



ANA HERNANDO

MENÚ DEL DÍA

Los alumnos de Cocina del CIFP La Merced disfrutaron de la experiencia micológica del chef del Parador de Soria con distintas elaboraciones

Aplicar la creatividad al mundo del turismo y la cocina

ANA HERNANDO SORIA
El turismo y la hostelería se han tenido que reinventar y desde el CIFP La Merced han apostado, incluso antes de la pandemia, por poner la creatividad al servicio del sector terciario, como han demostrado durante este primer trimestre del curso escolar con el Aula Empresa Creatividad aplicada a la gastronomía y el turismo.

Este programa Aula Empresa, al igual que los otros siete que han

desarrollado durante el pasado curso escolar y los dos nuevos que les han sido concedido para el curso 2020/21, está cofinanciado por el Fondo Social Europeo, en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020, y por el que el centro ha recibido 3.000 euros para financiar visitas a distintas empresas del sector y realizar diversos talleres que permitan que los alumnos mejoren sus destrezas.

Durante este primer trimestre

del curso, los alumnos del C.F.G.M de Cocina y Gastronomía, y de los C.F.G.S. Dirección en Cocina, Gestión de Alojamientos Turísticos y Guías, Información y Asistencia Turística han podido descubrir técnicas que permiten mejorar sus establecimientos y ofrecer un mejor servicio a los turistas.

El proyecto consiste en impulsar la creatividad de los alumnos mediante la realización de cursos impartidos por profesionales del sector

de la Hostelería que estén relacionados con sus estudios, donde pueden ver productos nuevos, así como nuevas técnicas que les haga investigar, que relance su imaginación, su capacidad de inventiva, a través de visitas al centro o talleres on line. En definitiva, la creatividad como eje mediador para aplicarla a la Hostelería.

Así, los alumnos de Cocina disfrutaron de la experiencia micológica del chef del Parador de Soria,

Carlos Aldea, quien les mostró diversas elaboraciones para poder crear desde tapas a presentaciones suculentas a la par que atractivas para el comensal, que descubre cómo interactuar con su propio plato antes de sumergirse en un contraste de sabores.

También han contado con la experiencia de Judit Comes, de FruArt, que ha enseñado a los alumnos a realizar talla de frutas y verduras y poder presentar en mesa, cocina o salas de banquetes y desayunos, las frutas y verduras de forma artística. Aprovechando su presencia en el CIFP La Merced, también les ha preparado para elaborar presentaciones florales que permitan tematizar, decorar y poner en valor diferentes salones para distintas presentaciones y eventos.

De la mano de la Cristina Aldavero aplicó sus conocimientos de Tecnología e Innovación Alimentaria a los alumnos mediante un taller de análisis sensorial y extracción de los aceites vegetales.

Una apuesta por la cocina y el turismo de calidad mediante aprendizajes novedosos.



Nuevo GLA.

Todo el laberinto de asfalto a tu alrededor, te pertenece. Escala el rascacielos más alto y ruga a los cuatro vientos. Sé la reina de esta jungla de cemento. Y hazlo con el nuevo GLA, el SUV de Mercedes con sistema de infoentretenimiento MBUX y un diseño salvaje.



Nuevo GLA 200 d.
Con AMG Line, paquete Premium y cambio automático.

399€/mes¹

En 48 cuotas. Aportación inicial: 13.607,69€.
Mercedes-Benz Renting con todo incluido²

Consumo mixto (l/100 km): 4,6-4,8.
Emisión CO₂ (g/km): 141-153 (NEDC: 121-126).

Madurga, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

C/ Eduardo Saavedra, 46. 42004 SORIA. Tel.:975 221450. www.mercedes-benz-madurga.es



Ejemplo de Mercedes-Benz Renting para un GLA 200 d con pintura metálica, cambio automático 8C-DCT, AMG Line y paquete Premium por 399€ el mes IVA incluido, aportación inicial de 13.607,69€ IVA incluido, a 48 meses y 20.000 km/ año. Oferta válida para clientes mayores de 31 años. Vigencia oferta realizada hasta el 30/09/2020, solicitud aprobada hasta el 15/10/2020 y contrato activado hasta el 31/11/2020. Permanencia mín. 24 meses. Mercedes-Benz Renting es una marca comercializada por Mercedes-Benz Renting, S.A. -Avda. de Bruselas 30, 28108 Alcobendas (Madrid).
¹Inc. piezas de desgaste, excepto neumáticos. El modelo visualizado puede no corresponder con el ofertado. Más información en www.mercedes-benz.es