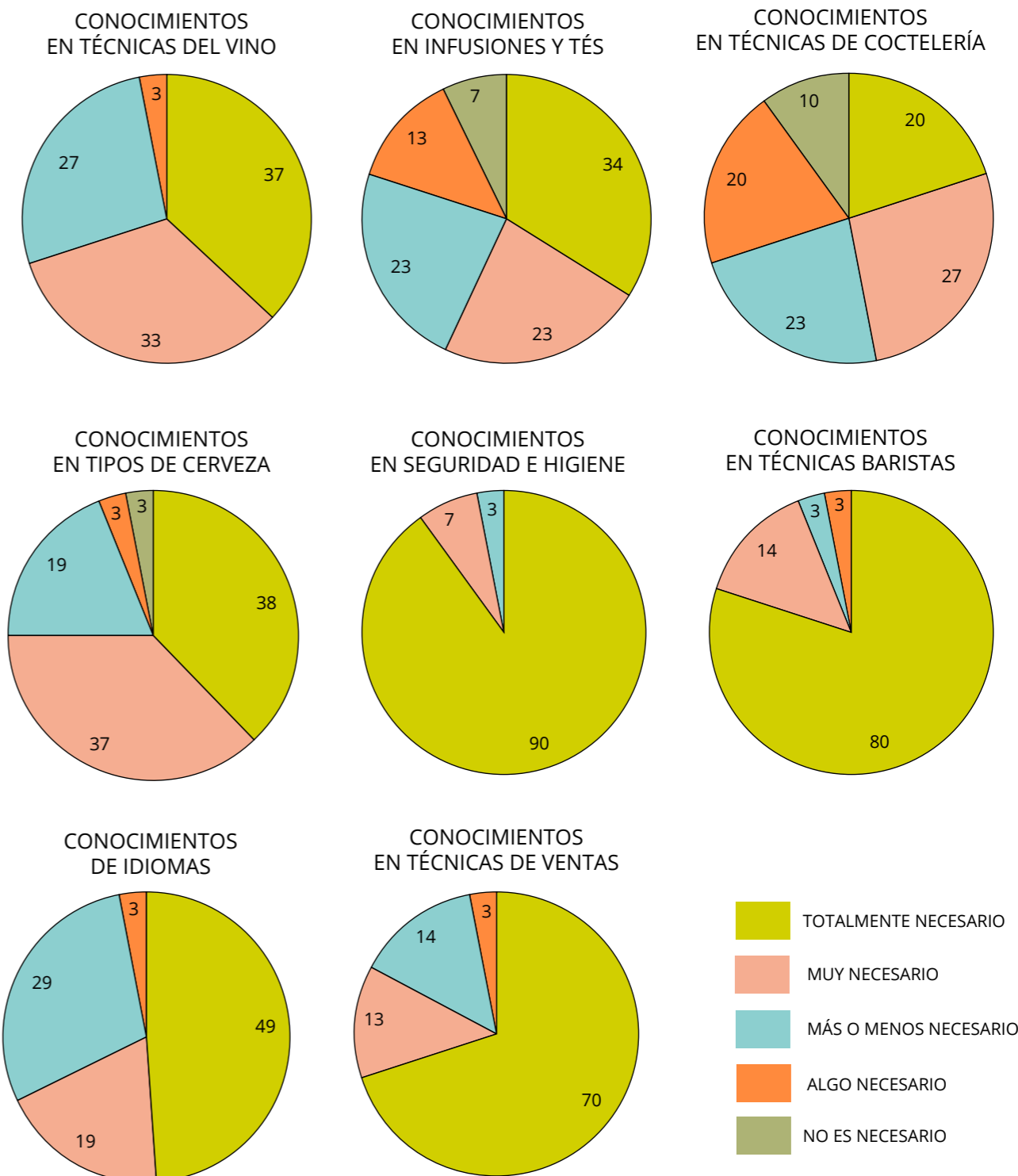
preparación específica, frente a aquellos que reconocen la importancia de contar con destrezas, competencias y conocimientos que mejoran su profesionalidad. A este respecto, cabe destacar que en la mayoría de los establecimientos consultados no se requieren destrezas de alto contenido, ya que el servicio habitual es el emplatado o a la americana. En lo que existe un consenso general es en la catalogación de las actitudes amables y educadas como requisitos imprescindibles, es decir, disponer de una personalidad con orientación al cliente, así como en la valoración positiva de la polivalencia del trabajador.

Preguntados por esta cualidad e intentando profundizar en ella, advertimos que los empresarios priorizan la formación en técnicas de culinarias, situando en un segundo plano cuestiones básicas y claves como distinguir un café arábica de un robusta, saber por qué un café sabe a quemado, tirar una caña y utilizar el vaso adecuado según su estilo, controlar la temperatura apropiada para una infusión, decantar un reserva o bien desespinar correctamente una lubina a la sal. No obstante, si consideramos cada aspecto de forma aislada, los resultados son reveladores. Sirvan a modo de ejemplo algunos indicadores obtenidos a partir de las preguntas planteadas sobre conocimientos concretos y que se reflejan en la tabla adjunta:

Estos resultados manifiestan una gran discordancia con la idea de partida de este sondeo ya que, tal y como observamos, un altísimo porcentaje de encuestados declaran importante o muy importante contar con conocimientos específicos en las actividades más relevantes del servicio de restauración y, sin embargo, tal consideración no se traduce en la valoración profesional de estos trabajadores, ni en una mejora en sus condiciones laborales. Ambos aspectos contribuirían a dotar al sector de mayor estabilidad, reduciendo la tradicional eventualidad y la consabida precarización laboral.

En el CIFP La Flora, alumnos y profesores creemos que tenemos por delante mucho camino por recorrer para avanzar en todas estas cuestiones de la mano de las instituciones, Consejería de Educación, Ayuntamiento y Federación de Hostelería y de los empresarios, para concienciar a la sociedad de la necesidad de ser atendidos por auténticos profesionales. Al mismo tiempo, transmitir a los propios trabajadores la confianza y seguridad que aporta una verdadera profesionalización y a los empresarios, las ventajas de contar con plantillas fijas, bien formadas y motivadas.

Conocimientos específicos	Importante o muy importante
Vinos y cervezas y sus técnicas de servicio	Entre el 70 %y el 75 %
Cafés y su servicio	94 %
Coctelería	50 %
Seguridad e higiene	97 %
Técnicas de venta	83 %
Idiomas	68 %



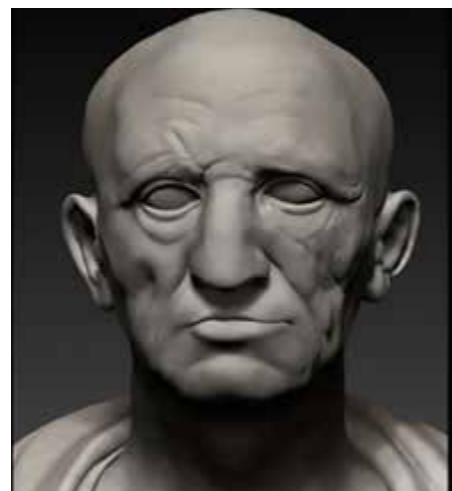
GASTRONOMÍA, HISTORIA Y ROMA

Como cocinero e historiador especializado en historia antigua he visto este contenido como el mejor para fusionar ambos mundos en los que me he manejado durante años. En las últimas décadas se han ido desarrollando investigaciones sobre la historia de la gastronomía y sobre la evolución de la misma, sobre todo a raíz del siglo XX. Es por tanto, una cuestión de actualidad que puede servir para conocer viejas elaboraciones y que, como ya ocurre, puedan ser adaptadas para la creación de menús, cartas o platos temáticos.

ESTADO DE LA CUESTIÓN: GASTRONOMÍA EN LA ANTIGUA ROMA. FUENTES Y DOCUMENTACIÓN.

Desde hace décadas, en varios países, se han ido sucediendo investigaciones, compilaciones o publicaciones en torno a la gastronomía romana tales como el libro de Apicio Cocina Romana Edición de Bárbara Pastor Artigues o la obra de Jacques André. L'Alimentation et la cuisine à Rome, Paris, Ed. Klincksieck, 1961, entre otros tantos artículos de profesionales de humanidades.

Entre estas fuentes literarias clásicas, que aunque brevemente y de soslayo aportan datos sobre la alimentación en época romana, podemos mencionar a Catón el Viejo y Marco Terencio Varrón. Catón El Viejo (234-149 a.C) en De Agri



Cultura contribuye con datos ligados a la gastronomía, más vinculados al producto que a elaboraciones (mejora de la producción, dirección de granjas) y aun así, por fuentes posteriores nos han quedado algunas recetas que se atribuyen a su persona, tales como:

Buñuelos "haz buñuelos así: mezcla queso con espelta, como se comentó antes. Con esta masa se pueden hacer cuantos se quiera. Caliente abundante aceite en una sartén profunda, fríelos de dos en dos. Ya fritos se untan con miel y espolvorea con semillas de amapola". L. XXVIII).

MARCO GAVIO APICIO. DE RE COQUINARIA Bajo el mandato de Augusto y de Tiberio vivió el célebre cocinero y gastrónomo Marco Gavio Apicio (25 a.C-37 d.C). ¿Quién era? Es complicado entrar en detalles, en esencia era conocido por sus excentricidades y por su fortuna personal. Epicureista de pies a la cabeza le enfrentó



a los estoicos contemporáneos suyos tales como Séneca o Plinio el Viejo que comentaron sus costumbres desmedidas.

Se le atribuye la obra De re coquinaria, compuesta por 10 libros, siendo el tratado de cocina romana más importante hasta la fecha. Si bien es cierto, que en realidad es una recopilación de recetas de autores de diferentes épocas realizada en el siglo IV d.C, que posteriormente en la Edad Media fueron manuscritas por monjes en el siglo IX. Dichos manuscritos se hallaron en 1517 en un convento alemán, en Fulda (Manuel Ortuño Arregui ArtyHum 17 página 73). Posteriormente se realizaron copias y reeditado y posteriormente traducido a diversidad de idiomas ya entrado el siglo XIX y XX.

UN VIAJE GASTRONÓMICO LLENO DE AROMAS, SABORES Y OPULENCIA.

Introducimos en dicho recetario nos lleva a un viaje gastronómico en el cual, podemos notar los aromas de multitud especias (salvo el laserpicio, especia que se extinguió en gran parte por su excesivo consumo durante época romana), así como observar la variedad de técnicas y emplatados. El grado de opulencia de sus banquetes de la aristocracia romana, la variedad de productos más allá de la triada mediterránea (cereal, vid y olivo) muestra un mundo romano cuya riqueza gastronómica era envidiable.

Hay que hacer especial mención a un producto muy usado y muy común en la antigua Roma, el **garum** ingrediente más común en el recetario de Apicio, ocupando su uso y mención casi a la par que el aceite de oliva. Era una salsa de pescado preparada a base de vísceras fermentadas de pescado, consumido por las clases altas debido a su alto coste. Su uso es muy similar al de la salsa de soja en la cocina asiática como sazonzador de ahí su continuado uso en De re coquinaria unas 461 es mencionado por



Apicio en todo tipo de recetas con todo tipo de productos.

LA DOMUS Y LA COCINA

Inicialmente no se da valor a la cocina como estructura, únicamente es un fo-

gón y una despensa donde preparar la comida diaria para satisfacer el hambre. Con el paso del tiempo las domus romanas fueron incluyendo un espacio dedicado a la cocina, siempre apartado de las zonas de habitación y no muy preparada (únicamente los más adinerados construir cocinas totalmente equipadas). Poseía un banco de ladrillo sobre el que se cocinaba con uno o varios focus (hornillos) colocando las cazuelas y ollas sobre trípodes o parrillas. No existía una ventilación de salida al estilo de una chimenea sino que se ubicaba cerca de una ventana. Debajo del banco de ladrillo se ubicaba la leña.

SISTEMAS DE CONSERVACIÓN. PREELABORACIONES Y TÉCNICAS DE CORTE BÁSICAS"

Muchos de sus sistemas de conservación en la actualidad se usan en cocina y se aplican en la creación de platos como pueden ser el ahumado, la salazón, el secado o la fermentación. Curioso es el ejemplo de la conservación de las trufas y consistía en realizar capas superpuestas de serrín seco y de trufas. Luego se pro-



cedía a tapar con yeso y se conservaba en un sitio fresco. (Apicio Libro I. XIII).

En referencia a las técnicas de corte de una forma similar en tamaño a la bruñe actual, que enseñamos a nuestros alumnos, los romanos hacían referencia a la minuta o minutam a la manera de cortar los ingredientes en pequeños trozos, a su vez utilizaban espesantes como el arroz para espesar ciertas elaboraciones e incluso colorantes como el azafrán para aportar color (Apicio Extractos VII) o conservantes, como por ejemplo el uso del carbonato sódico para mantener el color verde de ciertas verduras (Apicio L. III, I.).

LA INGESTA BÁSICA DIARIA FRENTE A LOS BANQUETES

Las comidas diarias se dividían en tres: letaculum, prandium y la cena. El letaculum era un modesto desayuno, inicialmente compuesto por los pulmentum (gachas) y posteriormente por pan con aceite o vino, incluyendo también la miel, queso, fruta fresca o seca y olivas. El

prandium o comida era escaso mientras que la cena era mucho más contundente y se consumían lechugas, huevos duros, puerros, gachas, cremas de legumbre o verduras, carnes asadas o guisadas, algún que otro pescado en salazón y nunca faltaba el vino.

En los convites no sólo se comía sino que tenían una función social y familiar y de relaciones con otras familias o gens.



El recibimiento de los invitados está a cargo de esclavos que procedía a recoger sus zapatos y la toga y se les invitaba a un baño caliente y perfumado. De ahí se les llevaba a una gran sala donde el dueño tenía expuesta la vajilla para el banquete y se les colocaba de una manera determinada en la sala sobre triclinium en función de su importancia más cerca o más lejos del pater familias de la domus.

Las fases de consumo de comida en el banquete eran tres la gustatio o aperitivos, la prima mensa y la secunda mensa. La gustatio.

En la gustatio en los banquetes se sacaban ensaladas de lechuga o achicoria cuando no había la primera, aceitunas, pescados, champiñón, verdura, huevos, ostras, el mulsum o por ejemplo como señala Apicio las famosas calabazas a la alejandrina.

PRIMA Y SECUNDA MENSA.

En la prima mesa, que es lo que sería el plato fuerte del banquete es cuando se exponían los grandes guisos, asados, frituras o elaboraciones de ave, carnes,



pescados, perdicés, pollos, tordos, palomas, cochinillo, cordero, jabalí, cabritos, anguilas, lenguados, salmonetes... ejem-

plo de ello es el Plato de pulpo (lo cocían, se cortaba en rodajas y se sazónaba con pimienta molida y garum. Y finalmente se llegaba a la secunda mensa, digamos momento de sobremesa en el que se consumían frutos secos, dulces y fruta fresca.

CONCLUSIÓN

La gastronomía romana muestra un conocimiento profundo de la condimentación, así como la comprensión de las cualidades de ciertos alimentos o productos digestivos. Ese conocimiento también se aplica a las técnicas de cocción, al uso de gran variedad de sabores, y por la complejidad de recetas y platos como ocurre en la actualidad.

Efrén Fernández Casado
Profesor de Cocina y Pastelería

BIBLIOGRAFIA

- ANDRÉ J L' Alimentation et la cuisine à Rome, Paris, Ed Klincksieck 1961.
- CATO & VARRO De Re Rustica traducido por W.D. Hooper y H. B. Ash, Loeb classical library, Londres 1979
- CABRERO, J.: "La alimentación en la Antigua Roma", Historia 16, 22, nº 263, 1998, pp. 94-99.
- CARTAYA BAÑOS. J Trastornos de la Conducta Alimentaria 8 (2008) 800-813.
- COSTA GARCIA J. M CASAL ARCÍA R. "De cibo castrorum": la comida en el mundo militar romano y su impacto en los territorios conquistados. SEMATA. Ciencias sociales e Humanidades ISSN 1137-9669, 2009, vol 21: 15-43.
- CUBERO SALMERÓN J. I. Rerum Rusticarum Libri III Sevilla 2010.
- ESPINOS J, MARIÁ. P, SÁNCHEZ. D, VILAR. M. Vida cotidiana. Así vivían los romanos. Anaya 1990.
- FORNIELES MEDINA M. F.& MARTOS MONTEL J. F. Cómo (y qué) comían los romanos. Málaga 2009
- GARCIA VARGAS E Y MARTINEZ MAGANDO J. La sal de la Bética romana. Algunas notas sobre su producción y comercio Universidad de Sevilla y Universidad Autónoma de Madrid.2006
- LEJAVITZER A Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma Imperial. RIVAR vol, 3. Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayor 2016, pp-5-23
- LEJAVITZER A Estudio Avanzados 16 (dic 2011) Mexico.
- ORTUÑO ARREGUI. M. De re coquinaria "Liber primus" de Marco Gavio Apicio. ArtyHum revista de artes y humanidades 17 pag 73-80. 2015
- Registros paleobotánicos de Cataluña. http://www.paleodiversitas.org/web/CAPITULOS_files/08_CATALUNA.pdf
- PASTOR ARTIGUES Ed. B MARCO GAVIO APICIO Cocina romana, , pp, 26 , 1987, Madrid.
- VILLEGAS BECERRIL A. Alimentación de las élites romanas. Ámbitos. Revista de estudios de ciencias sociales y humanidades núm 10 (2003) pp 11-17 Córdoba.

4 VI CONCURSO DE COCINA “LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS”

El 17 de enero de 2019, se celebró en las instalaciones del centro una nueva edición del Concurso de Cocina: “Lenteja de Tierra de Campos”. Este concurso que organiza el Consejo Regulador de la marca “Lenteja Tierra de Campos”, cumplía su sexta edición y por primera vez se celebraba fuera del ámbito de la IGP Tierra de Campos, que abarca casi trescientas localidades de las provincias de Valladolid, Palencia, Zamora y León.

Teníamos por delante el reto de ser anfitriones de un concurso, donde uno de los objetivos principales que establece el propio Consejo Regulador, es dar a conocer a los alumnos de los ciclos de grado medio de Cocina y Gastronomía y ciclo de grado superior Dirección de Cocina, las excelentes cualidades de la lenteja “pardina”, también denominada “francesilla”. La humilde lenteja “pardina” se convertía así en la protagonista de la actividad.

Consensuada con la organización las bases del concurso, se constituyó un jurado de expertos profesionales de la cocina y la gastronomía, formado por: Isabél Álvarez, delegada de Euro-Toques en Castilla y León; Pepe Barrena, crítico gastronómico,

co, productor audiovisual y promotor de “Burgos entre cucharas”; Eladio Saiz, exjefe de cocina de Casa Ojeda y Javier Andrade, miembro de la Selección Española de Cocina Profesional.

Una vez establecidas las bases de concurso y conformado un jurado de prestigio, el siguiente paso era animar a las distintas escuelas de Castilla y León a participar en el concurso. La respuesta fue extraordinaria confirmado su asistencia la práctica totalidad de los centros. Éstos fueron:

- IES JORGE SANTAYANA de Ávila
- CIFP LA FLORA de Burgos
- CIFP CIUDAD DE LEON de León
- IES VIRGEN DE LA CALLE de Palencia
- IES LA VAGUADA de Salamanca
- CIFP FELIPE VI de Segovia
- CIFP LA MERCED de Soria
- CENTRO ALCAZARÉN de Valladolid
- IES DIEGO DE PRAVES de Valladolid
- CIFP CIUDAD DE ZAMORA de Zamora

Una vez seleccionados los alumnos participantes por los distintos centros, el 17 de enero se desarrolló la fase final del concurso, donde en palabras de los miembros del jurado se pudieron ver elabo-

boraciones profesionales de altura, no sólo en la elaboración de los platos sino también en las presentaciones.

Los ganadores del concurso fueron:
1º PREMIO, dotado con 500 euros, Judith Marcos y Antonio José Niño del IES La Vaguada de Salamanca con el plato: “Lenteja de Tierra de Campos y sus cositas”.

2º PREMIO, dotado con 300 euros, Rubén Díaz y Daniel Daponte del IES Virgen de la Calle de Palencia con el plato: “Lenteja de Tierra de Campos en cinco texturas”.

3º PREMIO, dotado con 200 euros, Alejandra Criado y Saray Ruiz del CIFP La Flora de Burgos con el plato: “Pimiento relleno con parmentier de lentejas de tierra de Campos e hígado de Bacalao”.

Desde estas páginas queremos agradecer al Consejo Regulador de la Lenteja de Tierra de Campos, como entidad promotora, y a todos los centros participantes, su implicación y compromiso para que esta VI edición del concurso fuera un éxito. Felicitación extensiva para todos los alumnos premiados y alumnos participantes.



5 EL TURISMO EN NUESTRA CIUDAD



El turismo es una actividad muy importante y relevante en la ciudad de Burgos, ya que año tras año recibe a un gran número de turistas tanto nacionales como extranjeros motivados por la gran cantidad de recursos culturales, históricos y gastronómicos que ofrece.

Según el Boletín de Coyuntura Turística de Castilla y León durante el año 2018, la provincia de Burgos ha recibido 1.473.962 viajeros, situándose en segunda posición solo por detrás de la provincia de León. Durante ese año, se han registrado 2.246.388 pernoctaciones lo que supone un grado de ocupación del 27,71%.

En el segundo trimestre (febrero) hemos realizado, en el módulo del Marketing Turístico, una investigación de mercado sobre el turismo en Burgos. Para ello, hemos diseñado un cuestionario con el objetivo de analizar el perfil del turista que visita la ciudad.

A través de la selección de una muestra representativa de turistas que visitan Burgos, hemos obtenido las siguientes conclusiones que pueden ser utilizadas

por las empresas y por el destino turístico para mejorar su posicionamiento en el mercado.

Los turistas que visitan la ciudad proceden principalmente de otras comunidades autónomas como Comunidad de Madrid, Cataluña, País Vasco, Castilla La Mancha y de otras provincias de nuestra comunidad. Y en menor medida países europeos como Francia y Reino Unido.

El perfil del turista que visita Burgos suele ser parejas de mediana edad, seguido de jubilados y estudiantes.

Debido al periodo del año en el que se ha realizado la encuesta, la afluencia de peregrinos realizando el Camino de Santiago fue prácticamente residual.

La principal motivación de los turistas a la hora de visitar la ciudad es conocer la historia, el patrimonio, las tradiciones y la gastronomía de Burgos, en definitiva, cultural. También demandan turismo de ocio y de negocios.

Los monumentos más visitados son la Catedral, Las Huelgas Reales, el Castillo, el Arco de Santa María y La Cartuja de Miraflores.

Un 50% de los encuestados es la primera vez que vienen a Burgos y afirman que les gustaría repetir en el futuro, la otra mitad nos han visitado en varias ocasiones anteriormente.

La mayoría utiliza como medio de transporte el vehículo propio y en menor medida, el tren o el autobús.



El número de pernoctaciones medio se sitúa entre una y tres noches. Suelen elegir hoteles de 3-4 estrellas en régimen de sólo alojamiento o alojamiento y desayuno. Así mismo los servicios de restauración son muy demandados en la ciudad.

La gran parte de los turistas realizaron reserva previa, principalmente a través de agencias de viajes online (OTAs), como Booking.

El gasto aproximado por persona y día está entre 50 € y 100 €.

La impresión final que se llevan los turistas es muy positiva, nombran como principales atractivos turísticos la arquitectura y la gastronomía y consideran la ciudad tranquila y segura. Como punto negativo, cabe destacar la climatología adversa de la ciudad sobre todo en los duros meses de invierno que es cuando se realizó la investigación.

Los resultados obtenidos, no se pueden extrapolar al resto del año ya que el mes de febrero es un mes de temporada baja y estos datos se limitan a este período.

Finalizado el estudio, consideramos que Burgos cuenta con numerosas fortalezas (recursos turísticos, infraestructuras y servicios) que pueden mejorar el posicionamiento turístico de nuestra ciudad.

Los retos a los que se debería enfrentar Burgos como destino turístico en los próximos años pasan por desestacionalizar la demanda, aumentar el número de pernoctaciones, mejorar las infraestructuras de transporte (llegada del AVE y conexiones aeroportuarias) y diversificar la oferta (turismo de negocios, idiomático, deportivo, industrial, de salud...)

Artículo realizado por las alumnas del primer curso del ciclo formativo de Gestión de Alojamiento Turístico: Patricia Casado y Ester Quintanilla.

BURGOS PRESUME DE SUMILLERES

Entrevista realizada a Diego González (mejor sumiller de España 2019) Fernando Mayoral Santamaría (3º mejor sumiller de España 2019) y Alba Nelly Rosso (presidenta de la asociación de sumilleres de Burgos).

Antes de dar comienzo a la entrevista queremos agradecer la disposición para colaborar con la revista La Flora, sin duda estamos ante un auténtico trío de lujo en el mundo de la sumillería y les tenemos en Burgos.

1.- ¿Que siente un burgalés cuando gana el concurso de mejor sumiller de España?

Diego: En primer lugar una alegría muy grande, una satisfacción por hacer el trabajo bien hecho y poder llegar hasta la final, un reconocimiento a muchos años de esfuerzo tanto a nivel personal como a nivel de la asociación de sumilleres de Burgos. Tenemos el primer mejor y el tercer mejor sumiller de España en una ciudad más bien pequeña y eso creo que es por algo. Las cosas no salen así de la nada.

2. ¿Cómo comenzasteis en el mundo del vino?

Fernando: Os va hacer gracia pero yo comencé en esta escuela hace unos 12 años, gracias a Tasio que fue el que me introdujo en este mundo. Vengo de familia de hosteleros y no cuidábamos mucho el servicio del vino, sino que cuando venía una oferta comprábamos y esa era la que ofrecíamos al cliente.

Diego: Yo empecé en una escuela también, en concreto la Escuela de Leioa, en segundo de Dirección de Servicios hay un módulo que se llama Sumillería con un abanico muy grande de aprender no solo el vino en sí, sino todo lo que conlleva como son los tipos de uvas, regiones, denominaciones, una cosa que me llamo la atención de aprender muchas cosas. Antes en mi pueblo Covarrubias en mi casa siempre estaba el vino en la mesa a la hora de comer o cenar como en muchas casas.

3. ¿Podemos educar a los sentidos? ¿Se nace o se hace?

Alba: No es necesario tener una buena

nariz para ser sumiller porque un buen sumiller no nace sino que se hace con mucha práctica y ganas de aprender. Este mundo está en constante evolución, siempre salen vinos nuevos, bodegas jóvenes,...

Fernando: La cata es trabajo, no magia, puedes tener talento pero tienes que demostrarlo cada día y en cada reto.

Diego: Si no desarrollas y trabajas los sentidos no puedes saber hasta dónde llegas, es decir hay que trabajar cada día, educar los sentidos y lo demás llega poco a poco.

4 ¿En qué posición están actualmente los vinos de Burgos?

Fernando: yo adoro los vinos de Burgos. Hay muchas cosas que mejorar pero tenemos un potencial exagerado con denominaciones como la Ribera del Duero reconocida con prestigio internacional y junto a esta tenemos otra más joven que es la DO Arlanza que lo están haciendo muy bien con unas características geográficas que lo hacen casi único.

Diego: yo siempre les defiendo a capa y espada, veo mucho potencial en Burgos. Siempre se ha creído en el vino Ribera, incluso antes cuando hablábamos de un Ribera para referirnos a un vino rosado. Lo de asociar el tinto al Ribera es un fenómeno más o menos nuevo de no más de 25 años.

5. ¿Al catar los vinos, se perciben igual si son bebidos o escupidos?

Alba- Hay que tener en cuenta que en una cata son varios los vinos que se toman entonces para no saturar las papilas e incluso el estómago no se traga si no que se hace el estudio solo con las papilas gustativas y el retrogusto que nos pueda dejar ese vino.

Diego:- siempre es mejor beberlo para sentir la calidez del tema de alcoholes y notar toda su percepción y así poder diferenciar esos pequeños matices de unos y otros. En una final es más diplomático escupir que tragar.

6. Para qué sirve el medallón que llevan colgados los sumilleres?

Alba: hay varias teorías, para ver la transparencia del vino, para probarlo el sumiller y evitar envenenamientos a los reyes, pero hoy es una insignia que está en desuso.

7. ¿Qué motivos hay para que te cambien una botella de vino en un restaurante?

Fernando:- solo se devuelve el vino en caso de que tenga defectos muy evidentes como que huele a humedad, que este oxidado, vino grumoso,.... En cada casa se trabaja de una forma y generalizar es un poco complicado.

Diego: hay veces que es el cliente el que pide un vino y tú le tienes que aconsejar en función de sus gustos. Tienes que ser capaz de ofrecerle un vino que disfrute con el por que si no puede ser un problema que puede hacerse más grande durante la comida y al final el cliente no se va satisfecho. En este caso yo se le cambiaría siempre por que para mí lo más importante es que el cliente salga contento.

8. Pruebas vinos malos, o mal elaborados...?

Diego: intento evitarlo pero hay veces que los pruebo sin tragar por ver a que saben.

Fernando: yo pruebo vinos defectuosos para ver hasta que punto se le puede considerar defectuoso o no.

Alba: creo que es nuestro deber también probar vinos malos e intentar ver el pq y compararlos con los buenos.

9.- Justificas el precio desorbitado de algunos vinos ?

Diego: yo si totalmente, yo no lo pagaría pero lo justifico ley oferta-demanda.

Fernando: la mayoría de vinos caros no tienen justificación histórica ni de calidad, pero también digo que es muy difícil encontrar vinos buenos a precios bajos por el sistema capitalista que tenemos.

Siempre hay clases pudientes que van a comprar ese vino, entonces...

10.- ¿Reconoce el público el trabajo del sumiller y le da ese valor que mucha veces reclamáis desde la asociación?

Alba: Cada vez más, además de una gestión de ventas hacemos otras funciones para que el cliente disfrute mientras

na. Hay veces que efectivamente sabe de qué habla el cliente y otras veces con un curso rápido de cata de vinos en una revista o con una aplicación del móvil creen controlar la situación y ahí es donde nuestra labor como profesionales entra a formar parte guiándoles a una situación u otra. Hay veces que el cliente te pide que decantes un vino muy caro y luego ves que no aprecia ni siquiera te

una frase " un sumiller es un camarero que entiende de vinos."

13 Para terminar os pido una frase para los alumnos que hoy tenemos en la escuela y que quieran seguir vuestros pasos.

Diego: Ilusión, constancia y trabajo, nada viene solo sin esfuerzo y sin luchar.

Alba: Motivación y gusto por lo que ha-



permanece sentado en el comedor, le guiamos para que tenga una satisfacción no ya solo del vino sino del conjunto del local, de la comida, del servicio,.... lo más positiva posible y eso hará que vuelva otra vez a nuestra casa.

11.- Cuando llega un cliente y alardea de sus conocimientos de vino, se puede reconocer si realmente conoce el tema?

Alba: Hoy en día toda la información está en internet al alcance de cualquiera, la gente hace cursos de vinos como hobby, se ha convertido en un modo de socializar con los amigos y compañeros de trabajo, sin embargo luego está la educación y la discreción de cada perso-

está mirando como lo haces. Hay muchas anécdotas al respecto.

12. ¿Crees que el trabajo de camarero es previo al del sumiller?

Diego: por supuesto un buen sumiller antes debe conocer a la perfección todos los trabajos de la sala, el camarero está más en contacto con el cliente, tiene que conocer un poco la psicología y el tipo de cliente a la hora de pedir, los platos, su composición,....por eso una vez que ese trabajo le tienes superado puedes pasar a ser un experto sumiller. Están muy unidos los dos perfiles.

Fernando: yo tengo siempre presente

ces, cuando un cliente se despide y te agradece tu trabajo y te lo reconoce dándote las gracias por cómo le has tratado, es algo muy grande que te hace seguir en la profesión e intentar hacerlo mejor la próxima vez.

Fernando: Primero que te guste lo que haces y que sientas lo que haces que no te cueste trabajo, y luego es muy importante tener un grupo de personas en tu ciudad o alrededor con esas mismas inquietudes y gustos para que te puedas desarrollar como por ejemplo las asociaciones o clubes. Eso hace que los días malos se te olviden y te acuerdes solo de los buenos.

7 ANTIGUOS ALUMNOS NUEVOS EMPRENDEDORES

Masala: Tienda Y Comedor Ecológicos Entrevista A Susana Álvarez Arana

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

Mi empresa se llama MASALA. Es un establecimiento basado en la alimentación ecológica que combina una tienda de alimentos y productos ecológicos con una cafetería- restaurante enfocado a la comida vegetariana y vegana.

La idea de este negocio surge por la necesidad de dar un giro a mi vida laboral. Tenía un trabajo sedentario frente al ordenador y sentía la necesidad de una mayor actividad con más relación directa con la gente. La cocina era una de mis pasiones y un hobby y, por otro lado, siempre he tenido una relación estrecha con el mundo de la ecología y el medioambiente. Me atreví a combinarlo y, lo que veía como un sueño inalcanzable, se hizo realidad. Con mucha motivación e ilusión empezó esta aventura que ya cumple 15 años.

¿Cuáles fueron tus motivaciones?

Mi principal motivación fue sentir que estaba capacitada para llevar a cabo un proyecto propio que hasta entonces sólo formaba parte de un imaginario. Quería desarrollar tantas cosas que me gustaban con libertad de decisión y con la responsabilidad, conocimiento y el aprendizaje que ello conlleva. La ilusión es otra motivación fundamental, así como el creer en lo que hago.

¿Qué obstáculos has encontrado a la hora de emprender?

La ilusión por hacer lo que quieres y emprender algo que amas hace que los obstáculos se conviertan en retos y sean menos obstáculos, esto ayuda a superar las dificultades y los miles de imprevistos que van apareciendo en el camino. Quizá, el obstáculo más difícil de afrontar y resolver es el económico;

en mi caso, he tenido apoyo familiar lo que me ha allanado mucho el camino, lo demás sale adelante con trabajo, esfuerzo y tesón.

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

La ilusión y la pasión por disfrutar de lo que haces para poder contagiarlo y transmitirlo a las personas con las que lo compartes. Ofrecer algo personal y diferente que atraiga. Estar preparado y dispuesto al constante esfuerzo y trabajo. Y, tan importante como todo lo dicho, ha sido para mí contar con un equipo excelente de personas que creen en el proyecto, se sienten involucradas y trabajan para que salga adelante.

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

Además de la disposición a una entrega total, la formación es fundamental. Cuando empecé hice un pequeño salto

al vacío, era autodidacta en la cocina y los primeros años del negocio fueron mi escuela. Un tiempo después tome la acertada decisión, animada por otros profesionales del sector y la pasión por aprender más, de estudiar en la Escuela de Hostelería. Disfruté mucho, aprendí más y me profesionalizó a todos los niveles. Fue una experiencia muy enriquecedora que amplió mis conocimientos y me dio mayor apertura. Compaginar estudios y trabajo supuso un gran esfuerzo, pero cuando haces las cosas motivada y sabiendo lo que quieres resulta muy satisfactorio. Así que mi consejo es pisar bien tierra, estar formado para lo que pretendes hacer, estar dispuesto a trabajar duro y ofrecer siempre algo personal. Me siento orgullosa de lo que he creado y de mi trabajo. Estoy agradecida a la Escuela de Hostelería por la oportunidad que me ofreció para seguir formándome, así como a todas las personas que nos visitan y hacen posible que Masala siga adelante.



8 ALUMNOS POR EL MUNDO

ERASMUS EN PORTUGAL

Cuando me dijeron de hacer las prácticas en Portugal, no lo tenía muy claro por la proximidad a nuestro país y dudaba que fuera a ser un cambio significativo la verdad sea dicha.

Pero me equivocaba rotundamente ha sido genial, aprendes de lo tuyo, conoces gente, te desenvuelves en un idioma y lugar diferentes si o si, viajas y que no falte la fiesta.

Y eso que no hemos ido a las ciudades grandes que se supone que son las destinadas para los estudiantes, sino a un pueblecito mediano llamado Fundão escondido en la Beira interior.

Mucho mejor para aprender el idioma y a sus gentes lejos de las ciudades cosmopolitas y globalizadas donde puedes hacer vida normal hablando en Español o Inglés.

Eso sí para visitarlos hay que ir de cabeza.

Invito a todo el mundo a que emprenda sus prácticas fuera, que se mueva y aprenda. Fuera de nuestro entorno habitual experimentamos una evolución en nosotros mismos muy diferente que si nos quedáramos en el lugar que ya conocemos de sobra.



Decir que ha sido una experiencia increíble que me ha dado la gran idea de seguir viajando y "armando de las mías por donde pueda".

Relacionado al trabajo hecho aquí, he de decir que te explotaran un poquito según empresas, y serás el trabajador de para todo, pero no está del todo mal. Conoces todos los departamentos y sus funciones y lo que cuesta su trabajo y a desempeñarlo como ellos aprendiendo de todo, es un puntazo ayudar a todos y conocerlos por nombre y cara.

Vuelvo a invitar a todo el mundo que salga, que vuele fuera del nido, porque se expanden tus capacidades en todos los sentidos.

Yo mejor me tomaré una Sagres por vosotros.

Abel José Illera Gigante 2º Gestión de Alojamientos Turísticos

Venir a Portugal a hacer las prácticas está siendo una muy buena experiencia, me está abriendo muchas puertas y estoy haciendo muchos contactos y amigos. Para mí lo más importante es la oportunidad de aprender portugués, para lo que estoy poniendo mucho empeño. Portugal es un país increíble con mucho que ofrecer, y una gente maravillosa. Os recomiendo que si tenéis la oportunidad de hacer Erasmus la aprovechéis sin miedos, siempre es una experiencia y enriquecedora la de viajar fuera de tu país. En la fotografía posamos frente a la universidad de derecho de Coímbra, una de las más antiguas de Europa.

Gracias y un saludo. ¡ Me tomaré una Súper Bock por vosotros!

David Díez Molinero 2º Gestión de Alojamientos Turísticos

Noelia Ugarte Gómez, es una de las alumnas del CIFP La Flora, que ha querido vivir la Formación en Centros de Trabajo, desde otra perspectiva, la de ser Erasmus, y se ha ido a Holanda, al Hotel Van der Valk en Nuland, un pueblo al norte de Eindhoven, de 4.000 habitantes.

¿Que supone estar en otro país?

Es un cambio completo de lo que conocías, te aventuras con algo de nervios, al menos por mi parte, a lo desconocido. Pero cuando te das cuenta de que lo desconocido no tiene porque ser malo, eres capaz de disfrutar por completo.

¿Que habilidades se desarrollan más?

Yo sobretodo he aprendido de comunicación con gente diversa y que no habla mi idioma, tratando de utilizar el ingles como idioma común, que creo que he mejorado. Al verte sola en un nuevo sitio con nuevas personas tienes que aprender rápido a adaptarte.

¿Que crees que has aprendido que no podías haberlo hecho en tu país?

Dentro de la cocina he podido ver como funcionan en un país distinto y quedarme con algunos procesos que pueden serme útiles en futuros lugares de trabajo, y que quizás en España no podría haber visto. Pero sin duda mi Inglés ha mejorado y alguna que otra palabra en neerlandés ya me sé.

¿Como ha sido la experiencia?

Ha sido una experiencia que sin duda recordare durante toda mi vida, no se si hubiese aprendido mas o menos de estar en otro sitio, en otro hotel o restaurante pero creo que aquí es donde debía estar y vivir esta experiencia por mi misma.

Noelia Ugarte Gómez 2º Dirección de Cocina



10 COMPETICIÓN SPAIN SKILLS 2019

Un skill una experiencia

HISTORIA DE LOS SKILL

España en 1946 tenía necesidad de trabajadores cualificados. D. José Antonio Elola Olaso, que era Director General de la OJE (Organización Juvenil Española), tuvo una idea: había que convencer a los jóvenes, así como a sus padres, los maestros y los posibles empleadores de que su futuro dependía de un sistema eficaz de formación profesional.

D. Francisco Albert-Vidal, junto con otros directivos de la Administración (D. Antonio Almagro Díaz y D. Faustino Ra-

mos Díaz), encargaron a D. Diomedes Palencia Albert, entonces director del "Virgen de la Paloma", el centro de formación profesional más importante de España, la organización de una competición de destrezas entre estudiantes de formación profesional. De este modo se pretendía estimular el espíritu competidor entre los jóvenes estudiantes, profesionales de la enseñanza y empresas tendrían ocasión de discutir los resultados y el público visitante podría tener una visión directa de la amplia oferta de especialidades mostradas y su grado de desarrollo. Desde el principio, los

organismos del Estado, las empresas y las escuelas religiosas de formación profesional se mostraron interesados en la idea.

Esta idea simple, pero brillante, de ver a personas de diferentes oficios en sus puestos de trabajo, resultó ser un gran éxito. Así, en 1947, se iniciaron los campeonatos, con la participación de jóvenes estudiantes de los centros de FP y aprendices de empresas públicas y privadas, todos menores de 21 años. En este primer Concurso Nacional de Formación Profesional que tuvo lugar



en Madrid (España), contó con la participación de cerca de 4.000 jóvenes de una docena de oficios mecánicos.

Desde el primer momento destacó la participación de los centros docentes públicos y privados, la colaboración de diversos ministerios (Educación y Ciencia, Trabajo, Industria) y la colaboración de numerosas empresas (Renfe, Standard Eléctrica, Siemens, Marconi, General Eléctrica Española, Altos Hornos de Vizcaya, etc.).

Al principio, únicamente Portugal se mostró interesado en el proyecto. En el mes de diciembre de 1950, y con carácter experimental, se organizó el Primer Concurso Internacional. En esta primera competición participaron doce jóvenes de formación profesional de

Portugal y España. Asistieron como observadores representantes de Argentina, Chile, Perú y México.

Ante la difusión de esta iniciativa española en medios diplomáticos acreditados en España, se llegó, en 1953, a conseguir la participación de jóvenes de Alemania, Marruecos, Reino Unido, Francia y Suiza. En los siguientes años fueron incorporándose a las competiciones el resto de países europeos que hoy día forman parte de la organización internacional.

Las seis primeras competiciones internacionales, se organizaron y celebraron en España en la década de los años cincuenta, en diversos lugares como Madrid, Gijón o Barcelona.

La última vez que España organizó una competición fue en 1975, aunque siguió participando hasta 1991, momento en el que abandonó la organización internacional.

En mayo de 2005, durante la Asamblea General que tuvo lugar en Helsinki, España regresa a la organización como miembro oficial. Desde 2006, el Ministerio de Educación, a través de la Dirección General de Formación profesional y con la colaboración de las administraciones educativas de las comunidades autónomas, ha promovido la realización de competiciones nacionales bajo la identificación de SpainSkills, y ha participado en diferentes campeonatos mundiales y europeos.

Fuente "Spainskill, Ministerio de Educación, Ciencia y Formación Profesional".

SPAINSKILLS 2019. COCINA

Tras la consecución de la medalla de oro obtenida en los campeonatos de formación profesional de Castilla y León, llegó el momento de seguir preparando la siguiente fase establecida para la semana del 26 al 30 de marzo.

Por el mes de enero se empieza a organizar la fase nacional coordinada a modo de selección, con todos los alum-



nos/as participantes en 25 especialidades de competición por parte de la comunidad de Castilla y León.

Comienzan a llegar las descripciones técnicas y los test project para la preparación de las pruebas. Las pruebas consisten en cuatro módulos: Elaboración de pescado, elaboración de carne, elaboración de finger con características para necesidades especiales y elabora-

Con los días vamos ajustando las propuestas hasta cerrarlas por completo y además pensamos en posibles alternativas para las sorpresas, las estrategias y valoraciones a tener en cuenta para no dejar escapar puntos.

A partir de aquí las jornadas se repiten con el objetivo de adquirir rapidez, destreza y habilidad de las pruebas.



ción de un surtido de pastas de repostería. Todo esto se debe elaborar con un listado de ingredientes establecido. No se pueden aportar nuevos ingredientes ni soportes de presentación.

La primera fase consiste en el análisis de la información y las ideas previas reflejadas sobre papel. Una vez analizadas las posibles vías de trabajo comenzamos sobre el terreno "en los fogones" a realizar diferentes pruebas sobre las ideas previas.

A medida que pasan las horas analizamos la viabilidad de los resultados en base a los criterios de las pruebas y los recursos con los que contamos. Entre las mayores dificultades nos encontramos con los tiempos ajustados y las sorpresas o cambios que la organización puede realizar sobre el 30% de las pruebas.

Llega el momento de preparar el material, preparar las maletas y partir hacia Madrid, rumbo a la experiencia Spainskill con el apoyo del CIFP La Flora dentro de mí.

"DELEGACIÓN DE CASTILLA Y LEÓN"
El 25 de marzo comienza lo que iba a ser una de las semanas más intensas de mi vida. Para empezar esta gran aventura, nos mandaron a Valladolid a encontrarnos con los demás participantes de cada modalidad de Castilla y León. Una vez allí, nos dieron las primeras pautas sobre lo que nos supondría el concurso. Al día siguiente, salimos en dirección a la capital donde nos juntaron a todas las comunidades para darnos la bienvenida. Fue en ese momento cuando conocí a los demás participantes de cocina además de al jurado para acabar de conocer los últimos detalles de las pruebas y conocer las sorpresas, las dichas sorpresas que más trabajo

nos dieron.

A las 20:00 horas del mismo día y con la tarea de presentar las fichas técnicas y el cronograma de las elaboraciones al día siguiente a las 9:00 nos disponemos a rediseñar las elaboraciones y ordenador en mano hasta las 2:00 de la mañana para presentar nuestras propuestas.

A partir de aquí, concurso y la suerte está echada.

Tres días duró la competición de los cuales participé los dos últimos, (previo sorteo) eso me brindó la oportunidad de observar al resto de participantes, en nuestro caso 18 comunidades autónomas (todas menos Navarra). Más tarde volvimos al hotel donde pudimos descansar para el gran día que me esperaba. Dadas las altas exigencias del concurso me costó conciliar el sueño pues el nivel que había era muy alto.

El primer día que tuve que concursar empezó pronto. Todo empezó bien, nos dieron los productos para elaborar los platos que nos fueron encomendados, magret y pastas. Pasada una hora Plofj....Se me fue la luz de la cocina, esto me supuso muchos nervios. Aunque supe llevarlo con tranquilidad. Finalmente, salieron los platos perfectamente. Sergio y yo estuvimos muy contentos con los resultados.

Llegó el tercer día, y aún con nervios todo fue sobre ruedas. Ese día tuve que preparar un plato de pescado y cuatro "fingers food". Acabado el concurso ya solo quedaba el veredicto del jurado que sería dado al día siguiente.

Por fin llegó el día de la clausura, donde se entrega el veredicto final y las medallas. Sergio, mi familia y yo estábamos ansiosos además de emocionados por saber los resultados. Todos mis compañeros y yo sabíamos que la competición había estado muy reñida y por lo tanto cualquiera se merecía ganar. Tras una larga espera supimos el resultado; era el ganador! En ese momento pudimos ver todo nuestro trabajo y esfuerzo recompensado. Ahora solo nos queda prepararnos para el WorldSkills que nos espera en Rúsia a finales de agosto.

Quiero agradecer a todos los profesores y al centro por animarme a emprender esta gran aventura y haber confiado en mí.

Pedro Corral

PRUEBAS

Las pruebas se desarrollaban en cuatro módulos. En cada módulo se disponía de una hora y media para su realización.

PRIMERA PRUEBA

El primer módulo consistía en realizar un magret de pato con sorpresas... que eran un chutney de mango, una garnición principal de patata y otro a base de hortalizas. Las raciones debían ser de 150 gramos, tres de ellas emplataadas y cuatro en fuente para el skill de servicios.

Mi propuesta consistió en un magret de pato asado con salsa de vermut, gel de soja, cremoso de patata y hortalizas (triguero, shitake, patata, zanahoria y calabacín baby) confitadas y cocidas. Emplatado de forma vertical para romper un poco con lo tradicional.

Bocetos de Alejandra Sedano – alumna de 2º de cocina y gastronomía

SEGUNDA PRUEBA

Este módulo consistía en la realización de un surtido de cinco pastas de repostería con un listado de ingredientes específico. Una de ellas debía de tener frutos secos, otra cobertura y otra una mermelada... era la sorpresa, el resto libres.

Mi propuesta fue hacer una pasta de chocolate blanco y jengibre, otra de mermelada de tomate y albahaca, otra de chocolate, aceite, naranja, otra de queso y mango y la última de toffe de amaretto y piñones. Basadas en diferentes cortes y con diferentes terminaciones.

Bocetos de Alejandra Sedano – alumna de 2º de cocina y gastronomía

TERCERA PRUEBA

Esta prueba se basaba en realizar cuatro finger para personas con necesidades especiales. Uno sin gluten, otro sin lactosa ni huevo, otro sin legumbres ni frutos secos y otro para etnias judías y marroquíes. Cuatro unidades





de cada uno.

En este modulo realizé una sardina rellena de pimiento asado y queso azul rebozada. Un canelón de aguacate y mejillón en vinagreta, una tosta de berenjena ahumada, queso fresco y brotes de remolacha y el último era pollo con manzana osmotizada y hongos.

Bocetos de Alejandra Sedano – alumna de 2º de cocina y gastronomía

CUARTA PRUEBA

La última prueba era sorpresa practicamente entera y consistia en realizar tres elaboraciones de popieta de lubina con salsa americana. Utilizar obligatoriamente langostino y un crujiente.

Mi propuesta fue elaborar las popietas rellenas de langostinos y puerro, un crujiente de pasta brick, la salsa y un velo de langostinos.

Bocetos de Alejandra Sedano – alumna de 2º de cocina y gastronomía

Pedro Corral Lucio / Skill Cocina 2019

SKILLS RECEPCIÓN HOTELERA

La verdad es que nunca imaginé que por una apuesta con mi tutora María de que si aprobaba un examen que no me salió del todo bien fuese a ir a los Castilla y León skills participando e inaugurando la nueva modalidad de recepción hotelera. Aunque al principio no se me veía muy emocionado porque no tenía muchas ganas de ir, los días antes de la competición había como ese nerviosismo de intentar hacer las cosas de la mejor manera posible. Conseguí ganar la competición, cosa que no me imaginaba y siguiente objetivo era los Spains Skills que se iban a disputar en IFEMA en Madrid y me tocaba representar a la selección de Castilla y León.

Los meses antes e incluso días, fueron muy caóticos ya que no se sabía si finalmente se iba a celebrar la competición o no. Por diversos motivos la modalidad de recepción hotelera en este campeonato pasó a un segundo plano ya que sólo fue una exhibición.

Sin prepararme los días antes porque me coincidía con las prácticas, fuimos a Madrid mi tutora María y yo sin saber cómo serían las pruebas y a qué nos íbamos a enfrentar. Al final ha sido una experiencia bonita porque he conocido gente tanto de Madrid como de Andalucía y también de Galicia.

Quiero dar las gracias a mis profesoras Vanesa y María por insistirme en participar porque al final ha sido una experiencia diferente, y animo a todos mis compañeros del grado a que participen en futuras competiciones porque merece la pena.

Por último, quiero desear suerte a Sergio y a Pedro porque han ganado la competición en modalidad de cocina, y por tanto representarán no sólo a España sino también a la escuela de La Flora en los Euroskills y Worldskills.

Rubén González Carpintero



SELECCIÓN ESPAÑOLA DE COCINA PROFESIONAL

Entrevista a Javier Andrade Arnaiz, alumno y miembro de la Selección Española de Cocina Profesional

Bueno cuéntanos ¿en qué consiste la selección española de cocina?

Es una organización que reúne diferentes profesionales del sector cuyo fin es difundir y fomentar el conocimiento de la gastronomía española por el mundo como bien de interés cultural, así como la importancia de dicha cocina y sus valores sociales, culturales y económicos.

Dentro de ésta hay diferentes secciones, yo pertenezco al equipo de alta competición.

¿Cómo empezaste a formar parte de ella?

Fue a raíz de ganar varios concursos a nivel nacional, pero sobre todo el concurso Jóvenes promesas de la gastronomía de Castilla y León en el año 2012, al día siguiente recibí una llamada del director técnico Carlos Durán, diciéndome que si quería participar junto con otro compañero en el Campeonato de Europa de cocina sub-25 que se realizaba un mes más tarde en Salónica, yo no me lo podía creer, pero por supuesto le dije que sí.

Al día siguiente ya estaba en Granada junto con mi compañero Rafa Arroyo haciendo pruebas... fue un mes muy intenso, de muchas pruebas y de muchos errores, acabamos nuestra propuesta un día antes de salir de viaje, en el mismo avión cambiamos varias cosas de última hora.

Pero una vez que llegamos allí todo salió perfecto, ni un fallo, hicimos un menú mediterráneo mezclado con técnica que gustó mucho al jurado com-



puesto por 27 cocineros cada uno de un país, consiguiendo la medalla de Oro y el título europeo sub-25.

¿Qué significa para ti estar en el equipo de alta competición?

Un privilegio, porque me da la oportunidad de conocer a grandes profesionales a los que admiro y respeto, conocer mundo, culturas, etc. Por eso intento aprovechar al máximo cada convocatoria; aparte de eso, yo siempre intento llevar algo de nuestra gastronomía castellana a cada concurso, y que la gente lo aprecie y lo valore me encanta.

¿Qué les dirías a estos jóvenes que están empezando en la cocina?

Que es una profesión dura pero muy gratificante; para mí lo más importante es la constancia y la actitud positiva, intentando salir de la zona de confort, con eso y ganas de hacer bien las cosas todo llega.

¿Cuál es tu trayectoria con la selección?

- Medalla de oro Europa sub-25, Grecia, 2013
- 2 medallas de bronce en la copa de cocina mundial sub-25, Costa Rica, 2013
- 2 medallas de bronce en la copa del mundo de cocina, Luxemburgo, 2014 y 2018
- Medalla de bronce en las Olimpiadas de la cocina Alemania, 2016
- Medalla de Oro en la Copa de las Américas, Republica Dominicana 2017
- Medalla de plata en la Copa de la cocina italiana, Italia 2018

¿Cuál es el siguiente campeonato?

Las olimpiadas de la cocina en Alemania en octubre de 2020, llevamos ya varios meses preparando las diferentes pruebas y a partir de enero empezaremos los entrenamientos de menú conjunto.

¿Por qué estás estudiando en la escuela?

Porque a medio plazo me gustaría ser profesor de cocina y para poder presentarme a las oposiciones me hace falta el título superior de dirección de cocina.

¿Qué te parece el funcionamiento de la escuela?

Estoy muy contento, a pesar de ser una escuela pequeña está muy bien dotada y el equipo docente es muy profesional y cercano.

Cuando empecé en este oficio no existía el centro y tuve que ir a estudiar fuera, así que, para mí, tener este espacio en pleno casco antiguo de Burgos es un gran acierto; hay que conseguir un fuerte sentimiento de escuela para que los alumnos la sientan como suya y sea el mejor escaparate cuando muchos de ellos triunfen en las cocinas.

12 ¿ESTUDIAR PARA SER CAMARERO...?

¿Qué sería de nosotros sin el turismo? o mejor dicho, ¿cómo reaccionaría la economía española sin los ingresos que produce el sector turístico? En un país en el que la principal fuente de ingresos es la actividad hostelera, hay que plantearse ciertas cuestiones referidas a esta actividad. ¿Queremos dar un servicio de calidad para ser competitivos? o vamos a seguir utilizando mano de obra no cualificada para estos trabajos.

Desde hace un tiempo se ha producido un cambio en la hostelería, una pro-

fesión antes poco valorada o incluso despreciada, se ha convertido en una profesión enormemente reconocida, quiero recordar que fue Rafa Peña el que afirmó "solo la profesión de futbolista esta mejor valorada que la de cocinero". Deberíamos plantearnos que un cocinero y un camarero forman un quipo inseparable, ¿cómo podemos valorar tanto el trabajo de uno y tan poco el del otro?

Desde las Escuelas de Hostelería luchamos para que ese reconocimiento se haga efectivo, reclamamos al sec-

tor de la hostelería la contratación de profesionales cada vez más formados. La evolución del sector hace necesaria la perfecta cualificación del personal para asegurar su futuro.

La formación que las escuelas imparten va más allá del "transportar platos" o del "echar vinos", las actividades formativas engloban desde las principales de un restaurante y cafetería, hasta las técnicas de servicio más actuales o las que requieren más destrezas. Elaboraciones a la vista del cliente, desespinalados y flambeados, fruta pelada en



el comedor, un jamón cortado a mano en la sala y otras, son labores que vuelven de su olvido con fuerza, y para desarrollarlas es necesario la formación previa del personal de sala.

¿¿¿Qué pasa???, cuantas veces nos ha recibido de esta manera el encargado de un comedor, no pedimos alfombras rojas, pero si un poco de cortesía, de amabilidad y ante todo respeto al cliente. Trabajar la atención al cliente es importante, un trato amable y personalizado y ¿por qué no agasajar con ciertos gestos a tu cliente?, recoger el abrigo, ajustar la silla, entre otras.

Las escuelas se ocupan de la adquisición de esa parte de cultura gastronómica, evitando que, al preguntar por los ingredientes de un plato, el camarero levante los hombros o deba ir a preguntarlo a la cocina. Actualmente todos nuestros estudiantes de Servicios están perfectamente informados de la problemática de los alérgenos en los establecimientos de Hostelería y conocen los ingredientes que los poseen, pudiendo informar correctamente a la clientela.

Preguntamos a una de nuestras alumnas de servicios sobre la situación ac-

tual del trabajo de los camareros y de la necesidad de unos estudios para la realización de estas labores. La alumna comenta la poca profesionalidad que en general muestran los camareros, considera fundamental la formación para que realmente un servicio sea de calidad "muchas actividades que un camarero debe realizar, en la mayoría de los establecimientos no se hacen de forma correcta, los trabajadores en muchos casos no conocen las técnicas adecuadas y los resultados no son los deseados". Pone el ejemplo del café, que a menudo en los establecimientos se sirve quemado y sabe amargo; después puntualiza... "de eso me he dado cuenta desde que estudio en la Escuela".

Otro alumno nos contesta a la pregunta ¿Por qué estudias este ciclo?, responde: "La profesión de camarero es muy satisfactoria, no solo es servir mesas, esta profesión engloba variadas actividades que hace que no resulte monótono el trabajo, el trato con los clientes siempre me ha gustado y así puedo desarrollarlo".

Los docentes de este tipo de Escuelas creemos fielmente en la formación para el desempeño de estos trabajos,

formamos en labores de sala; bar y cafetería incluyendo contenidos barmistas y de coctelería, gran valoradas actualmente; atención al cliente y asignaturas que versan sobre el vino y su servicio, tan importantes en nuestra cultura. La formación se completa con diferentes actividades, masterclass y ponencias que reputados profesionales imparten para nuestros alumnos, donde se aprenden además de las técnicas, las vivencias y anécdotas de los colaboradores; realizamos viajes y visitas a diferentes empresas del sector y ferias relacionadas, actualizando de primera mano los contenidos en varias de las materias; proponemos actividades de colaboración con otras entidades en las que podemos desarrollar contenidos diferentes a los que realizamos en los talleres, eventos, cócteles, buffets, etc...

Los profesionales de Sala que nos dedicamos a la formación, reclamamos una exigencia por parte de la clientela para que se profesionalice el sector.

"El número ideal de comensales para una cena es de dos... yo y un buen camarero."
(Nubar Gulbenkian)



1º GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS:

De izquierda a derecha: Blanca Ester Arribas Espinosa, Grecia Janet Berbel Páez, Rosa Gabriela Nández Fermín, Mónica Lozano Arnaiz, Jorge Pascual Santos, Ester Quintanilla Flórez, Ángela Gómez Marín, Patricia Casado Mancha, Asier Sánchez Ibarreche, Rodrigo del Olmo Pampliega.

Faltan: Irati Herrera Rodrigo, Verónica Isabel Lander García, Dayaneisy Brunella Marrero Egües, Paula Mena Gutiérrez, Edson Yarin Pastor Quintanilla, Jesús Ribate del Álamo, Sergio Robledo Arbesu, María Sánchez Gil, Beatriz Vélez Gómez.



1º DIRECCIÓN DE COCINA:

De izquierda a derecha

Fila de atrás: Fernando Ballano Alonso; Javier de la Hoz Sereno; Javier García Berezo.

Fila delantera: Adrián López Sancho; María del Carmen Pascual Calderón; Soledad Herrero Bonilla; Elvira Echavarría Lozano; Ángela Vázquez García; Inés Martínez Casado; Andrea López Casado; Carla Peyron Huertas; Andrés Delgado Ruiz.

Faltan: Adrián Álvarez Carcedo; Javier Andrade Arnaiz; María Estela Aparicio Ballesteros; Alberto Javier Calatrava Gómez; Rosmary Ccahuaya García; Gallego Ruiz Ismael; Katerin Michell Granda Chicaiza; Hakima Habboub; Luis López Corredera; Álvaro Reoyo Sáenz; Rodrigo Rojo Escalona; Patricia Sainz Santamaría; Alicia Santiago Abril; Alfonso Sarro Ortiz; Ricardo Patricio Vargas Hinojosa



1º COCINA Y GASTRONOMÍA:

De izquierda a derecha: Javier Rojo García, Luis Casado Ortega, Alba González Caño, Sergio Pérez Herrera, Ainhoa Bartolomé Andrés, Nerea Rodríguez Pérez, Marta de la Iglesia Correas, Diego Sanz García, Laura Abad Vicente, María Sordo Izquierdo, Juan Manuel Hernández González, Ana Filipa Da Costa Pinto, Sergio García Torres, Adrián Álvarez Delgado, Javier Fernández Peña, Enrique de la Hoz Varela, Ismael de la Fuente Juez, Alexandar Alexandrov Goranov.



1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:

De izquierda a derecha: Vanessa Iglesias García, Talía González Loredo, Rebeca Casado Arranz, Lidia Arnaiz Temiño.

Faltan: Marta Belén Alcónez Peña, Unai Andrés Pérez, Asunción de la Iglesia Junquera, Carmen Domínguez Bol, Mercedes Fernández Ramírez, Alexandra Puente Ramos.



1º COCINA Y RESTAURACIÓN:

De izquierda a derecha:

Fila de atrás: Caius Constantin Pavel, Abdiel Miguel Álvarez Reyes, Saúl Pérez Arza, Raúl Pérez Santamaría, Eladio Santos Juma, Rodrigo Delgado Revenga, Daniel Gutiérrez de Lima, Endry Miguel Álvarez Reyes.

Fila delantera: Daniela Marinela Iordache, Gonzalo Asurmendi Ugidos, Roberto García Petreñas, Ángela Delgado Moreno, Vasile Laurentiu Gostaviceanu.

Faltan: Rafael Borja Jiménez, Alexis José Figueroa Álvarez, Saida Laamiri Chaabi, Águeda Martínez Cámara.



2º GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

De izquierda a derecha: Rubén González Carpintero, Eva Moral Cuenca, Miguel Yarritu Pérez, Manuel Saldaña Botín, Jesús García Ortega, David Díez Molinero, Cristina Tomé Ausín, Dayana Dimitrova Ivanova, María Gómez Martínez, Ana Manjón Horta, Marcos Sánchez Bustillo.

Faltan: Andrea Argüelles Corral, Santiago Barrón Heras, Abel José Illera Gigante, Jaime Mejías Míguez, Norberta Lucía Nvo Adjama, Lara Rodríguez Jiménez, Antonio Romero Fernández Cuesta, Iván Ruiz Revilla, Soraya Saiz Simón, Patricia Alba Gallego.



2º DIRECCIÓN DE COCINA:

De izquierda a derecha: Diego Pascual Valbuena, Jesús Manuel Gómez Sánchez, Deury de la Rosa Peña, Rafael Díez González, Mario Alonso Camarero, Marta Calvo Ruiz, Teresa Gutiérrez Palacios, Aleida Pombo Pereira, Patricia Téllez Peiroten, David Bastos García, Elisa Suárez Herrero, Yolanda María Moral Cortés, Tania Alejandra León Ushiña, Noelia Ugarte Gómez.

Faltan: Marina Briones Vedia, Jeurys de la Rosa Peña, Luis Vicente Dieste Santamaría, Jorge Santamaría Porras, Evelyn Eunice Córdoba Guanopatin



2º COCINA Y GASTRONOMÍA:

De izquierda a derecha: Patricia Saiz Ortiz, Saray Ruiz del Castillo, Lucas Martínez Sancho, Estela Sevilla Sanvicens, Germán Martínez García, Sara Miguel Robledo, Mª Eugenia Magariño Manero.

Faltan: Diego Escalera López, Pablo Rodríguez Adrián, Alejandra Sedano Criado.



2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:

De izquierda a derecha: Sara Domínguez Valdivielso, María Merino Quirce, Paula Lizárraga Medrano, Félix José González Puga, Génesis Castillo Quezada, Pablo Cabornero Fontaneda, Sergio Corcuera Alonso, Berta Miguel Muga.

Faltan: Laura Abad Vicente, Mª Luisa Martín Fernández, Silvia Ortiz Romero, Justin Manuel Pacora Quintanilla, Julio Gustavo Sánchez González.



2º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN

De izquierda a derecha:

Fila de atrás: Vladut Iulian Postaru, Adrián de los Santos Sánchez, Marcos Vinicius Vicente Teixeira, Ignacio León Bardavío, Alexis Rastrilla Méndez.



DE IZQUIERDA A DERECHA:

FILA DE ATRÁS:

Fernando Llorente Sanz, Roberto García Petreñas, Carlos Huerga Muñoz, Sergio Linares Muñoz, Jezabel Díez Fidalgo, Ricardo J. Gutiérrez-Solana Alonso, María Luisa Díez Martínez, Efrén Fernández Casado, María Isabel Herrera López, Oscar Carbonell Carqués, Blanca Dominguez Martínez, Montserrat Espremans Baranda, Enrique de la Torre Alonso

FILA DELANTERA: Virginia Peñacoba Martín, Melissa Blanstein María, Laura Huerta Iara, María Gil Monge, Laura Macho Ramón, Antonia M^o Bartolomé Herrera, Natividad Gil Mediavilla, M^a Vanessa Asensio Martínez, Carlos González Díez, Sagrario Ayuso Martín, David Sotés Acedo, M^o Cruz Álamo Martínez

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)



-Yolanda Palomar Fernández
- Ana Ruíz de Temiño Rodríguez
- María Isabel Martínez Conde



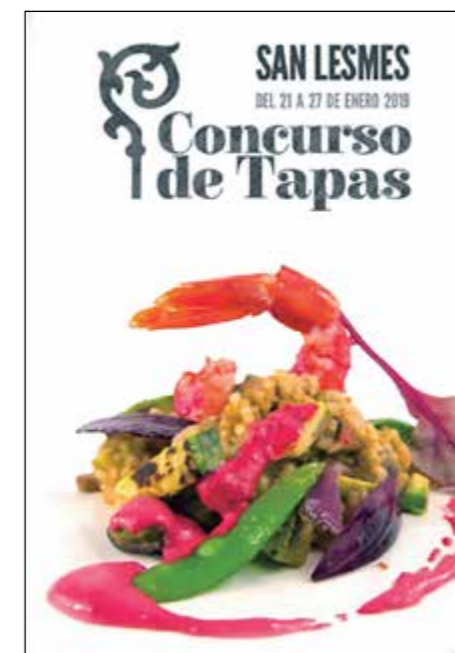
JORNADA FORMATIVA CON LA EMPRESA SOSA INGREDIENTS

Los días 21 y 22 de enero, en las instalaciones del centro se impartieron por parte de la empresa Sosa Ingredients, talleres formativos dirigidos a alumnos y profesionales del sector. La empresa Sosa se caracteriza por desarrollar productos siguiendo los 4 pilares de la gastronomía moderna: más sabor, menos azúcar, menos grasa y contraste de texturas.



CONCURSO DE TAPAS SAN LESMES

El concurso de Tapas de San Lesmes, celebró una nueva edición en las instalaciones del centro. Sin duda se ha convertido en una cita obligada de la gastronomía burgalesa en el mes de enero, permitiendo mostrar la calidad y creatividad de nuestra hostelería en materia de tapas. En la edición de este año, la número trece, participaron veintiocho establecimientos contando con la colaboración de alumnos del centro para su desarrollo así como de profesores formando parte del jurado y de la organización.



DONACIÓN DE SANGRE

Un año más el C.I.F.P. La Flora ha mostrado su lado más solidario, el cinco de febrero se realizó una donación con un nuevo record de participantes, de los que 17 donaban por primera vez. Donar sangre es un acto generoso y altruista, que merece el agradecimiento de todos.



MASTER CLASS DAVID RIOS

Hemos tenido en el presente curso el privilegio de contar con la presencia de David Rios para impartirnos una master class a nuestros alumnos en horario matutino y por la tarde para profesionales del sector. David Rios, ganador entre otros concursos de la World Class Competition, es sobre



todo una de las voces más autorizadas de la coctelería mundial atesorando décadas de experiencia como camarero, maître, sumiller y bartender.

I CONCURSO CROQUETEANDO POR BURGOS



Desde la Asociación de Cocineros y Reposteros de Burgos (ACOREBU) durante el mes de Octubre 2018 se organizó el primer concurso de croquetas de Burgos. El objetivo era encontrar la mejor croqueta entre los establecimientos de Burgos y provincia. Fueron un total de 45 establecimientos los que ofrecieron sus croquetas durante 10 días para poder degustar y votar la ganadora. Con un jurado formado por profesionales de la cocina, del deporte y de la Universidad quedó campeón el establecimiento de Aranda de Duero "Gastroteca La Picara", en segundo lugar Restaurante Martínez de Medina de Pomar y en tercer lugar el restaurante "la Caja" del Barrio San Pedro de la Fuente.

TALLER DE COCINA GALLEGA

La Asociación Centro Galego en burgos organiza en colaboración con la Secretaría Xeral da Emigración de la Xunta de Galicia y el CIFP La Flora, un obradoiro de Cociña Galega. A mediados de Noviembre de 2018 tuvimos un taller en el centro impartido por André Arzúa (del Espazo Gastronomico



Abella) donde aproximadamente 30 alumnos entre socios del centro galego y alumnos de la escuela pudieron elaborar y disfrutar de los manjares gallegos como empanada de berberechos con harina de castaña, pulpo a la brasa, pan de manteca, o postres como la bica de Laza, todos ellos con productos autóctonos de la tierra gallega traídos para la ocasión.

CONGRESS MINIATURE DE VITORIA

Pintxos Congress es la cita anual con los mejores cocineros de pintxos y de la cocina en miniatura. Este congreso con cinco años de andadura tuvo lugar en el palacio de Congresos de Vitoria-Gasteiz en el mes de Marzo donde pudieron asistir los alumnos de grado medio para compartir experiencias y las últimas creaciones de pintxos de la mano de los mejores profesionales del momento como por ejemplo Roberto



Capone, Josean Merino, Mikel Muñoz o Mario Sandoval del restaurante Coque en Madrid.

I CONCURSO TAPA COFRADE EN BURGOS.

Coincidiendo con el 75 aniversario de las cofradías de la Soledad, San Cosme y de San Gil se organizó el primer concurso de tapas en torno a la Semana Santa, el ingrediente principal fue el pescado y llevaba por nombre



"Tapa Cofrade". Dada la proximidad de la ubicación de la escuela a estos templos, se organizó un concurso entre los alumnos de todo el centro para darle más auge a esta iniciativa, que aunque en Burgos todavía no está muy presente, sí que cuenta con cierta popularidad en otras zonas donde está muy arraigada las tradiciones en torno a la Semana Santa como puede ser Zamora con sus "dos y pingada" o en León con sus dulces "papones". Los premios se repartieron entre alumnos de 1º de Dirección de Cocina, 1º de Grado Medio de Cocina y 2º de FPB.

TALLER Y DEMOSTRACION DE AZAFRAN DO CASTILLA LA MANCHA

Por 2º año consecutivo hemos tenido la suerte de contar con un taller donde poder conocer, diferenciar, saborear y aplicar correctamente esta especia tan valorada en la cocina bien sea por su valor comercial o por sus cualidades organolépticas. Contamos para ello con la presencia de D. Pedro M. Pérez Juan en calidad de Gerente de la Fun-



dación Consejo Regulador DOP Azafrán de la Mancha quien de forma muy profesional nos explicó las diferencias entre el azafrán DO Castilla la Mancha y otros tipos de azafranes que están en el mercado pero que poco o nada tienen que ver con el auténtico azafrán. Aparte de sus explicaciones, por parte de los alumnos del centro se elaboraron diversos productos como bizcochos, helado, pollo en salsa o aperitivos todo ello con azafrán para degustarlos al finalizar el taller tras lo cual rellenamos una pequeña encuesta.



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

En las instalaciones del centro se desarrolló el 26 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 nuestros alumnos en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen. En la jornada se presentó la receta del Salmorejo Cordobés por parte de un miembro de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía como complemento formativo

V CONCURSO MEJOR TORTILLA DE "PATATA DE BURGOS"

Con el objetivo de promocionar la "Patata de Burgos", la Asociación para la promoción y defensa de la patata de la provincia de Burgos con la colaboración de la Federación de Hostelería de Burgos y la Escuela, se desarrolló en las instalaciones del centro el V concurso la mejor tortilla de "Patata de Burgos".



En la modalidad tradicional compitieron 22 participantes alzándose con el 1º premio El Rincón de Parry's y el 2º premio fue para Viva La Pepa. Por lo que se refiere a la modalidad libre el 1º premio fue para La Bóveda y el 2º para La Taberna de Beni.

VISITA BODEGA MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO

Alumnos que cursan la oferta formativa del Certificado de Profesionalidad: Servicios de Bar y Cafetería del Servicio Público de Empleo Castilla y León junto con alumnos del ciclo de grado medio de Restauración visitaron la Bodega Museo Vivanco, museo considerado como uno de los mejores del



mundo que tiene como objetivo principal educar, divulgar e interactuar con el vino como elemento civilizador. Los alumnos pudieron visitar un Museo que ocupa una superficie de 4.000 m2 que incluyen 5 salas de exposición permanente, una sala de exposiciones temporales y, en el exterior, el Jardín de Baco, una colección de vides que cuenta con más de 220 variedades de todo el mundo.

GMCHIEF ALIMENTA TU TALENTO

La alumna Sara Miguel de 1º curso del Ciclo de Grado Medio Cocina y Gastronomía participó de forma brillante en la 3ª edición de "GMchef Alimenta tu talento" llegando a la semifinal de la zona norte celebrada en septiembre en Bilbao. Presentó al concurso la tapa



que llevaba por nombre "capricho de bacalao", una mezcla de bacalao, mayonesa de ajo negro, pimientos piquillos y tierra de naranja.

TALLER DE CARNE Y DE PESCADO



EN LA ESCUELA

Son dos actividades que se planificaron dentro del proyecto Escuela de consumidores: ¡¡Compra Bien!! desarrollado por la Federación de Comercio de Burgos, siendo impartidas en nuestro centro coincidiendo con el auge de las compras navideñas para enseñarnos a hacer una compra óptima y programada.

JORNADA COMPRA BIEN Y DISFRUTA DEL PESCADO

- Se desarrolló el 19 de noviembre teniendo como ponente a Marcos Sáez del Restaurante San Marcos.



Participaron como profesionales de las pescaderías Rosario Fontaneda, Presidenta de la Asociación de Minoristas del Pescado MIPESBUR y propietaria de la pescadería El Puerto de Charo junto con Carlos Tomé, de la Pescadería Carlos.

Durante la Jornada se trabajó producto fresco para realizar una demostración de limpieza y corte de varios pescados: rodaballos, piezas salvajes y acuicultura, merluza, calamares, chipirón y cabras.

Al término de la charla se realizó una degustación de sal de pescado, huesos de merluza que sirvió como ejemplo para el proceso de creación de la sal y crujiente de anchoa a cargo de Marcos Sáez.

JORNADA COMPRA BIEN Y DISFRUTA DE LA CARNE

Se desarrolló el 20 noviembre teniendo como ponentes a Miguel Ángel González, Presidente del Gremio de Carniceros GRECABURY propietario de carnicería González, Javier Balbás de la carnicería Arcecarne, y contando con la colaboración de Ricardo Temiño del Restaurante la Fábrica.

Dentro de esta jornada, se mostró a los asistentes diferentes piezas a modo de demostración: Piezas de carne aleta de rellena fresca y otra cocinada, jamón de pavo, hamburguesas para microondas...



Se entregó a los asistentes a modo de obsequio pastrami

PROYECTO "COMPRA BIEN"

La Federación de Comercio de Burgos (FEC burgos) ha desarrollado en el marco del Plan de Apoyo para el Comercio de Proximidad de Burgos, el proyecto Escuela de consumidores: ¡¡¡Compra Bien!!!, que ha integrado una serie de eventos dirigidos a enseñar y a concienciar a los consumidores sobre las oportunidades y ventajas que ofrece la compra en el comercio especializado. Este acercamiento se ha realizado a través del desarrollo de eventos concretos relacionados con el subsector de la alimentación fresca, motivado por la fuga de clientes actuales hacia otros formatos comerciales como las medianas y grandes superficies para realizar la compra, y es aquí donde alumnos del centro pudieron visitar IN SITU las instalaciones del mercado norte y comprobar la calidad de los productos, la profesionalidad de los comerciantes y el acercamiento y proximidad con los clientes.

VISITA A HIPERBARIC

En el mes de abril alumnos del CGS de Dirección de Cocina y CGM de Servicios en Restauración visitaron la empresa

Hiperbaric. Hiperbaric es el proveedor líder mundial de equipos de procesado por altas presiones (HPP, High Pressure Processing) para la industria de alimentos.

Desde sus inicios en 1999, Hiperbaric diseña, desarrolla, produce y comercializa internacionalmente sus equipos de procesado por altas presiones.



Fiabilidad, apoyo al cliente, trabajo en equipo y el continuo desarrollo e innovación, gracias a un importante esfuerzo en I+D+i, son los fundamentos de esta empresa altamente tecnológica y puntera a nivel mundial.

PREMIOS GIRALDO

Javier Andrade alumno de 1º del CGS Dirección de Cocina llegó a la final del prestigioso concurso "Giraldo". Se trata de unos galardones que convoca la empresa productora de bacalao Giraldo y que se desarrollan en el Basque Culinary Center. La propuesta presentada por Javier era de bacalao confitado, milhojas de patata-col buñuelo líquido y laxa.



14 DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS

El día 16 de mayo celebramos el Día Internacional de los Museos, no era la primera vez que lo hacíamos. En 2016 colaboramos con el Centro Serafad de Israel en Madrid y el Museo de Burgos, la temática en esa ocasión fue la gastronomía judía y la vajilla empleada en determinadas fiestas judías, esta convocatoria giraba en torno a un maravilloso plato empleado en la fiesta judía del Pésaj encontrado en Briviesca.

En esta ocasión, y nuevamente bajo el impulso de Vanessa Asensio, que lideró la organización, el museo elegido era el "coqueto" Museo del Libro Fadrique de Basilea, ubicado en Burgos. Debe su nombre al renombrado impresor del siglo XV que ejerció su oficio en la subida del Azoque, muy cerca de la Iglesia de San Nicolás, y al que se le atribuye la primera edición (1499) de la Celestina de Fernando de Rojas.

El tema elegido por el Consejo Internacional de Museos (ICOM) para la edición de este año era: "Los museos como ejes culturales: el futuro de la tradición", tratando de reflexionar sobre los nuevos roles y retos que deben abordar los museos, reinventándose para convertirse en centros más interactivos, huyendo de un papel quizás excesivamente estático.

Con estas reflexiones nos metimos en harina, nunca mejor dicho, y planteamos la posibilidad de propiciar un "maridaje" cultural entre el Museo del Libro y el CIFP La Flora. Queríamos aportar nuestro granito de arena, contribuyendo a difundir la vinculación histórica de la cultura con la gastronomía.

Tras visitar el Museo, nos propusimos homenajear y utilizar algunos de los referentes bibliográficos expuestos, como

fuentes inspiradoras de recetas. Se seleccionaron los siguientes libros: Colección de Historia Natural de Johannes Jonstonus (siglo XVII), Cuaderno de Campo sobre Setas de 1805 y el enigmático manuscrito Voynich (siglo XV). Las imágenes y descripciones reflejadas en los libros sirvieron para que alumnos de 1º del CGM Cocina y Gastronomía y 1º del CGM Servicios en Restauración bajo la dirección de los profesores: Fernando Llorente, Virginia Peñacoba, Jezabel Díez, Laura Macho y Melissa Blainstein diseñaran un "suculento" programa que consistió:

- Recepción de visitantes en el Museo del Libro.
- Presentación de los libros seleccionados.
- Explicaciones sobre las elaboraciones creadas.
- Mesa redonda: "Las bases documentales y su importancia en la gastronomía".
- Degustación de las diferentes tapas realizadas por los alumnos.

Sin duda, fue una jornada singular y distinta de celebrar el día internacional de los museos, contribuyendo humildemente al planteamiento inicial que nos propusimos de "maridar" la riqueza cultural que atesoran los libros y la cultura gastronómica.

Queremos dar las gracias a Juan José García Gil, Director del Museo y coeditor de Siloé, por las facilidades dadas y a todos los alumnos y profesores implicados que hicieron posible la celebración del Día Internacional de los Museos



OFERTA FORMATIVA DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DEL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE CASTILLA Y LEÓN EN EL CIFP LA FLORA 2018-2019

Una de las características singulares y diferenciadoras que tienen los Centros Integrados de Formación Profesional (CIFP), respecto a otros centros de formación profesional, es la posibilidad de impartir todas las ofertas formativas referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que conduzcan a títulos de formación profesional y certificados de profesionalidad. Esta posibilidad viene recogida en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

En consonancia con este mandato, durante el presente curso el CIFP La Flora ha impartido a través de la oferta educativa FOD 2018 del Servicio Público de Empleo de Castilla y León la siguiente oferta formativa:

- Certificado de profesionalidad de nivel 1 "Operaciones Básicas de Cocina". Desarrollado mediante tres acciones formativas.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 "Servicios de Bar y Cafetería". Desarrollado mediante tres acciones formativas.

El desarrollo de esta oferta se realizó desde 5 de noviembre de 2018 hasta el 28 de marzo de 2019 en el caso del Certificado de Operaciones Básicas de Cocina; y desde el 17 de septiembre de 2018 hasta el 15 de abril de 2019 en el caso del Certificado de Servicios de Bar y Cafetería. Ambos certificados se han desarrollado en horario vespertino.

Este tipo de formación, establecida mediante la Ley 30/2015 por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral, establece un sistema de formación que acompañe a los trabajadores en su acceso, mantenimiento y retorno al empleo, promoviendo la adquisición y actualización de conocimientos, entre otros objetivos, para conseguir recursos humanos bien formados para el sistema productivo.

Esperamos con estas acciones formativas haber contribuido a mejorar las expectativas en materia de formación y actualización de conocimientos de todos los alumnos participantes, deseándoles que les haya servido para mejorar su empleabilidad.



PROGRAMA "CREAMOS OPORTUNIDADES EN HOSTELERÍA"

El programa impulsado por la fundación Mahou San Miguel cumple cuatro años

El C.I.F.P. La Flora acoge, por cuarto año consecutivo, el programa "Creamos Oportunidades en Hostelería" de la Fundación Mahou San Miguel. El curso se realiza en colaboración con la Fundación Exit y ofrece a 12 jóvenes burgaleses una formación especializada y práctica de cinco meses de duración para obtener el Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar, una titulación oficial válida para toda España que posibilita la entrada a un mercado laboral de calidad.

Durante el curso pasado, 2017/2018, se alcanzó el 100% de inserción laboral de los alumnos que finalizaron la formación dentro del programa. En total, en estas cuatro ediciones del programa en Burgos han participado 36 alumnos, de los cuales 32 se han insertado en el mercado laboral (88'9%).

La participación es gratuita y las clases se imparten hasta el mes de junio de 2019, en horario de tarde, en la sede de la Escuela.

El programa formativo consta con 440 horas de formación repartidas en Módulos teóricos del certificado de profesionalidad de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (210 horas), Módulos complementarios basados en masterclass de cultura cervecera, inglés, orientación laboral y competencias clave para el empleo (110 horas) y prácticas en establecimientos de hostelería comprometidos en la tutela y acompañamiento de estos jóvenes (120 horas). Además, los alumnos participantes cuentan con un mentor voluntario y profesional de Mahou San Miguel que les acompaña durante todo el proceso.

En esta edición, los establecimientos que participan acogiendo a los jóvenes en su periodo de prácticas son: Mesón del Cid, El fogón de Jesusón, Rimbombín, Vermutería Victoria, Maricastaña, que ya han participado en ediciones anteriores. Además, se suman tres nuevos este curso: Prior, Proni y El Norte.

El curso está dirigido a jóvenes entre 18 y 28 años en situación de desempleo o con permiso de trabajo, con motivación, disponibilidad y compromiso para completar la formación, y no requiere una titulación académica previa. En definitiva, jóvenes dinámicos con interés por convertir el sector de la hostelería en su futuro profesional.

Según la directora de Fundación Mahou San Miguel, Beatriz Herrera, "el objetivo de este programa es doble, por un lado, facilitar a los jóvenes más desfavorecidos una formación que

le permita encontrar un futuro profesional en el sector de la hostelería y evite el abandono escolar temprano, y por otro, favorecer la profesionalización del sector y el empleo de calidad, promoviendo la contratación de personal cualificado y formado".

Convenio de colaboración con el Ayuntamiento.

Además, la Fundación Mahou San Miguel ha firmado un convenio de colaboración con la Gerencia Municipal de Servicios Sociales, Juventud e Igualdad de Oportunidades del Ayunta-



miento de Burgos para el desarrollo de programas de formación y de inserción laboral.

El acuerdo, de dos años de duración, consiste en la puesta en marcha de cursos de formación orientados a la obtención de certificados de profesionalidad en el sector de la hostelería, incluyendo el seguimiento de los itinerarios de inserción de los alumnos, la realización de prácticas laborales en establecimientos de prestigio, así como promover la inserción profesional de las personas formadas en estos programas.

"Creamos Oportunidades en Hostelería" se inició en 2015 y se trata de un innovador programa social de formación para el empleo en el sector hostelero dirigido a jóvenes desempleados en situación de vulnerabilidad. En estas cinco ediciones han participado cerca de 700 jóvenes repartidos por Barcelona, Bilbao, Burgos, Madrid y Granada con una inserción laboral media en la última edición del 89%.

BOLSA DE EMPLEO

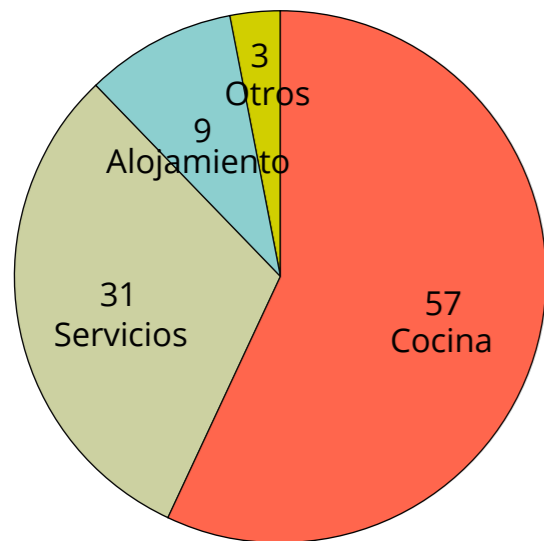


Figura.2

Un año más, el CIFP La Flora ofrece su servicio de Bolsa de empleo al colectivo de empresarios del sector de la Hostelería y Turismo y a los alumnos/antiguos alumnos del Centro. Todas las ofertas de empleo se exponen en el vestíbulo principal del Centro, siendo de libre acceso público.

La Bolsa también está disponible en la página web del Centro, donde los empresarios pueden rellenar y enviar por e-mail el formulario con su oferta de empleo.

El servicio se completa con la difusión de cada oferta, en tiempo real, mediante el envío de sms a los terminales móviles de los usuarios de la Bolsa; en la actualidad hay 351, clasificados en los perfiles profesionales de Cocina (198), Servicios en Restauración (89) y Alojamiento (64)

En los últimos años, la oferta de empleo en este sector ha experimentado cambios significativos. Así, durante el curso 2016/17 se gestionaron en nuestra Bolsa un total de 187 puestos de trabajo, frente a las 121 ofertas registradas el curso siguiente (dato que supone un descenso de más del 30%). Sin embargo, en el presente año 2018/19 se llevan registradas un total de 98 ofertas, que significa un repunte del 14% con respecto al mismo período del año anterior. (Fig.1). Por perfiles profesionales, los puestos de trabajo más solicitados por los empresarios siguen siendo los de Cocina (alrededor del 57% del total de la oferta), seguidos por los de Servicios (31%) y, a más distancia, Alojamientos (9%); el resto (3%) se reparten entre ofertas de formación y trasposos (Fig.2).



ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS CURSO 2018-19



A lo largo del curso han sido numerosas las actividades extraescolares y complementarias que se han desarrollado. Cada departamento didáctico, en su programación del curso, organiza aquellas actividades que considera más importantes para complementar el currículum de cada ciclo. Son por tanto actividades programadas, si bien siempre hay que tener en cuenta que en el devenir del curso surgen nuevas actividades, como concursos, talleres, catas o demostraciones que intentamos adaptar y acoplar en la medida que se puede a nuestras programaciones didácticas.

El objetivo principal que se pretende con este tipo de actividades es proporcionar una formación complementaria en nuestros alumnos en temáticas diversas y complementarias, siempre bajo la premisa de ofertar una formación integral que incida tanto en su formación profesional como en su formación como persona.

Aprovechamos este medio para agradecer a las empresas, instituciones y personas que se han implicado para hacer posible una oferta complementaria para nuestros alumnos que consideramos de máxima importancia.

ACTIVIDADES DEL 1º TRIMESTRE

1. Concurso de jóvenes cocineros de Gros Mercat en Bilbao.
2. Concurso de baristas en Valladolid
3. Charla sobre celíacos
4. Comunicar de un modo diferente (vino)
5. Charla alcohólicos rehabilitados de burgos (ARBU)
6. Salud joven: psicología y bienestar
7. Proyecto empresarial
8. Salud joven: psicología y bienestar
9. Visita Hotel Abba
10. Fibar Valladolid 2018
11. Relaciones afectivas constructivas en la adolescencia
12. Visita al Mercado Norte. Escuela de consumidores
13. Relaciones afectivas constructivas en la adolescencia
14. Art in english
15. Drogas y alcohol
16. Proyecto empresarial
17. Visita INTUR junto al hotel AC Palacio de Santa Ana
18. Relaciones afectivas constructivas en la adolescencia
19. Charla de "la Quintiye"
20. Relaciones afectivas constructivas en la adolescencia
21. El concurso de cocidos del siglo XXI
22. Prevención del juego para adolescentes
23. Sensibilización de riesgos laborales
24. Visita museo arqueológico desde el punto de vista culinario
25. Taller café Candelas
26. Dinámicas de grupo para selección de personal
27. Errores frecuentes y preguntas trampa
28. Cerveza artesana elaboración
29. Semana europea de la calidad: oficios en la Catedral
30. Ciudades educadoras "Burgos hacia la sostenibilidad"

31. Ciudades educadoras "Burgos hacia la sostenibilidad" agua limpia y saneamiento
32. Visita hotel Abba
33. Bandas violentas, racismo e intolerancia
34. Situación actual del sector de servicios de restauración en burgos
35. Masterclass grupo OTC-MONIN
36. Visita Mercado Sur

ACTIVIDADES DEL 2º TRIMESTRE

37. Riesgos en internet y redes sociales
38. Sin malos humos
39. Demostración productos sosa
40. Visita Hotel NH Ciudad de Burgos
41. Primeros auxilios
42. Visita museo Vivanco
43. Visita obrador pastelería Ojeda
44. Cata de vinos con Paco Berciano
45. Practice your english
46. Asistencia congreso Miniature-Pintxos Congress
47. Visita museo de los aromas y bodega dominio de Cair
48. Asistencia concurso Skills Ifema

ACTIVIDADES DEL 3º TRIMESTRE

49. Visita instalaciones Hiperbaric
50. Visitar salón gourmets Madrid
51. Visita Museo del Libro
52. Taller y cata de azafrán
53. Colaboración museo del libro día internacional de los museos

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) EMPRESAS COLABORADORAS CURSO 2018 / 19

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, S.L.
- BLUE GALLERY
- CAFÉ HERGAR, S.L. – La Favorita
- CARCEDO Y OJEDA, S.A.
- EL SEÑORÍO DEL ABADENGO, S.L.
- GAIA BURGOS
- GESTURACTIV, S.L.
- GRUPO TEMIÑO RESTAURACIÓN, S.L.
- HOSTELERÍA QUINTANADUEÑAS – La Galería
- HOTELERÍA ALAMBIQUE – Fundao (Portugal)
- HOTEL RESTAURANTE EL VALLÉS
- HOTEL FORUM EVOLUCIÓN BURGOS
- HOTEL LOS BRASEROS
- HOTEL NH PALACIO DE LA MERCED
- HOTEL PRÍNCIPE DA BEIRA – Fundao (Portugal)
- HOTEL PUERTA DE BURGOS
- HOTEL RICE – Palacio de los Blasones
- HOTEL SILKEN GRAN TEATRO
- HOTISUELA, S.L.- Hotel Abba
- JESUSÓN Y CUCHO, S.L.
- LAND HOTEL, S.L.
- LANDA PALACE, S.A.
- PARADORES DE TURISMO – Lerma / Cervera de Pisuerga
- RAÚL SEDANO CUEVAS – El Huerto de Roque
- RESTAURANTES OJEDA, S.A.
- VALLÉS VINTAGE, S.L. – Restaurante Cobo Vintage.
- VAN DER VALK NULAND – (Holanda).

