

Food & travel

NÚMERO 5 · FEBRERO 2022



“Me reto cada día a hacer fit lo más fat”

ALBERTO UGARTE
UGAR90 EN INSTAGRAM



“Planificar y velar por la seguridad de los asistentes es prioritario”

CATALINA BARCELÓ
ORGANIZADORA DE EVENTOS

¡Nuestra nueva cocina Master.D!

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO





MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

Food & travel

Consejo editorial: Raquel Contador e Isabel Muniesa.

Coordinación: Raquel Contador y Sara Vilar.

Colaboradores: Alberto Ugarte, David Jasso, Nacho Méndez, FACYRE, Juan del Rey y Rafa Prades.

Agradecimientos: Avirato, AEP, Slow Food Madrid, Grupo Bergner, Grupo Dani García y Nuria Cabrito.

Maquetación: Alicia Martín.

Depósito legal: Z-34-2018.

URL: <http://hosteleryaturismomasterd.es/>

Impresión: Departamento de Producción de Master.D.

Editorial: Master Distancia, S.A. Avenida Manuel Rodríguez Ayuso, 158. 50012 Zaragoza.

Teléfono: 900 315 315.

04.

Carta directora
Mise en place del gremio

06.

Entrevista
 Alberto Ugarte



10.

Entrevista
 Patricia Martínez

14.

Artículo
 Juan Rey

16.

Artículo
 Miriam Nadal

18.

Artículo
 Nuria Cabrito

20.

Artículo
 Catalina Barceló

23.

Artículo
 Hugo López

24.

Artículo
 Juan José Burgos

26.

Entrevista
 Restaurante *No lo veo*

30.

Artículo
 Héctor Tino. CEO en Avirato

32.

Artículo
 Yo aprendí, yo enseño

33.

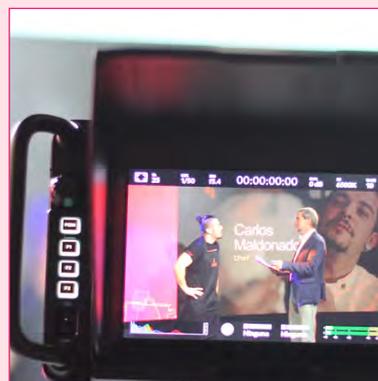
Artículo
 Rosa Muñoz

36.

Reportaje
 La Sierra de las nieves

38.

Artículo
 I Certamen de cocina Master.D



40.

Artículo
 Gema Romero

38.

Recetas
 Rafa Prades, Dani García y Nacho Méndez

MISE EN PLACE DEL GREMIO

POR
RAQUEL CONTADOR

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D



“¿Qué piensas del sector de Hostelería y Turismo? Solidaridad y constancia, experiencia y disfrute”

La puesta a punto, ese orden previo al servicio tan necesario para ofrecer calidad, marca la diferencia. Podemos aplicarlo en la cocina, en la sala, en el ritual previo a estar frente a una recepción de hotel. Para que este punto de partida sea eficaz es vital la formación, sin conocimiento no hay creación.

Si me preguntan **¿Qué piensas del sector de Hostelería y Turismo?” Me vienen a la mente 4 palabras: solidaridad y constancia, experiencia y disfrute**

La solidaridad y la constancia las vemos en las grandes familias que se crean en restaurantes, bares, hoteles... Tantas horas y momentos compartidos, todos a una,

focalizados en esa sonrisa del cliente, de principio a fin, que no es otra cosa que la satisfacción manifestada. La experiencia y el disfrute son la respuesta de los clientes, comensales y turistas, que, cuando es positiva, se traduce en fidelidad.

Todo esto se observa y siente cuando una vive de cerca el sector, tanto de una parte como de la otra; cuando se disfruta desde dentro y desde fuera, se produce una armonía completa, única y propia de cada establecimiento con su público.

La quinta edición de Food & Travel va dedicada a todas las personas que forman parte del gremio, que están en continuo aprendizaje, que cada día nos devuelven sonrisas y nos alimentan en su doble vertiente: nos alimentan, nos divierten. Cada día tratamos con estos profesionales desde la Escuela y no podemos estar más agradecidos con todo el apoyo y cariño que recibimos. **Nuestra casa es vuestra casa.** 🍷



CHARLAMOS CON...

ALBERTO UGARTE

Cómo hacer de tu cuenta de Instagram tu profesión

Ugar90 en Instagram:
“Me reto cada día a hacer fit lo más fat”



POR
RAQUEL CONTADOR

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D

EL COMPROMISO Y LA CONSTANCIA, JUNTO
CON LA PASIÓN, SON UN CÓCTEL DE VITAMINAS
IMPARABLE PARA LOGRAR LOS MEJORES
RESULTADOS Y LLEGAR A TU META

Ugar90: 138 mil followers en Instagram

¿Quién es Alberto Ugarte? ¿Tres adjetivos que te definan?

Una persona que se dedica a lo que le gusta. Tras mi trayectoria de formación en distintas áreas, unifiqué y ha salido este proyecto “Ugar90”, que hoy es mi ocupación. Me formé en la escuela de cocina y, posteriormente, me especialicé en nutrición y dietética. Si tuviera que definirme con 3 cualidades, serían; impulsivo, analítico y transparente.

En tu cuenta de IG, Ugar90 unes gastronomía, deporte y nutrición. A priori, todas tus recetas llaman la atención por la deliciosa pinta que tienen, indagas un poco más y se ve que son recetas saludables y fáciles. **¿Qué te impulsó a crear una cuenta en Instagram? ¿Qué podemos encontrar en tu perfil?**

La cuenta en IG se creó en 2012 pero como continuidad de Tuenti... Sin más, lo típico de que te vas de viaje y subes una foto. Como proyecto de subir recetas vino un poco más tarde. Me gustaba el tema de las rece-

“El término influencer no me gusta, porque se ha utilizado mal. Prefiero que se me reconozca como creador de contenidos”

tas, la motivación y el fitness. Empecé a subir imágenes en esta línea, con platos, pero más elaboradas. Vi que gustaba y que generaba feedback. La cuenta ha ido evolucionando, aporté dinamismo, más atractivo a las fotos y este tipo de recetas ha calado. En mi perfil, encontrarás recetas prácticas, esto gusta a la gente y ello también es motivador para mí.

Destaca tu forma de contar las recetas, muy simpática y cercana con un rollo humorístico ¿Estaba todo pensado desde el inicio? ¿Es un personaje a modo de imagen de marca personal o, Alberto, es realmente así?

No, no estaba pensado desde el inicio, el tono de los reels antes era más serio, creo que he ido ganando confianza, madurando, sintiéndome más cómodo y, al final, he acabado siendo más yo, más natural.

¿El objetivo inicial de Ugar90 es el mismo ahora que cuando iniciaste en Instagram?

En cierto modo sí, pero ha evolucionado; mi esencia son las recetas fitness.

¿Esperabas contar con tantos seguidores y que fueras a convertirte en lo que hoy llaman influencer?

La verdad no lo imaginé, que iba a tener tantos seguidores y en tan poco tiempo, ha sido una sorpresa. He de decir que el término influencer no me gusta, porque se ha utilizado mal. Prefiero que se me reconozca como creador de contenidos, pero entiendo que, al final, es lo que acabas siendo y tienes que aprender a mediar con ello.



¿Cómo ha cambiado tu rutina desde que cobraste protagonismo en redes? ¿Qué cosas positivas te ha aportado?

Sobre todo, la cercanía a la gente, el poder ayudar a tanta gente y llegar a tantas personas, saber que tus recetas han cambiado la rutina de alimentación de tus usuarios. Ello me motiva, me impulsa a seguir activo cada día, en querer seguir creciendo y pensar en nuevos proyectos.

Vemos que marcas como My Protein, Komvida y otras, a través de ti, ofrecen códigos descuentos a usuarios, ¿qué tienes en cuenta a la hora de firmar estos acuerdos?

Primero que me sienta identificado con ellos, para mí, uno de mis valores que espero mantener siempre es “ser honesto”; ganas dinero con ello, pero es fundamental que las marcas representen mi realidad, tanto para mí como para las firmas.

¿Cómo planificas tus publicaciones?

Mi compromiso es mantener una publicación diaria y, a día de hoy, me organizo para cumplir este timing. Hay que tener en cuenta que la inspiración no está siempre contigo, hay días que puedo pensar tres recetas y otro día ninguna.

Desventajas de ser influencer ¿Nos mencionas algunas?

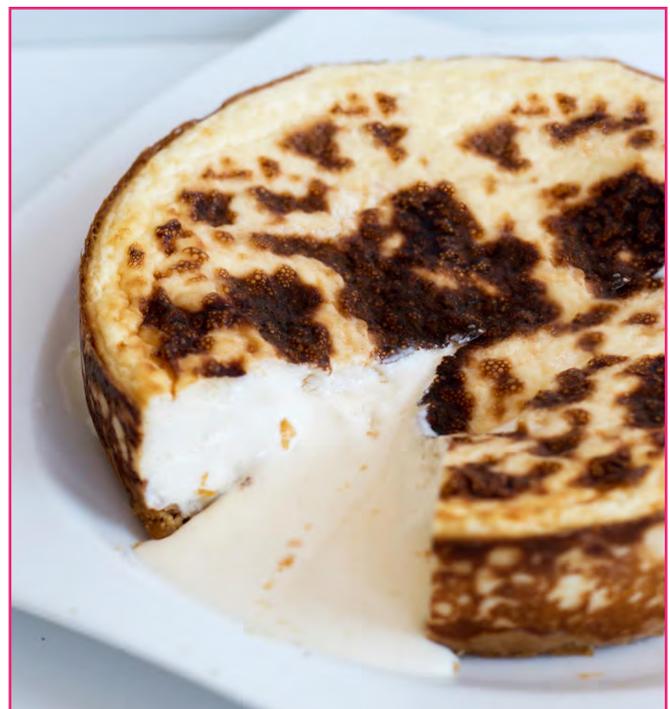
Al fin y al cabo, cuando eres una persona que llegas a mucha gente, siempre se despierta algún tipo de no agrado en personas, mensajes que te llegan con el único fin de molestar... Al principio lo llevaba mal, porque empiezas con toda la ilusión. Al final, piensas en lo que estás haciendo tú y tienes en cuenta lo que te motiva que es mucho más que un mensaje indebido. También hay críticas constructivas que te sirven para crecer y mejorar.

Como Escuela de Hostelería y Turismo, ¿qué consejos les darías a nuestros alumnos en base a la visibilidad en redes sociales?

Primero, que sean ellos mismos, que sean naturales, porque, al fin y al cabo, cuando no eres natural se nota. Algo muy importante, es el compromiso y la constancia; si eres constante y haces lo que te gusta, podrás crecer más o menos, pero si lo vives y mantienes esa constancia, al final, todo sale.

Tres ingredientes que no pueden faltar en tu cocina.

Los huevos, la avena y el chocolate.





¿Cuál es tu receta más exitosa y cuál es tu plato favorito?

La más exitosa y no estoy orgulloso de ello, porque no me la he inventado yo y al fin y al cabo no tiene elaboración ninguna, pero es la que más visibilidad ha tenido, ha sido la Fitella; la nutella fit, al final es una crema que nos gusta a todos, pero no dejan de ser dos ingredientes (avellanas trituradas con chocolate con leche derretido). Creo que caló el nombre que le puse y fue un boom.

Pues yo soy muy cheesecaker como se diría, me encantan las cheesecake y todas las versiones que podamos hacer (líquidas, sin horno, en horno, con distintas bases y coberturas...). Soy más del mundo dulce y disfruto más haciendo recetas de pastelería.

¿Algún nuevo proyecto en mente?

Sí, tengo cositas pensadas, pero más a largo plazo, pero, ahora mismo, estoy centrado en el este proyecto, disfrutarlo día a día, trabajo y me lo paso muy bien. En breve, lanzaré mi página web y, sobre todo, me gustaría viajar, conocer nuevas gastronomías para seguir potenciando mi creatividad y poder dar nuevas oportunidades a mi proyecto actual. 🍷

“En breve, lanzaré mi página web y, sobre todo, me gustaría viajar, conocer nuevas gastronomías para seguir potenciando mi creatividad y poder dar nuevas oportunidades a mi proyecto actual”



PATRICIA MARTÍNEZ LLOPIS

ALUMNA DEL CURSO DE COCINA
MASTER.D ALICANTE

POR

POR ALEJANDRO OLIVEROS

PROFESOR DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D



“Cuando mi marido me regaló el curso de cocina, me regaló un puesto de trabajo y un sueño. ¡Pensaba que a mi edad sería difícil dar el salto laboral, pero he comprobado que con una buena formación, no es así!”

A Patricia siempre le ha gustado la cocina, ha sido una pasión que siempre la ha acompañado.

Al principio, era solo una afición que desarrollaba en casa y que compartía con amigos, pero, ahora, es una profesión para ella. Se formó en la delegación de Alicante y, desde entonces, ha crecido hasta convertir esa afición en su sueño profesional; ha sido contratada en el Espacio Montoro. Hablamos con ella y le preguntamos por su trayectoria.

¿Cómo empezaste en la cocina?

Empecé por mi cuenta, cocinando solo para la familia y amigos, era algo me gustaba y que me ayudaba a realizarme. Luego, lo compartí con amigas y les eché una mano en algún evento privado. Vi que se me daba bien, que me gustaba y que valía para eso. Pero me faltaba algo: formación.

¿Y cómo descubriste Master.D?

En realidad, fue mi marido, quería sorprenderme y buscó por su cuenta información sobre escuelas y cursos de cocina y dio con MasterD; fue un regalo que me hizo. Hasta ese momento, yo era autodidacta, y, cuando empecé a estudiar, me di cuenta de que estaba en mi salsa.

Has realizado el grueso de tu formación durante la pandemia, ¿cómo te ha afectado?

La verdad es que me ha venido muy bien, me ha servido para darme tiempo y me ha proporcionado la oportunidad de estudiar. Al no tener que desarrollar otra actividad profesional, pude permitirme estudiar sin tener la sensación de que le estaba quitando tiempo a otras labores. Pude estudiar durante la pandemia sin ningún problema, el sistema formativo lo permite perfectamente.

¿Qué te ha aportado la formación?

He descubierto muchas cosas que las hacía bien sin saber por qué, y otras que no hacía y debía hacer. Hay una parte muy importante de intuición que yo aplicaba, pero con el curso te centras mucho más. Mi pasión por la cocina se multiplicó. Podía aprender, más y más, mucho más. En la Escuela me resolvían todas las dudas y, si planteaba alguna sugerencia o cuestión, la atendían enseguida. He aprendido muchísimas cosas que no sabía. El contacto directo con los docentes de la escuela me abrió las ganas de saber, me han aportado todos muchísimo.

Tu proceso de formación y de acceso al puesto de trabajo ha sido muy rápido, ¿alguna vez pensaste que podría ser así de sencillo?

Ha sido rapidísimo y, cuando desde la delegación me plantearon las prácticas, dudaba si estaba preparada o no, pero me hicieron ver que sí que lo estaba y que podía encarar el reto. Tenía miedo de no dar la talla, revisaba mis apuntes, pero nunca había vivido una experiencia como esa. Todo ha ido bien. Realicé las prácticas y he acabado contratada.

“Pude estudiar durante la pandemia sin ningún problema, el sistema formativo lo permite perfectamente”

Ahora, ¿hasta dónde quieres llegar?

Pues no me planteo un techo porque no tenía un objetivo marcado. Cuando empecé a estudiar dentro del mundo de la de la restauración, no pensaba poder dedicarme profesionalmente tan pronto a esto. Y mira, aquí estoy; quiero llegar hasta donde sea capaz, porque me he dado cuenta de que las oportunidades pueden aparecer cuando menos te lo esperas.

¿Cómo ves el tema de la edad? ¿Creías que, en tu caso, podría ser un inconveniente?

Tengo 46 años y, a la hora de trabajar, me preguntaba de dónde iba a sacar la energía, porque hay gente mucho más joven que yo, pero **la pasión por lo que haces te aporta toda la vitalidad que necesitas**. Estoy sorprendida de lo que puedo hacer. No solo saco el trabajo adelante, sino que apporto muchas cosas. Yo pensaba que a mi edad sería difícil dar el salto laboral, pero he comprobado que con una buena formación, no es así. **Cualquier momento es bueno para formarse.**

La empresa en la que trabajas tiene diferentes maneras de enfocar la gastronomía. ¿Es esta la clave para enfocar el futuro del sector?

Las empresas, cada vez, tienen más que ofrecer, en muchos sentidos y con mucha calidad. Empresas como Espacio Montoro tienen capacidad de avanzar y ofrecer una oferta gastronómica impresionante. Pero, incluso los establecimientos más humildes pueden ofrecer calidad y buen hacer, y, desde la escuela, también se puede aportar mucho, con la formación y las prácticas de los alumnos. La calidad es la clave, ahí está Quique Dacosta con 3 estrellas Michelin. Y aquí está Pablo Montoro, que está a puntito, a puntito, la estamos rozando con la punta de los dedos, y tenemos ya un montón de reconocimientos.

¿Qué opinas del sistema de formación de Master.D?

Bueno, a mí me ha parecido genial, me ha encajado perfectamente porque ha sido un sistema que me ha permitido conciliar el día a día: mi vida familiar e incluso

mi vida profesional. Me he podido organizar a mi manera, y tener un contacto directo con los docentes. Esto para mí es muy importante, **porque creo que los alumnos nos tenemos que implicar para sacar el máximo partido**. Todo hay que exprimirlo al máximo. Con este sistema, he combinado las clases presenciales con las clases online y a mí me ha venido muy bien. Una maravilla, por ejemplo, los temas que no están incluidos en las clases se proponen y se desarrollan. La escuela siempre está abierta a adaptarse a las necesidades. En mi caso la experiencia ha sido perfecta. De hecho, lo sigue siendo. 🍷

PATRICIA NOS HABLA DEL ESPACIO MONTORO



Es un grupo muy especial que incluye varios formatos de negocio.

Uno de ellas es un restaurante gastronómico que ofrece un menú degustación. Tiene también una parte que se dedica a delivery de comida para llevar, de calidad muy superior a lo que es habitual. Una línea de negocio que surgió precisamente durante la pandemia. Y pronto se va a inaugurar otra parte del proyecto, que es una zona de comida Gourmet para llevar y para tomar allí.

Además tienen un servicio de catering que atiende a cualquier tipo de evento, bodas, reuniones, eventos empresariales; y todo se focaliza dentro del restaurante en el que yo he hecho las prácticas. Desde allí sale todo. En esos fogones se cocina todo en todos los sentidos, gastronómicamente y todo lo demás.



Esta foto es muy especial para Patricia porque está con Estela Soriano, también alumna de la Escuela. Hizo prácticas en Espacio Montoro y desde hace un año también está contratada

“La pasión por lo que haces te aporta toda la vitalidad que necesitas. Cualquier momento es bueno para formarse”

CONTRATAR Y GESTIONAR LOS VIAJES CORPORATIVOS EN LA ACTUAL CRISIS

¿CUÁL ES LA FUNCIÓN DEL GESTOR DE VIAJES?
¿CÓMO HA EVOLUCIONADO?

POR
JUAN DEL REY
GERENTE AEC -ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE CATERING



El **business travel** es un viaje emprendido para fines de trabajo o de negocios. **La necesidad de realizar viajes de negocios puede tener muchas razones:** visitar clientes o proveedores, reuniones en otros lugares de la empresa, desarrollo profesional y asistir a un Congreso, promover un nuevo o un producto ya existente, visitar el sitio del proyecto para la evaluación, fortalecer las relaciones con los clientes, construir nuevas sociedades o empresas, creación de redes de contactos y de negocio, identificar las tendencias y nuevos mercados para el negocio...

En estos momentos, **la crisis ha hecho que las empresas sean más cautelosas en cómo y dónde invertir en materia de viajes.** En los últimos meses, se han revisado contratos con proveedores y procesos de trabajo para hacer más eficientes las operaciones y reducir costes directos e indirectos. **Para algunas empresas, la austeridad ha supuesto replantear de forma integral su política general de viajes** y, para aquellas que no contaban con ninguna política, diseñarla e implementarla. El objetivo perseguido es conseguir el equilibrio entre el recorte de gastos y la calidad del servicio con la productividad de los empleados durante sus desplazamientos.

Dada la evolución y el cambio de modelo en los sistemas tarifarios de los proveedores de servicios, se tendrá que tener en cuenta para que la información y Bigdata generado sea lo más útil posible para analizar y cubrir las necesidades de la empresa. **Los próximos retos deberían centrarse en agrupar y analizar la información que se genera a lo largo de todo el viaje para ganar en visibilidad** y tomar decisiones funda-

mentadas a la hora de actualizar la política de viajes. Los informes detallados de resultados del gasto y la gestión del bigdata, permitirán ofrecer argumentos que servirán como base para tomar decisiones y avanzar en el futuro.

Se deben incorporar al proceso las nuevas tecnologías, como las móviles y la geolocalización. Puede utilizarse para las aprobaciones, solicitudes, reservas, cambios o alertas, y sobre todo, en estos momentos, en el que **la seguridad es una prioridad, cuando el viajero esté en destino**. La implementación de medidas de seguridad, servicio de emergencias y risk management, es una necesidad que en estos momentos es imprescindible y cada vez es más valorada, el viajero quiere sentirse protegido a nivel profesional y personal por parte de su empresa.

Bajo este contexto, **se acrecienta la tendencia entre las empresas de implementar herramientas de auto-reserva online**, es decir, aplicaciones que manejan los ejecutivos para organizar por sí mismos su viaje, configuradas para cumplir con reglas internas, tarifas negociadas y métodos de pago establecidos, además de estar integradas con los sistemas centrales de facturación. Es fundamental su uso para diseñar viajes que mejoren la productividad del empleado durante su desplazamiento y generar ahorros. **La integración de una herramienta de gastos integrada permitirá incluir la línea de gastos de viajes “expenses”** de manera integral. Esto llevará al objetivo final de gestionar toda la línea completa de gasto.

Esta nueva situación que comienza en estos meses le da una gran importancia al soporte profesional que deberá aportar el proveedor como agencia de servicios, no sólo como intermediario sino como gestión integral de management y consultoría. **Existe una fuerte competencia entre los proveedores, lo cual hace que el trabajo de diferenciación sea estrictamente necesario para llegar al éxito y conseguir al cliente**, evitando el camino de convertirse en una commodity. El procedimiento de seguimiento de acuerdos, la transparencia y los procesos de homologación de proveedores será relevante y crítico para continuar gestionando esta par-

tida de gasto de manera correcta, especializándose su gestión. En este punto es importante recordar que **la función de compras es “aquella que se ocupa de obtener del exterior de la empresa todos los materiales y servicios necesarios para operar, en el momento preciso, y en las mejores condiciones de calidad, precio y servicio”**.

El responsable de viajes se posiciona dentro de la empresa por la relevancia en el control y ahorro de costes que conllevaba su gestión en este período de crisis, pero, actualmente, su función y lo que se espera de él, ha evolucionado ya que ahora se demanda que sus capacidades de gestión sean más altas. Actualmente, **la evolución de la gestión del viaje de empresa nos ha llevado a que se convierta en una función profesionalizada y definida dentro de las compañías y en el propio sector**. Va a tener cada vez más relevancia la función del gestor de viajes, lo cual va a conllevar a que tengan que tener acceso a más formación e información de manera constante, y de esta manera puedan cubrir las necesidades que les creará esta nueva posición de relevancia. No hay que olvidar que **la comunicación interna y externa será imprescindible y necesaria para poder explicar los motivos de los modelos de gestión** y su actualización correspondiente.

Para concluir, una de las tendencias que darán un vuelco a la gestión del responsable de viajes es su propio proceso de crecimiento y evolución, pasando de ser **Travel Manager a Global Mobility Manager**, lo que implica una mayor importancia dentro de la línea del gasto y un aumento de la responsabilidad dentro de la empresa. 📌

“Se deben incorporar al proceso las nuevas tecnologías, como las móviles la geolocalización”

LA DIGITALIZACIÓN, TENDENCIA CLAVE DE LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA

POR
MIRIAM NADAL GIMENO
COMMUNITY MANAGER APLUS GASTROMARKETING



La digitalización del canal HORECA se ha convertido en un factor clave para la recuperación del sector tras los efectos producidos por la pandemia. Los hosteleros españoles han incorporado nuevas soluciones tecnológicas con objeto de ofrecer una experiencia gastronómica más segura y cumplir las expectativas de un nuevo cliente mucho más expuesto a estas plataformas.

La presencia online

La huella digital en los negocios HORECA se ha vuelto imprescindible. Las páginas webs, redes sociales, posicionamiento en buscadores o reseñas, son su mejor presentación y fuente de captación de clientes potenciales. Además, incluir cartas digitales o botón de reservas en su sitio web, mejora la experiencia del consumidor y reduce la carga de trabajo del personal.



Business Intelligence

Los hosteleros tienen un nuevo aliado para la toma de decisiones: el uso de los datos e información digitalizada del mercado, sus competidores, clientes, proveedores o empleados. Gracias a herramientas como el CRM –un software que permite el almacenamiento masivo de datos–, el procesamiento de la información y futuro plan de acciones es mucho más sencillo y eficaz.

La digitalización de los datos del cliente permite conocerlos mejor y saber como satisfacer sus necesidades, así como mejorar su experiencia.

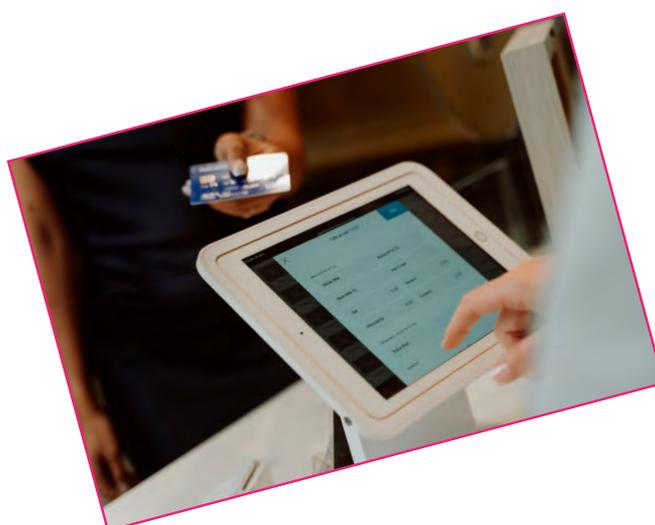
La comunicación digital

La conversación entre el comensal y el restaurante tiene un nuevo lenguaje: el digital. Prueba de ello son las cartas a través de código QR o los pedidos mediante aplicaciones de Delivery o Take Away.

Nuevos métodos de pago

La digitalización también ha supuesto una transformación en la forma de pago en restaurantes y bares. De hecho, en 2020, aumentó el uso de las tarjetas de crédito y dispositivos móviles en detrimento del dinero en efectivo. En consecuencia, muchos establecimientos han invertido en medios de pago online, pasarelas de pago y actualización de TPV's.

En definitiva, para continuar en el mercado los hosteleros se han visto obligados a digitalizarse, porque ya lo dijo Darwin: “sobreviven los que se adaptan mejor al cambio.”





NURIA CABRITO

ENTRENADORA-COORDINADORA HOSTELERÍA
Y TURISMO EN MASTER.D ALICANTE



Visita a Zaragoza, equipo Hostelería y Turismo de Master.D



Trabajar como entrenadora de Masterd siempre supone un reto y todo un proceso de aprendizaje paralelo al alumno. Siempre es de agradecer el poder desarrollar tu profesión en un entorno en el que te permite crecer profesional y personalmente. Sobre todo, en una escuela como la de Hostelería y Turismo, en la cual, a pesar de mi experiencia como docente, todavía me queda mucho que aprender en este sector.

Durante mi recorrido, y gracias a la escuela y a los alumnos, te vas encontrando en tu andadura con grandes profesionales, pero, a la par, grandes personas que, finalmente, terminan en convertirse en familia; Jaime, Vicky y Tomás Ledezma, nuestros tres chefs colaboradores en su entorno mágico. Asimismo, Hestia Lucentum, cocina escuela, enclavada en las rocas del casco antiguo de Alicante, un lugar mágico donde aprender de los mejores y donde disfrutar de los compañeros, en un entorno distendido, divertido, donde finalmente terminamos degustando las elaboraciones creadas por nuestros alumnos siempre bajo las directrices de nuestros chefs.

Cuando piensas que personas, lugares, experiencias, que por sus características y peculiaridades quedan fuera de tu alcance, no sabes de qué manera ocurre, pero llega un día en que estás trabajando codo con codo con colaboradores como Pablo Montoro en su mundo mágico Espacio Montoro o estrellas Michelin como Quique da Costa o Audry's. Te encuentras rodeada de los mejores chefs del mundo sin ni si quiera darte cuenta. Y, finalmente, no puedes dejar de sentirte emocionada, cuando los alumnos que llevas años de la mano quedan trabajando después de sus prácticas, con profesionales,

“...no puedes dejar de sentirte emocionada, cuando los alumnos que llevas años de la mano quedan trabajando después de sus prácticas, con profesionales, con los que jamás hubieran podido imaginar.”

con los que jamás hubieran podido imaginar. Ver cumplir sueños es una gran satisfacción y me encanta formar parte de ello.

Después de una buena comida, nos adentramos en el mundo del turismo, hoteles de ensueño, recepción, habitaciones, mares de piscinas, entornos naturales, urbanos, rurales, nieve, sol, montaña, un sube y baja de emociones de viajes, en un enclave como lo es Alicante y la Comunidad Valenciana, donde ese ofrecen múltiples oportunidades de inserción laboral a nuestros estudiantes de turismo.

Sólo puedo terminar estas palabras agradeciendo a la escuela de Hostelería y turismo de Master.D, a la magia de los Chefs en su mundo de sabores, olores, sentidos y, sobre todo, a todos los alumnos que, día a día, confían en nosotros y te hacen crecer como persona, con sus ganas, valentía y éxito. 🍷



NUEVOS ESCENARIOS PARA PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



POR
CATALINA BARCELÓ LLINÁS
SECRETARIA GENERAL DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PROTOCOLO



Sin ninguna duda, la humanidad en su conjunto está viviendo un inesperado vuelco hacia otra realidad totalmente impensable antes de que irrumpiera drásticamente la pandemia de la COVID-19.

Según los sociólogos, psicólogos, politólogos, historiadores, científicos... esta disrupción marcará un antes y un después en nuestras vidas, coincidiendo en que sólo estamos en el inicio de unos cambios que, con mayor o menor base científica, se están implementando día a día y cuya magnitud solamente se conocerá en profundidad con el paso del tiempo. Ha sido un auténtico shock en todos los flancos del sistema que ha puesto “patas arriba” los aspectos fundamentales de la sociedad, la economía y la cultura.

Tampoco ha pasado desapercibido este **shock para los profesionales del protocolo y la organización de eventos**, cuya actividad se ha visto implacablemente paralizada dadas las restricciones impuestas en todo el mundo. Por ello, la esperanza para el sector pasa por el control y la vuelta a una normalidad inequívocamente distinta a la que conocíamos, gracias a las vacunas y a los test rápidos.

Es decir, las consecuencias de esta pandemia seguirán reverberando por largo tiempo, pero hemos aprendido que nuestras acciones, así como nuestras **actividades productivas, son inseparables de la salud y de la búsqueda de relaciones sostenibles con la naturaleza.**

En este sentido, la **Asociación Española de Protocolo (AEP)**, como parte del sector de la organización de eventos, estamos muy concienciados de seguir por esas vías de sostenibilidad, de preservación de la salud y de la incorporación con celeridad de nuevas tecnologías y plataformas digitales para dar respuesta a los retos de la pandemia, sabiendo con realismo que el modelo de negocio de los eventos ha cambiado y que los eventos presenciales clásicos volverán, pero con exigencias sanitarias concretas.

Para cualquier organizador de eventos **planificar y velar por la seguridad** de los asistentes es prioritario. Por ello, la perfecta implementación y gestión de

“Para cualquier organizador de eventos planificar y velar por la seguridad de los asistentes es prioritario”

las medidas sanitarias es vital para transmitir en todo momento seguridad y buena organización, para que la experiencia de los asistentes sea gratificante y sin ningún riesgo de contagio.

Esto nos ha llevado a valorar positivamente la integración de modelos de eventos híbridos o íntegramente online, para aportar valor, calidad y seguridad.

Según el documento de fecha del 16 de septiembre de 2020 del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias del Ministerio de Sanidad “Recomendaciones para eventos y actividades multitudinarias en el contexto de nueva normalidad por Covid-19 en España”.

Las claves o **recomendaciones para reducir al máximo los riesgos** se resumen así:

- Bajar el porcentaje de asistencia de zonas con alta incidencia y de asistentes vulnerables.
- Evitar actividades de alto riesgo como cantar, compartir objetos, etc.
- Mantener en todo momento la distancia física.
- Planificar el evento en un espacio exterior.
- Procurar un alto porcentaje de participantes sentados durante todo el evento.
- Reducir las zonas que posibilitan el contacto estrecho entre los asistentes.
- Evitar la venta y el consumo de alcohol.
- Programar la duración del evento de una hora o menos.

Otras medidas de prevención y control recomendadas:

- Establecer un plan de actuación y mecanismos de identificación de contagios en eventos de varios días, previendo lugares de aislamiento.
- Mantener una comunicación eficaz con las autoridades sanitarias locales y regionales antes, durante y después del evento.
- Desarrollar y reforzar planes de limpieza e higiene, ofreciendo a los asistentes información y materiales como dispensadores de gel, mamparas divisorias, carteles recordando el uso de mascarillas, uso adecuado de los baños, buena ventilación de los espacios, etc.
- En eventos de pago, ofrecer políticas de reembolso para personas sintomáticas.
- Planear escalonadamente los horarios de entrada y salida en los espacios comunes.

Aún contemplando todas estas medidas, no podemos olvidar que el presente y futuro de nuestro sector están acompañados por una **constante incertidumbre debido a la fluctuante situación epidemiológica**, por lo que los organizadores de eventos no podemos menos que estar abiertos a la posibilidad de tener que cancelar nuestro evento si los indicios de riesgo son elevados. Para ello, la alternativa es prever soluciones tecnológicas y estrategias que nos permitan seguir con la mayor normalidad posible.

De hecho, podemos asegurar que, tras el apresurado desarrollo digital, prácticamente todos los eventos son híbridos, lo que permite **reducir costes**, favorecer el **aumento de las audiencias** suprimiendo distancias físicas y optimizando el tiempo de los asistentes y ponentes.

Por tanto, **la efectividad tecnológica del formato híbrido**, desde el punto de vista profesional facilita:

- La división del aforo presencial y simultáneo en distintas sedes físicas.
- El control en tiempo real de asistencia y accesos.
- La notoriedad y el impacto en las redes sociales.
- La internacionalización de los eventos.
- La interacción permanente con los asistentes, recabando en directo información, tendencias, etc.

- La realización de acciones para motivar la participación (gamificación).
- La grabación del evento para su posterior análisis y medición de resultados y del nivel de satisfacción.

En la parte presencial, los eventos con un elevado número de asistentes introducen sistemas de Inteligencia Artificial como el **reconocimiento facial** para los accesos, complementado con sistemas de **acreditación móvil** y soluciones basadas en **Big Data y Machine Learning** (aprendizaje de las máquinas sin ser programadas), con el fin de monitorizar en tiempo real los aforos, los flujos de movimiento, los perfiles afines de los asistentes, etc. entre otras muchas aplicaciones.

En cuanto a sostenibilidad y respeto al **medio ambiente**, los eventos híbridos se apoyan en:

- La reducción drástica de desplazamientos y por tanto del CO₂ que se emite a la atmósfera.
- La reducción o erradicación del consumo de papel y tinta, ya que en un entorno digital no se precisa la impresión de materiales.
- La contratación de los servicios de catering cercanos al lugar del evento, introduciendo productos locales y de temporada.
- Servicios de hospedaje igualmente cercanos que eviten el uso de transportes.
- Se evita la construcción de stands físicos de un solo uso.

En resumen, las circunstancias sanitarias y los avances tecnológicos nos llevan a un mundo automatizado, audiovisual; a socializar virtualmente y a mantener distancias físicas. Sin embargo, más allá de este ecosistema virtual y de las competencias y habilidades técnicas del profesional de protocolo, éste tratará siempre de reducir la frialdad de la distancia, encontrando las vías para dar orden, contenido, valores y emociones que singularicen cualquier evento y, como algo preferente, la atención personalizada y de calidad, la sensibilidad ante la diversidad y el cuidado por cada detalle seguirán siendo la esencia que subyace y motiva el amor por esta profesión. 📌

FORMACIÓN ACTUAL EN COCINA

POR
HUGO LÓPEZ

PROFESOR DE COCINA Y PASTELERÍA
DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D



“Nunca terminas de aprender”

El mundo de la cocina no para de evolucionar, cada día surgen más modalidades de restaurantes: gastronómicos, temáticos, streetfood, etc, al igual que encontramos en el mercado nuevos alimentos y productos que rápidamente se ponen de moda gracias a las redes sociales y hay que aprender a utilizarlos y sacarles el máximo rendimiento lo antes posible. Además **el cliente cada vez es más exigente** y no sólo busca un buen plato bien cocinado, sino que busca una experiencia gastronómica completa, o sea un plato bien cocinado, bien presentado al que poder hacer unas fotos para publicar en sus redes, con un buen servicio, y sobre todo, ¡que este muy rico!

La cocina ha pasado de ser un espacio oscuro separado por una puerta del comedor donde salían platos... a ser un espacio luminoso, incluso a ser el principal atractivo del restaurante, pilar sobre el que se basa esta experiencia gastronómica, por lo que la formación de los futuros cocineros/as debe de ir acorde a esta

evolución, tiene que ser muy dinámica, los temarios deben evolucionar al mismo tiempo, una formación abierta a cambios rápidos, a introducir nuevos procesos y elaboraciones para estar a la última, pero sin olvidar la bases fundamentales de la cocina.

Por eso mismo una vez estás trabajando, nunca terminas de aprender, debes de seguir formándote y esta formación debe ser flexible y fácil de asimilar, muy dinámica y atractiva, para que tengas ganas de seguir aprendiendo día a día, y **seguir evolucionando profesionalmente.**

En esta profesión vas pasando por etapas, unas veces buscas un estatus profesional más alto, otras buscas más tiempo libre, otras buscas ganar más dinero, etc... y por suerte **hay un amplio abanico de posibilidades a las que te puedes ir adaptando, pero en todas ellas es básico tener una formación de calidad** y adecuada, que no se quede obsoleta, por eso no debemos dejar de formarnos, de esta manera tendremos más posibilidades de poder elegir nuestro lugar de trabajo y adaptarnos rápidamente a cualquier oferta que surja y nos pueda interesar. 🍷



EL ROL DE COCINAR TRASCIENDE LA COCINA

POR

JUAN JOSÉ BURGOS

PRESIDENTE SLOW FOOD MADRID · www.slowfoodmadrid.es

Para Slow Food, los cocineros –en el sentido plural de hombres y mujeres– son protagonistas indiscutibles del cambio que necesitamos para avanzar en sostenibilidad y calidad alimentaria. Por ello, impulsa el proyecto Alianza de Cocineros a nivel mundial.

Tendemos a tener una idea muy ajustada de la función de los cocineros, coincidente con lo esperado de la palabra que los define, imaginándolos en la cocina y cocinando. Si acaso, cuando pretendemos atribuirles una mayor relevancia, les denominamos chefs pero, aunque cambia la idea de su importancia, no cambia el rol que imaginamos.

De hecho, en el propio diccionario de la Real Academia Española (RAE), la descripción de los términos “cocinero” y “cocinera” están en esta línea de simplicidad y se limitan a describirlos en base a la actividad de cocinar. Así, para definir el término, recoge las siguientes acepciones: “*Que cocina*” y “*Persona que tiene por oficio guisar y aderezar los alimentos*”.

Cocineros, mucho más que cocineros

Sin embargo, al menos en la mayoría de los casos, el rol de los cocineros va mucho más allá del hecho de cocinar y, por ello, consideramos que son mucho más que eso y que su importancia y trascendencia se extiende más allá de la derivada de ese hecho.

Lo cocineros son, en general, determinantes en la selección y adquisición de los alimentos a cocinar. Cuando los cocineros deciden los platos que van a ofrecer y, además, eligen los ingredientes y productos específicos a utilizar, trascienden el cocinar para, con sus decisiones, influir en la producción de alimentos, la forma de producirlos e, incluso, el lugar en que se producen.

Los cocineros son “coproductores”

Así si un cocinero elige productos frescos, de producción limpia y cercana estará favoreciendo que los productores de su entorno produzcan, que lo hagan sin

“La importancia de comer buenos alimentos ya lo reflejó Brillat-Savarit”

aditivos químicos y, además, que su entorno se desarrolle. Por el contrario, si simplemente compra el producto sin atender a esas características, el efecto de su compra será muy diferente y quizá promueva productos de cualidades estándar, orientados a durar, transportados desde muy lejos y producidos sin garantía de condiciones asumibles.

En definitiva, con la elección de los productos para cocinar, los cocineros se convierten en “coproductores” porque, con su compra de un producto, ayudarán a que éste sea producido.

El término “**coproductor**” ha sido asumido y aplicado por Slow Food como modo de visualizar la importancia y trascendencia de nuestras decisiones diarias en relación con la compra de alimentos, conscientes de que la suma de las decisiones individuales determina las decisiones de producción en sentido amplio. Al final, el mercado de producción ofrece lo que se adquiere y no otra cosa.

En definitiva, si queremos que se produzcan alimentos de unas determinadas características hemos de apostar por ellos, comprándolos, eso nos hace “coproductores” a todos y a los cocineros especialmente por su mayor impacto.

Alimentos buenos limpios y justos para mejorar el futuro

Como referencia respecto de la adquisición y el consumo de alimentos, *Slow Food* se posiciona con un criterio propio, considerando que los productos base de nuestro alimento han de ser **buenos, limpios y justos**. Son Buenos si conserven las propiedades organolépticas – color, sabor, textura y aroma– que le son propias sin alterar su carácter natural, son Limpios si han sido producidos o procesados con respeto al medio ambien-

te y los animales –métodos de cultivo no agresivos y bienestar animal– en todas las fases y, por último, son Justos si los productores han obtenido una retribución razonable, acorde con su esfuerzo.

Así, cuando como “coproductores”, los cocineros eligen este tipo de alimentos para preparar y ofrecer, están favoreciendo la mejora del medio ambiente, la biodiversidad, la cultura gastronómica local, la existencia de productores artesanos, el empleo o la población rural y otros efectos de similar interés. Con ello favorecen un futuro mejor para todos.

Es más, cuando los cocineros preparan y ofrecen productos acordes con las cualidades antes descritas, contribuyen a que, quienes disfrutamos de lo que ellos cocinan, seamos un poco mejor por el hecho de alimentarnos con buenos productos. La importancia de comer buenos alimentos ya lo reflejó *Brillat-Savarit*, quizá el primer gastrónomo y precursor de los estudios de gastronomía, en su *Fisiología del Gusto* incorporando la reflexión: “*Dime lo que comes, te diré quién eres*”.

Esta afirmación no nos debe extrañar –incluso podríamos compartirla– si consideramos que los alimentos que tomamos, tras digerirlos, se acaban convirtiendo en nosotros mismos. Razón de peso para elegir los alimentos que son buenos para nosotros y acudir allí donde nos los ofrecen.

Por todo ello, cocineros y cocineras, os damos la enhorabuena por vuestra importancia y protagonismo y os damos las gracias por uniros a las buenas prácticas para la elección de productos y alimentos, por uniros a la filosofía *Slow Food*. 🍷



POR
DAVID JASSO

RESTAURANTE NO LO VEO

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL MUY ESPECIAL:
COMER COMPLETAMENTE A OSCURAS



“Los comensales del restaurante No lo veo se enfrentan a un agradable reto. Los platos de su menú se toman en completa oscuridad, de forma que se potencian todos los demás sentidos.”

Con motivo del **primer certamen de cocina Master.D** tuvimos ocasión de hablar con Diego Marcos (empresario y responsable del restaurante), Mateo Ruíz (camarero invidente) y Sonia Fernández (camarera invidente). Si la quieres verla puedes en tv.masterd.es. Este es un resumen de la entrevista que mantuvimos durante el evento.

Comer sin ver la comida, ¿es un concepto arriesgado?

Diego Marcos: La verdad es que sí, sobre todo porque abrimos el restaurante durante la pandemia. Pero la idea es hacer un restaurante sensorial en el que nos privamos de la vista, pero potenciamos otros sentidos, como el olfato o el oído, ya que, por ejemplo, jugamos con la música durante la cena.

El menú es un menú sorpresa, no se puede elegir. Consiste de cuatro platos y once elaboraciones. Al hacer la reserva se pueden indicar las alergias e intolerancias.

¿Cómo surge la idea?

Diego: Estaba con mi mujer en Vietnam y vimos un restaurante por el estilo, y ya en ese momento se me quedó en la cabeza que tenía que montar algo similar. Han tenido que pasar 5 o 6 años y una pandemia para reconvertir un restaurante que tenía, en este proyecto. Ahora ya es una realidad.

Cuándo se come a oscuras, ¿la comida sabe diferente?

Diego: Lo que se evita es el prejuicio de que la comida entra por la vista. Además el menú es un menú de altura. Es

un menú de autor diseñado por Toño Rodríguez, un chef muy reconocido a nivel nacional. A la hora de elaborar el menú ya ha tenido en cuenta que los comensales no ven sus platos; por ejemplo, no hay sopa, algo difícil de comer sin usar la vista. Se le sugirió al chef que utilizara contenidos tipo tapa, más fáciles de comer a oscuras. Los alimentos se pueden coger con la mano, es lo que aconsejamos, pero si alguien lo prefiere, puede utilizar los cubiertos.

Sonia y Mateo son los camareros del local, su tarea no es solo servir, sino ser los acompañantes de los comensales, orientarles y ayudarles en lo que precisan. ¿Cuál es vuestra labor?

Sonia Fernández: Nuestra labor comienza cuando el cliente llega al restaurante. Le explicamos cómo está dispuesta la mesa, el lugar en el que van a estar, les ubicamos en la mesa, les decimos cómo sentarse, y también hacemos la labor de camarero de cualquier restaurante.

Mateo Ruiz: Les acompañamos en todo momento durante la experiencia, pero cuando cenan se dedican a disfrutar y a estar a su rollo. Confían totalmente en ti, eres un cruce entre camarero y relaciones públicas, estamos para todo lo que necesiten.

¿Hay cierto componente social y de integración en este proyecto?

Diego: Claro que sí. No es ponerse un antifaz y ya está, sino estar cien por cien a oscuras, como están siempre Sonia y Mateo, y sentir su día a día, de esta forma los comensales se meten un poco en el papel de las personas invidentes. A la gente lo que le está gustando es ponerse en la piel de los otros. Los fines sociales van implícitos, a los camareros invidentes ha habido que formarlos y ahora realizan todas las tareas del restaurante. Se cuenta con la colaboración de Fundación ONCE e Inserta, que son quienes inicialmente proporcionaron al personal para que fuera formado.

Sonia: Estamos muy contentos de esta oportunidad. Como personas con discapacidad es de agradecer que alguien nos dé una oportunidad así, realizando un trabajo que generalmente una persona con discapacidad visual no va a desarrollar.

Mateo: al principio recibimos formación de la ONCE sobre la manera de interactuar y, posteriormente, se nos formó en hostelería por parte de Diego, la especialización propia de la restauración.

Sonia: Nuestra tarea no es especialmente complicada, porque es nuestro día a día, igual que yo pongo un plato en mi casa para comer, se lo pongo al cliente con un poco más de cuidado. Lo más difícil no es servir, sino transmitir al cliente la información para que sepa, por ejemplo, dónde está la comida en el plato. A veces se lían, pero enseguida cogen la marcha. La gente empatiza con nosotros.

¿Qué tipo de gente visita *No lo veo*?

Diego: Viene todo tipo de gente, pero a partir de una edad, por ejemplo, no es un restaurante recomendado para niños, porque para ellos estar en la oscuridad completa durante un par de horas puede cansarles. El perfil más normal es a partir de 30 años hacia arriba, incluso hacemos comidas de empresa, despedidas de soltera...

Sonia: Hay algunas pocas personas a las que la oscuridad les intimida un poco y les resulta muy complicado seguir.

Mateo: Pero es normal que se sientan así, y son muy pocas. Hay quien al principio está muy inquieto, pero se les acompaña desde el principio y, por ejemplo, les invito primero a sentarse y a relajarse, al final acaban disfrutando.

Sonia: Además pierden la noción del tiempo. La experiencia dura unas dos horas, pero a todos les parece mucho menos tiempo.

Al final de la cena hay un “*revue de sensaciones*”, ¿en qué consiste esta revisión?

Sonia: Se les pone un vídeo en el que ven lo que han comido, y es entonces cuando la gente se da cuenta de que confunde los sabores. No distinguen la carne del pescado. Es muy gracioso porque hay quien confunde la merluza con el pollo. Los que pueden ver la comida tienen el gusto mucho menos desarrollado.

Mateo: La gente sale encantada. Pero lo mejor es oír-

les decir que han experimentado algo que nunca habían sentido.

Diego: Tampoco conocen nunca el espacio en el que han comido. Es muy bonito, pero nadie lo ve en ningún momento, no saben si es grande o pequeño.

Pero además el restaurante ha lanzado la iniciativa *Lo quiero, no lo quiero*, ¿qué es esto?

Diego: Es una especie de First dates aragonés: comes a ciegas con una pareja a la que no has visto nunca y compartes la cena en completa oscuridad. Así se conoce a la persona sin ningún prejuicio y sin ningún tipo de condicionante... Los participantes rellenan un formulario y nosotros le emparejamos según sus afinidades. La iniciativa lleva muy poco tiempo, pero de momento la acogida es muy buena y algunas parejas siguen en contacto.

¿Qué les diríais a las personas interesadas en acudir a *No lo veo*?

Mateo: Que se quiten prejuicios de la comida, hay que abandonar totalmente la idea de que la comida entra por los ojos. Y por otro lado, que no tengan miedo a no ver, porque la gente sale encantadísima.

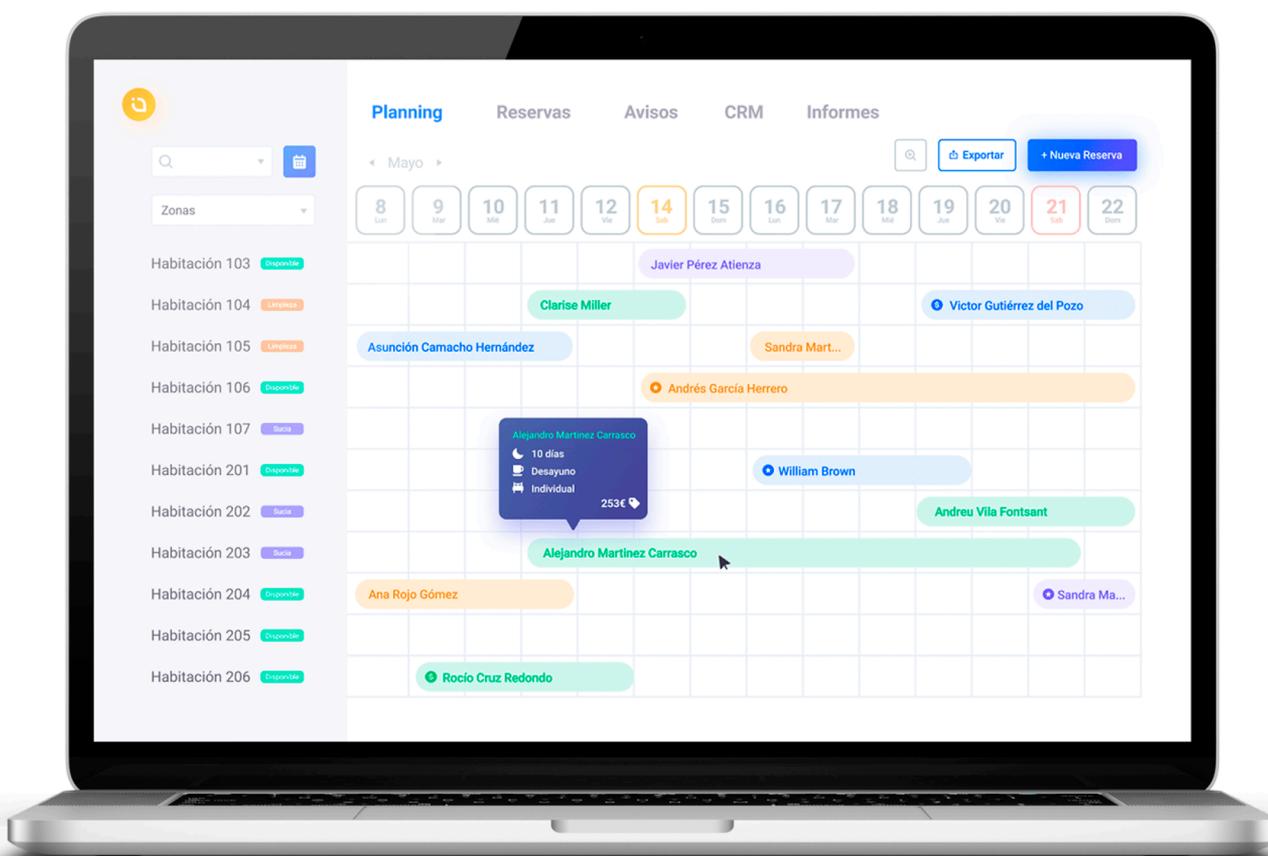
Sonia: Es algo diferente y se lo van a pasar muy bien.

Diego: También añadiría a los solteros que se animaran a participar en *Lo quiero, no lo quiero*. Es una manera diferente de conocer a alguien mientras se disfruta de la cena de *No lo veo*. Esperamos que el proyecto *No lo veo* se consolide, intentamos hacer las cosas bien y hacer algo diferenciado. Yo, cuando tengo una idea, voy a por ella.

Los menús de *No lo veo* tienen lugar los jueves, viernes, sábado y domingo y es necesario hacer reserva previa. Es un proyecto novedoso, una experiencia culinaria en la que se degusta un menú de autor que pone a prueba los sentidos en un viaje sensorial. Es cocina de autor sorpresiva y respetuosa con sabores clásicos de la tierra. 

El mejor software de gestión hotelera

El secreto de ir avanzando es empezar



EL SOFTWARE DEFINITIVO MÁS POTENTE Y RÁPIDO PARA
LOS PROFESIONALES HOTELEROS MÁS EXIGENTES

La tecnología y los recursos de Avirato ayudan a todo tipo de negocios y profesionales hoteleros a crecer. También ayuda a docentes y estudiantes del sector a formarse y alcanzar sus propias metas.

Contribuimos a que el sector hotelero avance

Avirato en colaboración con:

master.d

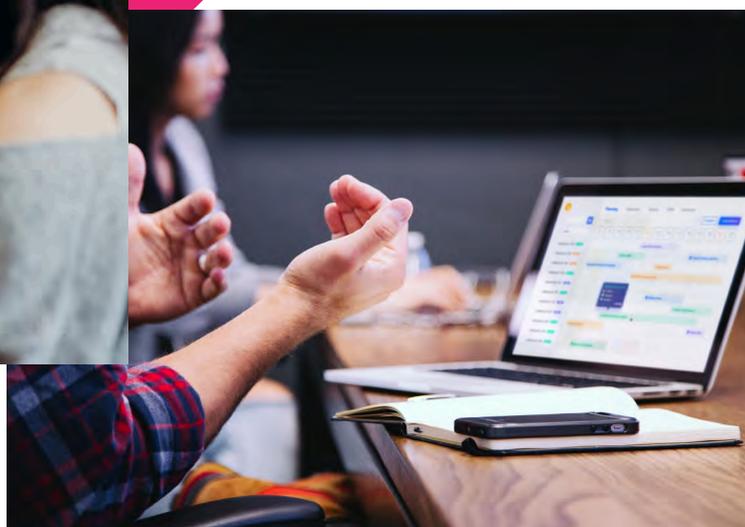
DESDE EL PROCESO DE APRENDIZAJE A LA GESTIÓN HOTELERA MÁS EFICAZ

LA IMPORTANCIA DE UNA FORMACIÓN 100% ORIENTADA
A LA EXCELENCIA PROFESIONAL

POR

HÉCTOR TINO

CEO EN AVIRATO



De sobra es sabido que el turismo es uno de los principales motores de la economía nacional, de ahí que cada año la formación relacionada con las profesiones de este sector sea de las más solicitadas por los estudiantes.

A su vez, englobado en el marco del sector Turístico, el sector Hotelero es uno de los ejes fundamentales de este motor económico, también con un amplio rango de profesiones altamente demandadas que abarcan desde los cursos de formación profesional enfocados en todas las áreas y tareas de administración y gestión hotelera, hasta los másteres especializados en Dirección y Gestión de Hoteles.

Así, en un sector como el Hotelero, que está en constante evolución e innovación tecnológica, es fundamental que los futuros profesionales hoteleros cuenten con las mejores herramientas de aprendizaje para fomentar una formación más completa y de mejor calidad.

Es precisamente aquí donde entra en juego la participación de Avirato, **software puntero de Gestión Hotelera Profesional 100% español**, que, en el marco del convenio firmado con MasterD, colabora con la formación de los estudiantes en la rama de gestión hotelera otorgando licencias especiales para formadores y estudiantes de Avirato PMS Premium, lo que permite a los futuros profesionales del sector hotelero formarse a nivel experto en el manejo de las herramientas necesarias para la correcta administración de todos los aspectos en la gestión y dirección de cualquier tipo de negocio hotelero.

Gracias a esta **iniciativa de licencias especiales** para escuelas y estudiantes, **los futuros profesionales tienen la oportunidad de formarse con el software hotelero integral más potente**, que unifica en un único sistema todas las herramientas necesarias para la gestión hotelera profesional: PMS con todas las funciones (Revenue Management, Check In/Out, envío documentos al INE, Módulo de Gobernanta, etc), Channel Manager, motor de reservas... Y es que Avirato es mucho más, porque también incluye potentes herramientas de marketing para venta y fidelización, como el Programa de Fidelización y el Gestor de Newsletters. Hablamos de una plataforma que engloba todos los elementos necesarios para que la gestión de cualquier negocio hotelero sea un éxito.

Por eso, la formación con Avirato permite que los estudiantes puedan manejar el programa completo, enfrentándose a situaciones, problemas y retos similares a los que se encontrarán de manera real cuando se incorporen al mercado laboral, lo que contribuye a que los alumnos consigan una excelente capacitación para acceder a puestos a nivel profesional en el sector hotelero.

Otro aspecto a valorar sobre la importancia de contar con el **software de gestión hotelero** en modo real para practicar durante la etapa de formación, es que cualquier negocio hotelero, sea del tipo que sea (hoteles independientes, cadenas, hostales, casas rurales, B&B, etc.) e independientemente de su tamaño, va a necesitar un programa de gestión para poder optimizar la efectividad de la administración y los tiempos, y por tanto, una formación que incluya este aprendizaje para capacitar en todas las competencias necesarias a los alumnos, siempre será más valiosa y eficaz.

De hecho, como todos sabemos, el mercado turístico y hotelero se encuentra en pleno proceso de cambio, con la aparición de nuevos modelos de negocio y diferentes tipos de alojamientos turísticos. Y, Avirato, al ser un sistema polivalente, también es el programa de gestión perfecto para este tipo de negocios, ya que la plataforma permite que un único gestor proporcione permisos a distintos propietarios, lo que lo convierte en la central idónea para la gestión de pisos vacacionales con diferentes dueños.

Así, cuando los alumnos acceden a Avirato PMS, tienen habilitadas todas las funciones para que puedan configurar su propio establecimiento hotelero y comenzar a gestionarlo. Los estudiantes pueden crear sus categorías y ocupaciones, trabajar con el calendario de reservas, aprender todos los aspectos administrativos: gestión de clientes con el CRM, facturación, check-in/out, etc. Podrán constatar de primera mano el funcionamiento del Channel Manager, descubrir todas las herramientas para fidelizar a los clientes, comprobar cómo se trabaja el Revenue Management, etc.

En definitiva, el compromiso de Avirato hacia nuestros clientes profesionales del sector hotelero y por ende hacia las escuelas y estudiantes que se forman en nuestro programa, es ofrecer un software de gestión hotelera completo, optimizado, en constante desarrollo y siempre actualizado. 📌

YO APRENDÍ, YO ENSEÑO

UNA FORMA DIFERENTE DE DAR CLASES

POR

ALEJANDRO OLIVEROS

DOCENTE DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D
Y COORDINADOR DE LA ACCIÓN "YO APRENDÍ YO ENSEÑO"



Alicia Conesa Pérez, Alumna de Repostería



Marta Lacambra Gandu,
Alumna de cocina y pastelería



Pablo Delgado Rubio, Alumno de cocina

Consejos para dar una buena clase

- Haz pruebas con la cámara para que el plano sea correcto y asegúrate de que se te oye bien
- Prepara todo con suficiente antelación, lo peor que puede pasar es que llegue la hora de la conexión y te pille estresado montando todo.
- Sonríe a la cámara y habla con tono seguro y claro. Es importante que te entiendan bien.
- Enumera los ingredientes de forma clara y dispónlos en la cocina de manera que se pueda ver cómo los utilizas.
- No olvides indicar las medidas que vas a utilizar de cada producto y el número de comensales para los que elaboras el plato.
- No te pongas nervioso, disfruta a la hora de preparar tu especialidad. Sabes hacerlo, así que pásatelo bien, es divertido.
- Si algún paso del proceso requiere mucho tiempo, conviene que tengas preparado el resultado con anterioridad.
- Ante todo mantén las medidas de higiene y seguridad que ya has estudiado. Tienes que dar un buen ejemplo. Eres el "profesor".
- Y una vez acabada la clase, comparte el plato con los tuyos para que puedan saborearlo y felicitarte.

Cada cocinero tiene sus recetas personales y sus propios trucos. Nuestros alumnos de cocina, también. Por ello, les invitamos a que compartan sus secretos con todos los demás. Es una actividad interesante y divertida porque son los alumnos quienes, desde su propia casa, elaboran los platos ante la cámara y los presentan a los demás.

Confiesan que, antes de empezar, suelen estar nerviosos porque, por unos minutos se van a convertir en profesores, y la responsabilidad de “enseñar” a sus compañeros es muy alta. ¿Les saldrá todo bien? ¿Cometerán algún error? ¿Sabrán explicar todos los pasos de la elaboración? Pero, cuando comienzan a preparar sus platos, empieza la magia: enumeran los ingredientes, explican lo que van a preparar y elaboran el plato, ellos mismos explican el proceso que hay que seguir, ¡y lo hacen de maravilla!

Los alumnos de cocina nos muestran sus mejores recetas. Se convierten en profesores para enseñar a sus compañeros.

Ha habido recetas de todo tipo: variaciones de platos conocidos, comidas étnicas, postres inesperados, cócteles, maridajes... La imaginación de nuestros alumnos es muy alta.

Los condicionamientos técnicos son sencillos: Basta con el móvil o una cámara colocada estratégicamente para que se vea bien la elaboración y cómo cocinas.

En la escuela de Hostelería y Turismo MasterD apoyamos a nuestros alumnos y sabemos que es mucho lo que pueden aportar. Así que les dejamos crecer como profesionales y les invitamos a que presenten sus mejores recetas. Esto les da seguridad y confianza ¡Cualquier alumno puede participar si lo desea, solo tiene que “levantar la mano”!

Es una clase práctica en doble sentido, tanto para el alumno que imparte la sesión como para aquellos que la siguen porque pueden aprender mucho y sacar ideas para sus propias clases.

Los condicionamientos técnicos son sencillos: Basta con el móvil o una cámara colocada estratégicamente para que se vea bien la elaboración y cómo cocinas.

En la Escuela de **Hostelería y Turismo MasterD** apoyamos a nuestros alumnos y sabemos que es mucho lo que pueden aportar. Así que les dejamos crecer como profesionales y les invitamos a que presenten sus mejores recetas. Esto les da seguridad y confianza. ¡Cualquier alumno puede participar si lo desea, solo tiene que “levantar la mano”!

Es una clase práctica en doble sentido, tanto para el alumno que imparte la sesión como para aquellos que la siguen porque pueden aprender mucho y sacar ideas para sus propias clases.

Hemos comprobado que todos los platos elaborados hasta ahora tienen un par de ingredientes comunes utilizados en abundancia: el cariño y el esmero con los que se realizan. Cada cocinero se implica con intensidad y da lo mejor de sí mismo.

Yo aprendí, yo enseñé, es una experiencia fascinante que permite a los alumnos demostrar los conocimientos adquiridos, reforzar su autoestima y dar a conocer sus especialidades. Además, formará parte de su CV cara a nuevas oportunidades.

Por supuesto, si estás leyendo esto (alumno o no) estás invitado a participar, solo tienes que remitirnos tu interés enviando un mail a eventos@masterd.es 📧

Hasta la fecha se han emitido medio centenar de clases en: “Yo aprendí, yo enseñé”. Puedes verlas aquí:



LA SEGURIDAD EN LOS HOTELES Y LA FORMACIÓN DE SUS PROFESIONALES

POR
ROSA MUÑOZ

AUDITORA Y CONSULTORA TURÍSTICA

Muchas veces he pensado en la diferencia tan grande que hay entre ser un cliente de un hotel que no conoce nada de los procesos operativos o ser un profesional de la industria turística. Me imagino que pasará en muchos sectores de actividad profesional, pero a mí, me sigue apasionando la especialización y cualquier ámbito que pueda representar una mejora para nuestra industria. En esta línea, los temas relacionados con la seguridad de las personas, las instalaciones, los equipamientos y los servicios han sido una prioridad en mi carrera profesional.

Con la pandemia del Covid 19, creo que se ha visibilizado la importancia de **la seguridad en el turismo**. Todos queríamos estar informados de los protocolos que se habían seguido porque al conocerlos, sentíamos la sensación de seguridad que nos permitiría dar el paso de viajar confiados.

Es cierto que los hoteles han tenido que **reforzar su seguridad** en materia de prevención para **eliminar al máximo el riesgo de contagio**, pero también es cierto que es constante y, a veces, abrumadora la cantidad de legislación que debe conocerse e implementarse y no sólo en materia turística.

Para mí, la **seguridad es algo intangible**: te sientes seguro en un establecimiento o no te sientes seguro.



“Un hotel es casi como una ciudad en la que puede pasar de todo”

Si hacemos un breve resumen de la legislación que debe cumplir un hotel en numerosos campos y que hacen que un cliente se sienta seguro, empezáramos con la legislación industrial, seguida de la alimentaria, sanitaria, medioambiental, de prevención de riesgos laborales, de protección de datos, de prevención de incendios, de accesibilidad universal ... ¡Imagínense! Y, la legislación es europea, nacional, autonómica y municipal y, en muchas ocasiones, dicha legislación es diferente para cada comunidad autónoma y ayuntamiento

Para estar al día, y **garantizar la seguridad** se necesitan expertos en numerosas materias y **es necesario contar con los mejores profesionales** en todos los departamentos del hotel y que estén continuamente **actualizando sus conocimientos**.

Fíjense, creo que los directivos del sector hotelero y turístico dan por hecho muchas cosas, porque para ellos cualquier situación que se sale de lo normal es sólo un nuevo reto al que enfrentarse, un tema operativo al que hay que darle solución o escalarlo hacia más arriba si se escapa de su responsabilidad.

¿Sabía Ud. que por ejemplo un director de un hotel y su equipo tienen que estar formados para enfrentarse a una posible **evacuación de un hotel** por un huracán en una isla México o en República Dominicana, conocer el modo de proceder para enfrentarse a un incendio y estar preparados para tantas situaciones inimaginables que pueden ocurrir en un hotel? Podría hacer una lista infinita de posibles. Así mismo, se da el caso de que por una pandemia mundial se les contacte para reconvertir sus instalaciones en hospitales para alojar a enfermos de covid durante meses, con el apoyo de las autoridades sanitarias y muchos directores de hotel y sus equipos en España lo hicieron y, además, con mucho éxito y reconocimiento por parte de la sociedad en su conjunto.

Creo que nadie conoce la presión que se siente en el *back office*, **un hotel es casi como una ciudad en la que puede pasar de todo** y, cuanto más grande sea el hotel y más servicios ofrezca, se multiplican las posibilidades de que la dirección tenga que actuar con conocimiento y celeridad ante multitud de situaciones de emergencia.

Y, por esta razón, cada día hay que formarse porque **la carrera directiva en un hotel es una carrera de fondo** en la que cada día que amanece es distinto al anterior.

En los hoteles alojamos personas, nos encargan sus vidas y debemos protegerlas (por lo que si estás leyendo este artículo), te recomiendo **que tu formación sea continua** a lo largo de toda tu carrera profesional y recuerda siempre que, cuando estás alojado en un hotel, muchos profesionales han tomado decisiones que tú como cliente desconoces pero que **han garantizado que tu estancia haya sido segura y feliz**. No lo olvides.

Si estás en tu carrera profesional o en un momento con capacidad de contratar recuerda **el respeto con el que debes tratar a los candidatos** en los que **un día estará tu vida en juego**. Respeta su edad, su capacidad, su formación, experiencia y su rigor.

Ofrece también **oportunidades a las personas jóvenes** si eres un directivo de RRHH y **recuerda no etiquetar por edad, sexo, discapacidad, raza ...**

Nos sabemos que pasará en el 2022 y 2023 con respecto al empleo en el sector turístico, pero te recomiendo que si puedes te sumes a la ola de los profesionales que queremos un **turismo sostenible**, un trabajo decente, crecimiento económico, igualdad y reconocimiento al trabajo de todos los profesionales turísticos, oportunidades para todas las personas, y en el que se trabaje por la excelencia. Te deseo una carrera de éxito y espero poder en algún momento encontrarme en tu camino. 🍷

“Si eres un directivo de RRHH, recuerda no etiquetar por edad, sexo, discapacidad, raza...”

SIERRA DE LAS NIEVES EN MÁLAGA UN NUEVO PARQUE NACIONAL

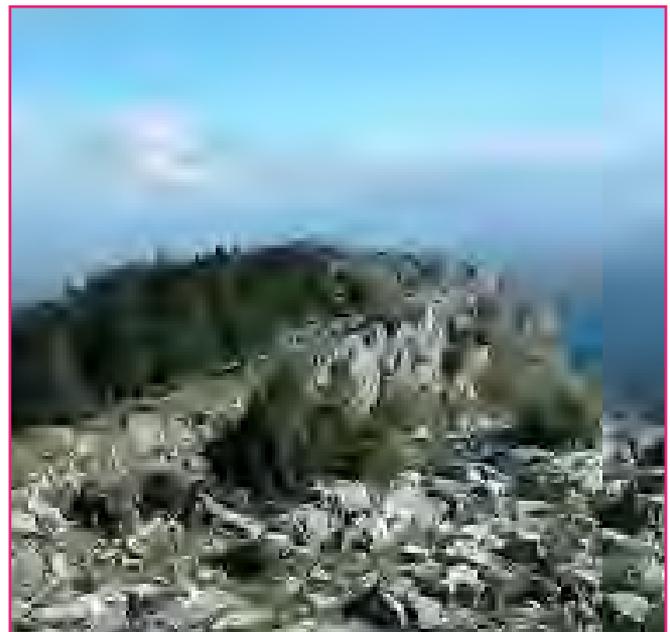
Un nuevo destino turístico que todavía está por descubrir

POR
SARA VILAR

COORDINADORA DOCENTE CURSOS DE TURISMO EN LA ESCUELA DE HYT MASTER.D

¿Qué es un Parque Nacional?

Un Parque Nacional es un espacio natural de alto valor natural y cultural, poco alterado por la actividad humana que, en razón de sus excepcionales valores naturales, de su carácter representativo, la singularidad de su flora, de su fauna o de sus formaciones geomorfológicas, merece su conservación una atención preferente y se declara de interés general de la Nación. La calificación de Parque Nacional lleva aparejado un régimen jurídico especial al objeto de asegurar la riqueza natural de cada zona. Los parques nacionales españoles están regulados por la ley 42/2007 de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad.



El nuevo parque Nacional La Sierra de las Nieves, naturaleza en estado puro. (Foto: Junta de Andalucía)

“Los espacios naturales protegidos atraen a un gran número de visitantes”

El turismo de naturaleza es una tendencia al alza. A los viajeros les gusta sentirse cerca de la naturaleza y disfrutar de parajes maravillosos. Por eso, los espacios naturales protegidos atraen a un gran número de visitantes, su atractivo es innegable. Son un importante factor a tener en cuenta a la hora de elegir un destino turístico.

Aspirar el aire puro de bosques y pinares, ver el vuelo de las aves, maravillarse con construcciones geológicas increíbles, todo ello es posible en los Parques Nacionales.

Hasta ahora España contaba con 15 Parques Nacionales, pero recientemente el Senado ha aprobado la publicación en el BOE de un nuevo Parque Nacional: La Sierra de las Nieves en Málaga.

La designación de Parque Nacional supone que esa extensión de terreno natural está protegida por el estado y las comunidades autónomas para preservar la flora y la fauna de dicho territorio. Así se mantienen los ecosistemas existentes y se preservan los procesos naturales y geológicos que tienen lugar en ese parque.



Pinsapo de las escaleretas, un árbol que hace que las personas nos sintamos pequeñas ante la naturaleza. (Foto: Junta de Andalucía)

La última incorporación al catálogo de Parques Nacionales de nuestro país es la Sierra de las Nieves en Málaga. **¿Y qué tiene de especial este parque?** Su característica más importante es la enorme cantidad de abetos mediterráneos de que dispone; en concreto, el 65 % de la superficie de pinsapares de la península (aunque algunas fuentes aseguran que supone el 80 %). Incluso cuenta con un árbol declarado monumento nacional: el pinsapo de las Escaleretas, un árbol enorme y antiquísimo, con un tronco de 5 metros de diámetro, 200 metros de copa y más de ¡400 años!

Entre las **especies animales** más destacables del parque, se pueden citar: las águilas reales y perdiceras, guarduñas, corzos, cabras, nutrias y su propia especie de cangrejo de río, autóctona en esta zona. Geológicamente posee afloramientos rocosos de peridotitas únicos en el mundo y formaciones rocosas con una antigüedad de unos 20 millones de años.

La Sierra de las Nieves se encuentra en Andalucía y más concretamente en la provincia de Málaga, forma parte de la **Cordillera Bética**. Posee más de 20 mil hectáreas de extensión, comprende los términos municipales de varios municipios de esta provincia andaluza, como Benahavis, El Burgo, Istán, Monda, Parauta, Ronda, Tolox y Yunquera. Pero afecta además a otras siete localidades, que son reserva de la biosfera (zona de importancia ecológica pero sin protección internacional).

Las localidades implicadas ya están trabajando intensamente para poner en marcha todo lo que requiere un parque nacional. Entre estas acciones se encuentra la creación de una nueva oficina de turismo, lo que supone la contratación de personal formado en Recursos

“Es un entorno maravilloso, pasear entre los abetos del Parque te llena de vida y te recarga de energía”.

turísticos en los ciclos formativos de Grado superior, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo (que, por cierto, imparte Master.D).

Soraya Bazago, responsable de la delegación de Master.D en Málaga, nos dice: “Es un entorno maravilloso, pasear entre los abetos del Parque te llena de vida y te recarga de energía. Es una visita obligada. Su designación como Parque Nacional repercutirá positivamente en el turismo de la zona, generando nueva demanda, mejores servicios y más profesionales”.

Se espera que las visitas a este parque se multipliquen por diez, pasando de las 50.000 actuales al medio millón de visitantes anuales. Y es que este nuevo Parque Nacional vale la pena. 📌

¿Qué hacer en La Sierra de las Nieves?

- Podemos realizar senderismo o ciclismo en parajes únicos.
- Visitar el pinsapo de las escaleretas, fuente máxima de atracción.
- Recorrer los bosques de quejigos.
- Subir hasta la cima de Torrecilla (el pico más alto de Málaga con casi 2 kilómetros de altura).
- Contemplar todo el paisaje desde el mirador del Tajo de la Caína o el mirador del Vigía.
- Adentrarnos en la Cueva del agua, sombría y húmeda.
- Descansar en el refugio de Los Quejigales o en el de Las Navas.
- Refrescarnos los pies en los ríos Grande, Verde o Turón.
- Salvar los numerosos desniveles de la ruta a la Peña de los enamorados.
- Respirar aire puro en plena naturaleza entre cientos de pinsapos.

I CERTAMEN DE COCINA Y PASTELERÍA MASTER.D

POR
RAQUEL CONTADOR

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D





El 15 de noviembre de 2021, tuvo lugar el **I Certamen de Cocina y Pastelería Master.D**, con cobertura nacional. Este concurso, dirigido por Hugo López, cocinero y docente de la escuela, está orientado a dar la oportunidad a los apasionados de los fogones de vivir una experiencia profesional al estilo de MasterChef. Con este fin y promocionar la cocina y los alimentos de calidad del país ha dado comienzo este evento con una periodicidad anual.

El concurso cuenta con dos categorías: Amateur y profesional y, en ambas, hay que elaborar una receta dulce como una salada con el requisito de incluir al menos dos ingredientes de la lista proporcionada por la escuela y que englobaba más de 30 productos aportados por las marcas colaboradoras.

En esta primera edición, los ganadores han sido: Jesús Jimenez en la categoría amateur (Málaga) con su es-

“Está orientado a dar la oportunidad a los apasionados de los fogones de vivir una experiencia profesional al estilo de Masterchef”

“Sin duda, la primera edición ha sido éxito y ha dejado muy buenas sensaciones”

peto de Sardina con Yema curada en Kimchi y crema ahumada con setas de temporada, plato salado, y tiramisú deconstruido como plato dulce. Y, en la categoría profesional, Ariel Munguía (Escuela San Lorenzo de Huesca) con su Cordero y la Huerta Aragonesa y, como dulce, Chocolate, AOVE y Fruta de la Pasión.

Además de la competición en el Aula Cocina, para dar un plus de contenido al evento, sisimultáneamente, desde el Espacio CORE, tuvieron lugar una serie de charlas de profesionales que pudieron seguirse en directo: Carlos Maldonado (ganador Masterchef), Diego Olmedilla (experto en marketing gastronómico), Diego Marcos junto a Sonia y Mateo (Equipo del Restaurante No lo veo), y Nacho Méndez y Borja Insa (expertos cocteleros en Umalas Bar y Moon Light Experimental Bar). Este formato se incluirá cada año, adaptándose al sector y tratando temas de interés y de actualidad para los profesionales de la restauración.

Sin duda, la primera edición ha sido un éxito y ha dejado muy buenas sensaciones. A destacar, el gran apoyo de numerosas empresas y entidades del sector de la alimentación y el canal HORECA con cobertura nacional e internacional que se convirtieron en grandes protagonistas y sin las cuales no hubiera sido posible tal éxito. Entre otras, Araven, Bergner, Lebassi, FACYRE, Alimentos de Aragón, fueron algunas de las marcas patrocinadoras. 🍷

**Si te lo perdiste,
aquí puedes ver la jornada al completo**



SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE LA MANO DE “LA GOBERNANTA”

POR
GEMA ROMERO

*HOUSKEEPING MANAGER MADRID -VOCAL COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MADRID
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE GOBERNANTAS (ASEGO)*



Empecé a tener contacto con el sector turístico de una manera muy casual hace más de 20 años y, hoy en día, puedo decir que ha sido la casualidad que más satisfacciones me ha dado, ya que gracias a ella pude descubrir mi vocación. He trabajado en diferentes departamentos que componen un hotel y he conocido a grandes profesionales del sector con los que he ido sumando aprendizaje; estos mismos son los que me ayudaron a identificar que tenía una clara orientación al cliente, así que tuve claro cuál sería mi propósito a partir de ese momento. Para conseguir crecer en esta profesión tan bonita es importante confiar en uno mismo, así que yo animo a todos a trabajar y dedicarse a lo que les guste y sientan que se les da bien. Así fue como decidí prepararme para ser **gobernanta general de hotel**.

¿Quién es la Gobernanta?

Es la responsable de establecer los procesos en las diferentes áreas de un hotel y desarrollar los procedimientos de trabajo necesarios para ofrecer estancias, no solo atractivas, sino, además, agradables optimizando un entorno limpio e higienizado, cuidando la salubridad de los clientes que nos visitan y de las personas que trabajan en él. El primer producto que los hoteles venden son las habitaciones y su limpieza siempre esta asegurada a través de la gestión de la gobernanta.

“Queremos fidelizar a nuestros clientes y las herramientas siempre deben de ser mejorar la experiencia de la visita y ese es un reto en el que la gobernanta trabaja constantemente.”

¿Está preparada la gobernanta después de lo que ha sufrido el sector tras esta pandemia?

Rotundamente sí. La gobernanta de antes está preparada para el servicio de hoy, el cliente del hoy y las exigencias actuales. Cabe recalcar que estamos en **formación continua**, ya que un buen líder debe ser una persona que se hace respetar por sus conocimientos y utilizar con destreza la comunicación a través del ejemplo. Una **calidad significativa** de la gobernanta es que siempre se adelanta a las necesidades del servicio, del cliente y, sobre todo, a la demanda del personal que lleva bajo su cargo. El prestigio del establecimiento turístico tiene mucho que ver con la forma tan rigurosa que tiene la gobernanta de mantener la excelencia, a través de su departamento y la limpieza de todas las áreas.

Entre sus habilidades está formar equipos comprometidos a través de su conducta y empatía, transmitir entusiasmo e incrementar la motivación profesional con el fin de crear vínculos que incentivan ese sentido de pertenencia que llegamos a desarrollar hacia nuestros hoteles. Queremos fidelizar a nuestros clientes y las herramientas siempre deben de ser mejorar la experiencia de la visita y ese es un reto en el que la gobernanta trabaja constantemente.

¿Qué consejos darías a los futuros profesionales?

Siempre debemos de ser coherentes con los principios y ética profesional y no olvidar los valores que tenemos. Esta profesión es gratificante y, cada día, hace crecer tu vocación. La gobernanta de hotel siempre debe de pensar en seguir aprendiendo a través de la formación continua en favor de su desarrollo personal y profesional.

La pasión siempre ayuda a lograr objetivos, así que, hay que ejercer esta profesión con amor viviendo el camino de SER GOBERNANTA y siempre convirtiendo cada día en una experiencia extraordinaria, sin olvidar que en tus manos está el éxito y la reputación de tu establecimiento. 📌

NUESTRAS RECETAS...



BIZCOCHO DE TURRÓN

Por Rafa Prades, autor de la Trilogía Sabrosos Bocados
y colaborador docente de la Escuela de Hostelería y Turismo Master.D

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Bate con las varillas de mano los huevos junto al azúcar para blanquearlos. Añade el yogur y el AOVE y sigue mezclando hasta que se integren.
3. Añade el turrón troceado y lo bates con el accesorio de varillas montado en la batidora de mano ya que te será más cómodo. Bate hasta que esté casi integrado, no importa si quedan algunos pequeños trozos sueltos.
4. Tamiza la harina con la levadura y la vas añadiendo poco a poco a la mezcla con movimientos envolventes. Lo mejor es hacerlo con una lengua.
5. El interior del molde lo untas con AOVE y luego con un poco de harina para que no se pegue la masa. La masa la echas con cuidado en el molde y horneas unos cuarenta minutos.
6. Si una vez que ha subido el bizcocho ves que se está tostando mucho por arriba pon un papel de aluminio para proteger.



4/6 RACIONES



45 min aprox

INGREDIENTES

200 **GR**
turrón blando

150 **GR**
azúcar

4
Huevos

15 **CL**
AOVE

200 **GR**
Harina

16 **GR**
Levadura química

Para el molde: AOVE, harina

OBSERVACIONES

El turrón es un producto estacional, muy enfocado a la Navidad, pero fuera de estas fechas es un dulce bienvenido en cualquier sobremesa o receta. Siguiendo la tradición, lo que es una garantía es que, tras la festividad, Turrón hay en la despensa. Hay muchas recetas con Turrón, Rafa Prades, nos propone versionar el clásico Bizcocho de Yogur.



El chef Dani García comparte con la Escuela de Hostelería y Turismo Master.D, una de sus recetas TOP en sus restaurantes de Madrid y Marbella. Un placer contar con su aporte en esta edición. Desde la Escuela, felicitamos al chef y a su equipo por ser el nuevo dos estrellas Michelin en la Comunidad de Madrid con su espacio Smoke Room.

FOIE PARA UNTAR AJETES ALIÑADOS DE LEÑA

Por Dani García

ELABORACIÓN

Baño verde para manzana mousse

1. Mezclamos todos los ingredientes en un cazo con la ayuda de una varilla.
2. Una vez mezclados hervimos la mezcla.
3. Mantenemos a 65 °C para bañar las manzanas.

Crema base de foie mi cuit

1. Hervimos la nata , retiramos del fuego y le metemos el foie dejamos infundonar.
2. Pasado unos 10 minutos trituramos el foie con la nata hasta conseguir una crema fina.
3. Dejamos enfriar ligeramente y reservamos.

Mousse de foie mi cuit

1. Semi montamos la nata y reservamos. Calentamos la base de foie sin pasar de los 40 °C y disolvemos la gelatina hidratada, ponemos a punto de sal y la pimienta.
2. Por último, le añadimos el brandy. Cuando tenemos la base lista le metemos poco a poco la nata, con movimientos suaves con la ayuda de una varilla.
4. Cargamos la mousse en una manga de pastelería.
5. Reservamos.

Para 45 unidades de manzanas de mousse de foie

1. Escudillamos la mousse de foie sobre los moldes de manzana. Metemos en el abatidor o en el congelador hasta que estén congelados completamente.
2. Una vez congelado, con mucho cuidado sacamos de los moldes y guardamos las manzanas en un tupper hermético.
3. Reservar en el congelador hasta el momento de su uso.

Para 4 unidades de manzanas de foie bañadas

1. Calentar el baño.
2. Mantener a una temperatura constante de 60-65 °C.
3. Bañar las manzanas previamente pinchadas.
4. Mantener a temperatura ambiente hasta que descongele.
5. Una vez descongelada guardar en frío hasta el momento de su uso.

Para los ajetes salteados

1. Cortar los ajetes con un tamaño de 5cm. Saltear con el aceite de oliva hasta que tenga un bonito y uniforme color dorado.
2. Por último, añadirle el zumo de limón.



4 UNIDADES



2 horas aprox

INGREDIENTES

Baño verde para manzana mousse

- 0,2667 kg Zumo de manzana
- 17,33 gr Gelificante vegetal
- 0,5333 gr Colorante blanco laca
- 0,1333 gr Colorante verde kiwi

Crema base de foie mi cuit

- 0,7812 kg Nata 35%
- 1,09 kg Foie mi cuit (Desgrasado)

Mousse de foie mi cuit

- 1,87 kg crema base de foie mi cuit
- 1,12 kg Nata 35%
- 225 gr Brandy
- 45 gr Sal fina
- 3,75 gr pimienta negra grano (Molida)
- 30 gr hojas de gelatina hidratadas en agua+hielo previamente

Para 45 unidades de manzanas de mousse de foie

- 3,6 kg Mousse de foie mi cuit
- c/s molde de manzana
- Uni de Manzanas de foie bañadas
- 0,2667 kg baño verde para manzana Mousse

Para 160 gr de ajetes salteados

- 91,43 gr ajetes bandeja (limpios)
- 34,29 gr limón (zumo)
- 22,86 gr aceite de Castillo de Canena Cocina



TO LEONARDO

47% Alc. Vol.

Conte. N.º 1,750 ml

MEZCAL ANCHO

ALP'S

DESTILADO EN MEXICO



MONIN MONIN

Pumpkin Spice

Le Sirop de MONIN

Pumpkin Spice

Citrouille
Especes

Une tradition de qualité
Sirop - Pur Sucre

0,7l

CÓCTEL DE OTOÑO

EN HONOR AL DIOS LLUVIA "TLÀLOC"

Por Nacho Méndez, bartender en Umalas Bar, Zaragoza (TOP cocktails bar 2020 y 2021 de España y Portugal), y profesor en la Escuela de Hostelería y Turismo Master.D

ELABORACIÓN

Toda una explosión de sabores, experiencia garantizada para los paladares más atrevidos.

Con el otoño no solo bajan las temperaturas también llegan las lluvias. Este cóctel llamado Tlálloc hace referencia al dios de la lluvia Azteca, que ampara este trago fresco y otoñal. El mayor aporte al cóctel se lo da un Mezcal destilado en olla de barro. Generalmente, el mezcal se destila en ollas de cobre, sin embargo, todavía quedan productores que utilizan estos métodos tradicionales. Este método aporta unas notas terrosas y minerales que hacen al destilado más sabroso, dejando en boca una sensación más densa y salada de lo habitual.

Por otro lado, desde la frontera norte del país, le acompaña un American Rye Whisky, un destilado de centeno donde destacan recuerdos afrutados y especiados que buscamos en consonancia con el mezcal.

El sabor y la gama cromática del cóctel van de la mano; alimentos y frutos de temporada como la calabaza, la lima y el pomelo complementan el trago. La calabaza endulza y da consistencia, el zumo de lima y la soda de pomelo se encargan de los matices y tonos cítricos y refrescantes, además de un añadido carbónico. Una cucharada de sal de chile define los últimos detalles, la sal como potenciador de sabor y el chile siguiendo esa estela de sabores mexicanos.

La decoración es un recordatorio de lo que estamos bebiendo, el cóctel se sirve en una vasija de barro recordando la destilación del mezcal, una ramita de cereal haciendo gala al whisky de centeno y un deshidratado de pomelo que continua ese abanico de colores otoñal.



1 PERSONA



10 min/aprox

INGREDIENTES

25 CL

Mezcal Alipús destilado en olla de barro

25 CL

American Rye Whisky

20 CL

Sirope de Calabaza Monín

1/2

Lima exprimida

Top soda de pomelo

Garnish: Rama de trigo, deshidratado de pomelo

Vaso: Vasija de barro

Un cóctel ideal para media tarde, para anticipar una cena o formar parte de un drunch (merienda-cena), perfecto para un tentempié de quesos, verduras a la brasa o incluso una tarta tipo cheesecake, con mermelada de piquillos o lima. Por supuesto, casa con tacos tradicionales mexicanos, como los de cochinita pibil.



CURSOS HOSTELERÍA Y TURISMO



Formación abierta,
adaptada a tus necesidades
y preferencias

Másteres y estudios superiores

- › Master en Gastronomía y Food&Beverage
- › Máster Profesional en Dirección Hotelera
- › Curso Superior Cocina y Pastelería
- › Curso Superior Sumiller y Gestor de Bodega
- › Curso Superior Gestión de Alojamientos Turísticos

Certificados de profesionalidad

- › Recepción en alojamientos
- › Gestión de Pisos y Limpieza en Alojamientos
- › Creación y Gestión de Viajes y Eventos
- › Cocina
- › Repostería
- › Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería

Cursos

- › Curso de Cocina y Restauración
- › Curso de Coctelería
- › Curso de Pastelería y Repostería
- › Curso de Recepcionista de Hotel
- › Curso de Gobernanta de Hotel
- › Curso de Jefe de Sala
- › Curso de Protocolo y Organización de Eventos

Formación Profesional

- › Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas
- › Grado Medio Cocina y Gastronomía



La Escuela de Hostelería y Turismo Master.D ofrece cursos adaptados al sector en base a la demanda de profesionales que se requieren. Con este fin, cada año, se actualiza el portafolio teniendo en cuenta las **competencias requeridas en los perfiles profesionales** y ofrecer los mejores candidatos a las empresas del sector.

+info

