

La nueva hostelería

Autor: [Miguel Otero Prol](#) – Edición PDF para descarga en [Canariasgourmet.es](#)

Capítulo 1

Quiero comenzar este artículo contando mi experiencia en la hostelería, porque si una cosa me ha quedado clara, es que, la hostelería tal como la conocíamos ha cambiado. Nuevas normas y protocolos nos obligan a adaptarnos. Toca una nueva era gastronómica.

El ser humano siempre ha sabido adaptarse a lo largo de su historia y por eso ha sobrevivido, así que, toca adaptarnos. Partiendo de cero, ya que no existen precedentes, me gustaría detallar mi experiencia. Estos días han sido intensos. Intensos y emocionantes ante un reto que todos los que trabajamos en esta profesión estamos afrontando.



Miguel Otero Prol

Como Supervisor de Servicios en [Hovima La Pinta BeachFront Family Hotel](#), tengo el honor de dirigir el departamento de Bares & Restaurantes del hotel en estos momentos de reapertura.

Aunque parezca que “sólo hay que abrir”, existe mucho trabajo previo que no se ve. Incorporación escalonada del personal, donde con anterioridad han acudido a realizarse las pruebas del coronavirus, limpieza, acondicionamiento de los espacios, uniformidad del personal, cursos de prevención y nuevos

protocolos frente al covid-19, reestructuración de servicios y maneras de hacerlo... Si las medidas higiénico-sanitarias en este hotel ya eran altas, puedo asegurar que ahora lo son muchísimo más.

Durante el confinamiento nos preguntábamos como sería la reapertura, que si las famosas mamparas, reducción de aforos, de reservas, ... y al final con la llegada del día a día y teniendo claros los protocolos es muy diferente y, como ya he dicho anteriormente, en la adaptación está la clave. Tras la formación de PRL con el equipo pasamos a una nueva formación de servicio, donde les expongo los cambios a llevar en restauración ya que los servicios en buffet, restaurante y bar han cambiado.

La formación es la clave de todo proceso.

La uniformidad

Actualmente ya no es posible acudir al lugar de trabajo con el uniforme puesto. Los empleados deberán cambiarse en el propio centro y a su vez esos vestuarios tienen aforo limitado, lo que nos ha obligado a realizar turnos escalonados de llegada para que puedan mantenerse todas las medidas de higiene y salud y así evitar las aglomeraciones.



La formación es la clave de todo proceso

Además, diariamente los empleados reciben su mascarilla y elementos necesarios para el correcto desempeño de sus funciones. Nunca hay que olvidar que el personal también es la imagen de la empresa.

Restaurante buffet

El restaurante buffet (tanto sala como el departamento de cocina) es quizás donde más cambios se han llevado a cabo. Primero de todo, hay que tener en cuenta que cada Buffet es un mundo: infraestructura, capacidad, tipos de regímenes, mobiliarios, concepto... El cambio más significativo es que el número de comensales se ha visto reducido, ya que la primera norma es establecer las mesas con una distancia mínima de seguridad de 1,5 metros. En nuestro caso pasamos de 360 a 260 personas.



La nueva hostelería...transformación

En las mesas notaremos una gran diferencia, no están previamente montadas. Hemos renunciado a la mantelería para evitar la transmisión del virus ya que garantizar una correcta manipulación de éste es complicado.

Con elementos como la sal, la pimienta, el azúcar, la sacarina, el aceite y el vinagre hemos decidido hacerlo a través de mono dosis, donde el cliente únicamente cogerá la cantidad que necesite. Las salsas, como tomate, mayonesa, mostaza etc. serán servido en un recipiente específico por el propio cocinero.

Hemos dividido aún más las funciones del personal de sala: · Una persona: monta la mesa con servilleta, doble cuchillo, doble tenedor, cuchara sopera y [cuchara de postre](#). · Una

persona de encarga del **desbarase** de mesas (retirar los platos y limpieza de mesas). · Otros toman las comandas de bebidas. · Otros su función es llevar las bebidas a las mesas.

Tanto la entrada como la salida del buffet, así como los propios flujos internos, deberán estar bien señalizados para evitar aglomeraciones. El **protocolo** que deben seguir los clientes al entrar al buffet son: además de llevar la mascarilla puesta a su entrada, desinfectarse las manos con gel hidroalcohólico (nuestras máquinas dispensadoras son de acción a pedal o automáticos) y esperar a ser atendido.

El responsable del servicio se encargará de acompañar a los clientes a su mesa.

Una vez acomodados llegará el jefe de sector con una PDA (comandero electrónico) donde tomará nota de las bebidas. Éstas se cargarán directamente a la habitación gracias a nuestra amiga la tecnología, ya que nuestros clientes disponen de una pulsera con **chip integrado**, que además de servir de apertura de la puerta de su habitación, nos ayuda a hacer estos cargar y pago pagos sin necesidad de llevar dinero encima. A continuación, otro camarero procederá al montaje de la mesa.



Se evitará en lo posible la manipulación masiva de la vajilla, cubertería, cristalería, etc. Es importante destacar que los clientes en la mesa podrán prescindir de sus mascarillas, pero cuando se dirigían al buffet deberán hacer uso de ellas. Sobre la presentación de la comida, se ha llevado a cabo un cambio: el buffet caliente es asistido por nuestros cocineros, lo que hará que el cliente no manipule la comida, si no que se la pedirá a éste.

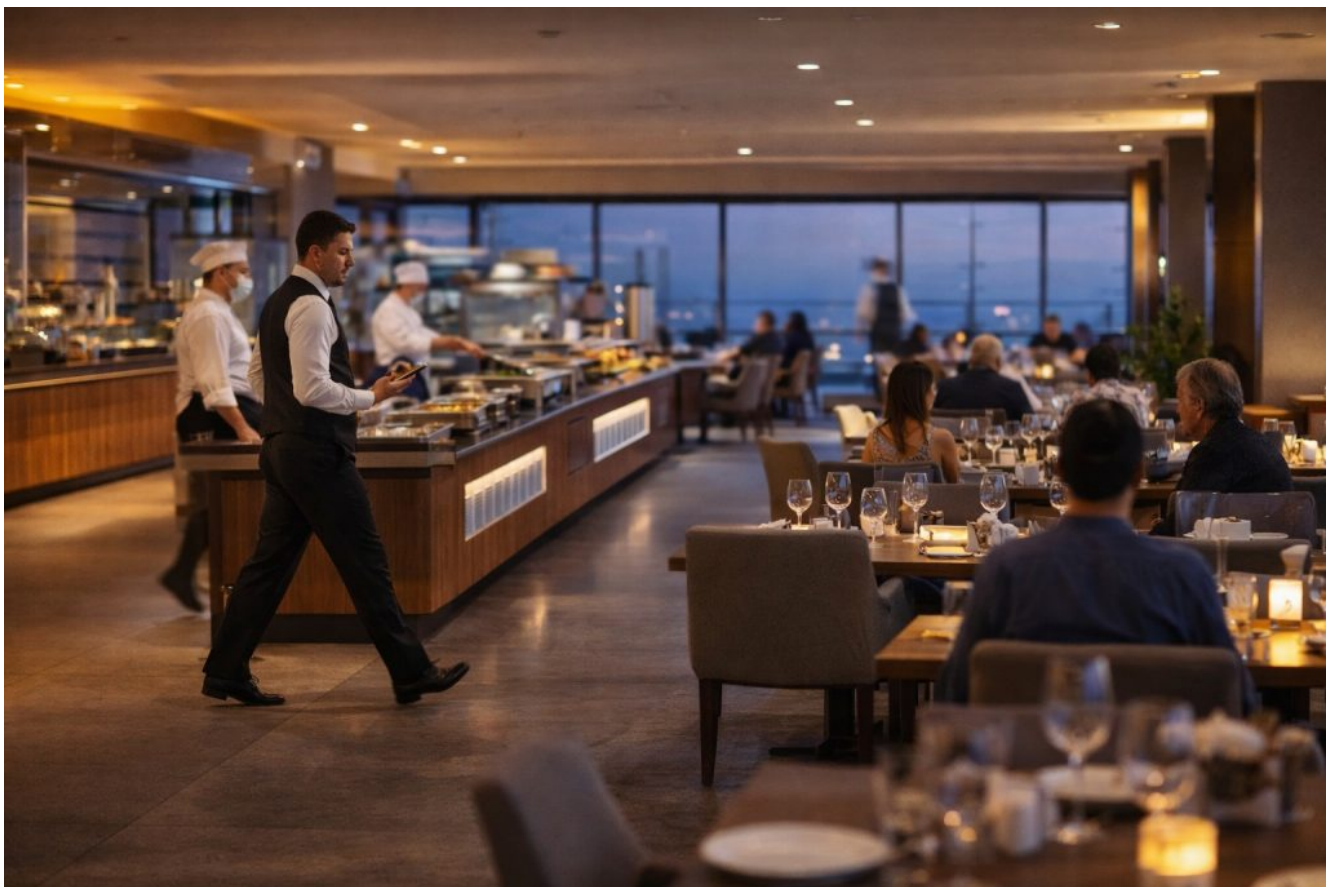
Para evitar preguntas y acumulación de personas, se ha colocado a la entrada del buffet una muestra de todos los platos que podrá encontrar en ese momento, así el cliente puede ir más decidido en su elección de la comida.

Tanto la parte de buffet frío como de postres, las porciones son individuales y precintadas para que el cliente únicamente

toque el plato elegido.

Restaurante a la carta

Nuestro restaurante a la carta, es un espacio multiuso, dónde por las mañanas servimos un desayuno Excellence, además es el punto de servicio para las personas que tienen Todo Incluido y pueden disfrutar de diferentes Snacks durante el período que los restaurantes están cerrados. Y, por si fuera poco, por la noche se convierte en nuestro restaurante a la carta con un menú italiano.



Desayunos excellence

Al igual que en el restaurante buffet, en esta zona hay paneles informativos con las medidas de higiene y seguridad a tomar, señalización de entrada y salida, así como gel hidroalcohólico. Aquí también el cliente deberá hacer uso de la mascarilla cuando vaya al espacio reservado para el buffet. El servicio de desayuno Excellence además de ese buffet, tiene

una carta específica. Una de las medidas a tomar ha sido la incorporación de **códigos QR** para que el cliente pueda descargarse las cartas y así evitar la manipulación de las mismas.

Restaurante italiano

Este servicio es para todos los clientes del hotel y deben hacer la reserva previa en recepción en las franjas horarias establecidas y en cada una de ellas con un cupo que en este momento es de 20 pax por turno, estos son de 18:30 H , 19:15 H y 20:00 H . Actualmente y debido a la ocupación se mantiene únicamente un día a la semana abierto.



Restaurante italiano

Aunque esto cambiará según demanda. Al igual que el **desayuno Excellence** la carta puede visualizarse a través de códigos QR y a la entrada del restaurante también se ha colocado un panel donde podrá verla mientras espera a ser atendido.

Bar principal

En este punto de venta también se han hecho grandes cambios. Al igual que en el resto de espacios, se ha visto reducido el aforo ya que las mesas hay que establecerlas garantizando la distancia de seguridad entre ellas. En la zona de barra existen indicadores en el suelo de dónde debe colocarse para ser atendido, aunque en estos momentos estamos intentando promover el servicio en mesa para evitar aglomeraciones en la barra.

Bar piscina

El bar piscina tiene un horario de 10:00 H a 18:30 H y en este estarán de servicio, dependiendo de la ocupación, de uno a cuatro camareros. Las cartas de bebidas, helados, snacks, al igual que en el resto de puntos de venta, son con códigos QR, además disponemos de cartas física expuestas en caso de que alguien prefiera no descargarse la carta o no lleve el móvil encima en ese momento.



Las zonas del bar piscina están delimitadas y su acceso debe realizarse siempre con mascarilla.

Estamos trabajando para evitar aglomeraciones de pedidos y clientes, realizar su encargo a través de nuestra APP, así el cliente desde tu hamaca puede pedir su bebida / comida y ser servido sin necesidad de levantarse a pedirlo a la barra.

Conclusiones del servicio

Después de estos primeros días de apertura, planificación y organización de servicios las primeras conclusiones son mejores de las esperadas. Ciertamente es que la ocupación no nos acompaña, pero nos da una idea de cómo se realizará el servicio cuando éstas sean más altas.

Siempre he dicho que de las cosas negativas tenemos que aprovecharnos para sacar cosas positivas y en ello estamos.

Con el nuevo servicio de **Buffet** desaparecen las aglomeraciones de clientes, así como el uso masivo de vajilla y comida. También hay que destacar que se ha mejorado en cuanto a desperdicios, al ser servicio de monodosis y que el buffet caliente es servido, la comida que se desaprovecha es mucho menor. Los viajes en busca de comida han descendido, así como el tiempo que el cliente pasa en el comedor.

Cada **hotel** tiene una infraestructura diferente y cada uno adaptará los protocolos de formas distintas. Pero para nosotros, el uso de la tecnología como PDA, cargos directos al chip de la pulsera, walkies al personal para comunicación entre ellos, la APP y los códigos QR para los menús, facilita el servicio y con ello un ahorro de costes.

La dirección del hotel lo que desea es que se garantice un buen servicio y seguridad sanitaria a nuestros clientes y de echo los comentarios realizados por nuestros clientes en estos días son muy, muy positivos.

Por la parte de los que amamos esta profesión, debemos protegerla y respetar los nuevos protocolos, ya que es parte esencial de un buen funcionamiento del servicio. Sabemos que los hoteles ya no podrán asumir el 100% de ocupación con estas medidas y que el gasto en personal por el servicio que se pretende ofrecer es mayor, pero tendremos que aprender a vivir y adaptarnos a este nuevo escenario que se nos ha planteado.

No debemos olvidar que detrás de todo esto, no solo está el personal del departamento A&B, están todos los departamentos del hotel, sin ellos no sería posible llegar al término de una apertura.

El éxito de uno es el de todos y con ello hacemos disfrutar a nuestros clientes, y esa, es la mayor recompensa en esta profesión.

Para terminar este artículo como decían mis maestros en la hostelería hay tres cosas que son las más importantes: • No seas un jefe, sé un líder y tira del carro, no te subas a él. • El equipo que lideres es lo más importante, cuídalo sin ellos no eres nadie. •

Y por último **LA MISE EN PLACE** (puesta a punto de un servicio): si no estás preparado, anticipado a un servicio o dirección todo saldrá mal. Como ejemplo siempre me ponían una operación de una persona en un quirófano. ¿Te imaginas que cuando te

fueran a operar en la sala de operaciones no estuviera todo el instrumental necesario para dicha operación?

Con esa pregunta sobran las palabras. Este artículo te lo dedico a ti, a mi GRAN MAESTRO MASCATO (D.E.P), siempre llevaré ese amor en la hostería que me has entregado, tú has sido aprendiz de mi padre y yo de ti, maravillosa esa experiencia.

Con más de mil referencias,
te ofrecemos más de mil motivos
para visitarnos.

Av. San Sebastián 55 S/C de Tenerife



La Real Academia de Gastronomía Celebra su 50º Aniversario... Medio Siglo de Excelencia

En una noche inolvidable para la **gastronomía española**, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** celebró su 50º aniversario en una espectacular gala en el **Teatro Real de Madrid**. El evento, que reunió a más de 800 figuras clave del panorama culinario nacional, no solo conmemoró cinco décadas de historia, sino que también reivindicó el papel fundamental que la **gastronomía** juega en la sociedad y la economía de **España**.



Teatro Real de Madrid

Este hito en la historia de la RAG sirvió como recordatorio de la llamada “Edad de Oro” de la **cocina española**, un período que ha llevado a España a ocupar un lugar destacado en el escenario gastronómico mundial. El ascenso de España no ha sido casual; es el resultado de décadas de innovación y un compromiso inquebrantable con la excelencia, que la RAG ha promovido desde su creación en 1974.

La Gastronomía: Un Pilar de la Economía Española

El impacto de la **gastronomía** en la economía española es innegable. Según datos recientes, el sector representa aproximadamente el **33% del Producto Interior Bruto (PIB)**, con una producción valorada en **338.000 millones de euros**. Además, da empleo a **3,73 millones de personas**, lo que equivale al **18% del empleo total** del país. Estas cifras subrayan la importancia económica del sector y refuerzan el mensaje de la RAG sobre su relevancia para el futuro de España.



La gastronomía representa aproximadamente el 33% del Producto Interior Bruto (PIB)

Liderazgo en Sostenibilidad y Proyección Internacional

La influencia de la **cocina española** no se limita a su territorio. España ha emergido como líder europeo en **producción y exportación de alimentos ecológicos**, con más de **2 millones de hectáreas** dedicadas al cultivo ecológico y **41.000 operadores** en el sector. Este posicionamiento no solo demuestra una tendencia hacia la **sostenibilidad**, sino que también abre oportunidades en mercados con altos márgenes de rentabilidad.



Innovación y Creatividad en la Gastronomía Española

La gala no fue solo una celebración del pasado, sino una proyección hacia el futuro. La **Real Academia de Gastronomía** ha sido clave en el impulso de la **innovación** y la creatividad en la cocina española, contribuyendo al desarrollo de la **cocina de vanguardia** que ha ganado reconocimiento internacional. Esta combinación de **tradición e innovación** ha mantenido a España en la vanguardia de las tendencias culinarias globales.

La Gastronomía como Embajadora Cultural y Atractivo Turístico

El evento también subrayó el papel de la **gastronomía española** como embajadora cultural. La cocina del país, con su **diversidad regional** y su **rica herencia histórica**, se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos. Se estima que el **15% de los turistas** que visitan España lo hacen

motivados principalmente por su **oferta gastronómica**, lo que refuerza [la relevancia](#) del sector en la industria turística.

Mirando al Futuro: Sostenibilidad y Transformación

La celebración del 50º aniversario de la **RAG** llega en un momento crucial para el sector, que se está recuperando de los desafíos planteados por la [pandemia](#). Con un enfoque en la **sostenibilidad**, la salud y la **innovación tecnológica**, la **Academia** continúa jugando un papel clave en la reinvención de la industria. El futuro de la gastronomía española está marcado por la necesidad de adaptarse a nuevas tendencias sin perder su esencia.



REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

50 ANIVERSARIO
PREMIOS NACIONALES
DE GASTRONOMÍA

La Real Academia de Gastronomía embajadora cultural

La gala del 50º aniversario de la **Real Academia de Gastronomía** es una afirmación del presente y una mirada optimista hacia el futuro. Con una mezcla única de **tradición e innovación**, un impacto económico significativo y un papel vital como embajadora cultural, la **gastronomía española** está lista para continuar liderando el camino hacia los próximos 50 años de éxitos.

Chefs Fantasmas: Dentro del mundo clandestino de las cocinas ocultas

En la era digital y de la comida a domicilio, las **cocinas fantasma** emergen como un fenómeno disruptivo en el mundo gastronómico. Operando en el anonimato, estos espacios culinarios, también conocidos como **dark kitchens**, están redefiniendo el concepto tradicional de restaurante. Sin un local a la vista, se centran exclusivamente en la entrega de alimentos, liderados por chefs que están marcando un nuevo rumbo en la industria alimentaria.



Cocinas fantasmas en Madrid

Estas **cocinas fantasma**, están transformando silenciosamente el panorama de la comida a domicilio, desafiando las normas establecidas y abriendo un nuevo capítulo en la historia de la

gastronomía moderna.

Las cocinas fantasma: ¿qué son y cómo funcionan?

Al caminar por **Madrid**, uno podría confundirse al ver ciertos locales: por fuera parecen restaurantes, con cocineros trabajando y aromas de comida flotando en el aire. Sin embargo, no hay mesas ni sillas, y los repartidores se agolpan en la entrada. Estos no son restaurantes convencionales, sino las controvertidas cocinas fantasma.

Un reciente estudio identifica **18 dark kitchens** operando actualmente en la capital. Desde su apertura, algunas han generado protestas vecinales debido al ruido, los olores y el constante movimiento de repartidores. Estas cocinas cobraron impulso en **España** durante la pandemia, cuando el servicio de entrega a domicilio experimentó un auge sin precedentes.



Un mundo clandestino de las cocinas ocultas

El modelo de negocio involucra a cuatro actores principales: el dueño del local, que lo arrienda al operador de la cocina; este último acondiciona el espacio y alquila los fogones a restauradores o los gestiona directamente. El proceso se completa con las aplicaciones de entrega y su red de repartidores.

Perfiles de chefs fantasma: los artífices detrás del velo

En el corazón de **Madrid**, los chefs fantasma están reinventando la cocina desde detrás del velo. La cocina fantasma más grande de la capital, ubicada en la **Calle Zabaleta 1**, comenzó su actividad en noviembre de 2021 y alberga 38 fogones. Esta impresionante instalación, ocupa dos locales contiguos y cuenta con una macrochimenea de 25 metros. Entre sus inquilinos destaca '**Vicio**', la popular marca de hamburguesas creada por **Aleix Puig**, ganador de **MasterChef 7**.



Una fusión sin precedentes entre tecnología y gastronomía en las cocinas

No muy lejos, encontramos otras **dark kitchens** de gran envergadura: la de la **calle Felipe Fraile**, número 5, con 36 fogones; **José Calvo 10 y Vizconde de Matamala**, cada una con 21 fogones. Le siguen **Felisa Méndez 11** (15 fogones), **Paseo Imperial y Melancólicos** (12 fogones cada una) y **Paseo Imperial 8** con una decena de fogones.

La variedad continúa con cocinas más pequeñas pero igualmente eficientes: **Araucaria 19** (8 fogones), **San Bernardino** (7 fogones), **Andrés Torrejón 17 y Sorgo 17** (6 fogones cada una), y **Algodonales 19** (5 fogones). Incluso hay espacios con solo dos fogones, como **Nebulosas 18**, **Sorgo 53** y **la esquina de Duque de Sevilla con Santorcaz**. Los más compactos, **Morando 6**, **Mantuano 4** y **Andrés Obispo**, operan con un solo fogón.

Tecnología y gastronomía: la sinergia detrás de las cocinas ocultas

La irrupción de las **cocinas fantasmas** en el panorama gastronómico representa una fusión sin precedentes entre **tecnología y gastronomía**. Este modelo innovador maximiza el potencial de la tecnología actual, aprovechando las plataformas de pedidos en línea no solo para conectar con los clientes, sino también para optimizar la gestión y logística del negocio. La recolección y análisis de datos se convierte en un activo invaluable, mientras que el marketing digital amplía la visibilidad y las transacciones en línea simplifican los pagos.



¿Habrían proliferado las dark kitchens sin la pandemia

En el corazón de las cocinas fantasmas yace una sinergia vital entre la gastronomía y la tecnología. Este modelo no solo se adapta a las nuevas tecnologías, sino que también responde a las necesidades emergentes del mercado y explora nuevas [oportunidades](#). El resultado es una operación más eficiente,

una experiencia de cliente mejorada y un proceso de compra más ágil y fluido.

El futuro de las cocinas fantasma: tendencias y predicciones

La pregunta que surge es: ¿habrían proliferado las **dark kitchens** sin la pandemia y la consiguiente desaparición temporal de los restaurantes presenciales? La respuesta probablemente es afirmativa. La tendencia de cocinar menos en casa, especialmente entre las generaciones más jóvenes, ya señalaba un aumento en la demanda de servicios de entrega a domicilio. Incluso con la reapertura de la hostelería tradicional, muchas cocinas fantasma mantuvieron una [clientela](#) fiel, evidenciando una preferencia creciente por disfrutar de la comida en el confort del hogar.

El futuro de las **cocinas fantasma**, sin embargo, dependerá en gran medida de la legislación que regule su establecimiento y funcionamiento. A pesar de los posibles desafíos regulatorios, parece poco probable que este modelo de negocio experimente un declive significativo. La digitalización, que se extiende a todos los aspectos de nuestras vidas, apoya la idea de que las **dark kitchens** continuarán siendo una opción popular para los consumidores.

Además, el concepto de las **cocinas fantasma** ha evolucionado más allá de la simple comida rápida. Ahora incluye opciones de alta cocina, alternativas saludables, vegetarianas y veganas, y una diversidad de cocinas internacionales. Este modelo ofrece una variedad que satisface a todos los gustos y preferencias, haciendo que la opción de pedir comida a domicilio sea, para muchos, más atractiva que cocinar o salir a cenar fuera. Con tal amplitud de opciones y una creciente demanda, las cocinas fantasma tienen un amplio margen para innovar y seguir siendo una parte esencial de nuestra experiencia gastronómica contemporánea.

Casual Food de Alta Gastronomía... muy canalla

El Casual Food y sus nuevas tendencias

Este término, Casual Food, bastante acogido dentro del público en general, viene a representar hoy día una de las tendencias gastronómicas que llegó, no solo para quedarse, sino para ir evolucionando hacia una muy buena opción para degustar platos “canallas” en manos de buenos cocineros a precios asequibles.

En Santa Úrsula y el Puerto de La Cruz, está por ejemplo **Omelet Meeting Point**, esta marca liderada por **Isaura Pacheco**, quien cuenta con la asesoría culinaria del **Chef Pau Bermejo**, es un buen ejemplo de nuestro preámbulo.

Omelet ya cuenta con dos locales y, para diferencia de muchas otras cafetería-restaurantes que ofrecen este tipo de propuesta, cada local cuenta con una carta muy diferente, pero eso sí, el mismo sentido de calidad con una cocina bastante creativa.



Foto: Chef Asesor Pau Bermejo. Casual Food de Alta Gastronomía... sumamente canalla

Si por ejemplo vas al local de **Puerto de La Cruz**, puedes degustar un *“Chilli Crab sobre wofres”*, cosa que les puedo garantizar, no pasará desapercibido en sus paladares.

Pero si te quedas en el local de Santa Úrsula, una hamburguesa de *“Cochino Negro”* es imposible no probarla.



Isaura Pacheco y su premio 2021 del reto del Bocata

Además, no podemos dejar de mencionar que Omelet Meeting Point ha sido la ganadora de los dos últimos **“Reto del Bocata de Santa Úrsula”**, evento anual que se realiza en todo el municipio tinerfeño en busca del mejor bocata del año.

El primero con un “Ximo” valenciano y el Segundo con la *“Cochinita Pibil”*, realmente emociona ver año a año ese sentido de superación, creatividad y buena competitividad.

Casual Food una propuesta con el carácter de la Alta Gastronomía

En Santa Cruz, La Fula es una opción de **“Casual Food”** que destaca entre las mejores. Aquí nos encontramos con una cocina cuidada pero [divertida](#) y con muchos rasgos de alta gastronomía, su Chef Ignacio Solana, tiene una propuesta marinera con un producto fresco de mercado.



Chef Ignacio Solana

La Fula es un sitio para todo tipo de gustos donde la creatividad y la buena cocina, hace el atractivo de la apuesta

del **Chef Ignacio (Nacho) Solana**.

El mismo chef nos comenta que *“cada vez más, la alta cocina o cocina de autor -como la quieran llamar-, se acerca a lugares más económicos con propuestas más desenfadadas, un “Casual Food” con un puntito gastro, con mucho detalle en la presentación y contrastes buscando salir de lo habitual.*

Creo que esa es la línea que está siguiendo la gente, hay un público cada vez más exigente, más conocedor.

Ignacio Solana

“Te puedo decir que, entre los platos más demandados en La Fula, está la “Ensaladilla de batata con caballa y mayonesa espumada de mojo rojo” y si hablamos de postres, difícilmente la gente deja de pedir es el “Chocolate Frito”.



















“Definitivamente hoy día hay que saber interpretar el gusto de los comensales, lo que demandan y combinarlo con lo que se ajusta a los bolsillos, esto si buscas tener éxito, no se puede cocinar para complacer egos. Los restaurantes del tipo que sea, son un negocio y como tal deben funcionar y dar buenos frutos”, añade el chef en una conversación con este

medio.

Un público que se reorienta

El Chef Nacho Solana, concluye, “la evolución del **food** ies esta!, la gente está buscando buenos sitios con buenos precios y que puedan comer por unos 30,00 € con vino o a lo mejor, poco menos con cerveza, disfrutando de platos diferentes con un puntito de gastronomía más cuidada y claro, con calidad”.

“No puedo dejar de mencionar – sigue el Chef Solana- La gente va a querer seguir saliendo a comer, por lo que este tipo de concepto, es el más interesante para la **gastronomía**”.

Las 'empanaditas' de Pedro Nel

Siguiendo en Santa Cruz, hay fenómenos [culinarios](#) que suceden a lo mejor de manera inesperada y espontánea, pero eso sí, con un éxito absoluto, y esto lo digo hablando de las “Empanaditas de Pedro Nel” en el muy distinguido restaurante Etéreo.







La primera mordida que puede darle a una de estas 'traviesas' maravillas gastronómicas, inmediatamente me transportó a Latinoamérica, llevándome a esos mercados de los pueblos andinos, en esas carreteras en forma de serpentina donde están esos locales o chiringuitos a pie de la vía para asombrarte tanto en la amabilidad de la gente como en la sazón de sus fogones.

En toda Latinoamérica, en cada recoveco seguro que tu paladar se llevará agradables sorpresas.

Pero en el caso de estas exquisitas empanadas, se puede decir

que fue amor a primera vista, no hay nada de desperdicio en cada bocado que le puedas dar, la masa crujiente en su punto, un guiso de relleno que explota de sabores y la buena sazón del Chef Pedro Nel en boca, estos manjares colombianos les aseguro que son de vicio.

Además, es el entrante perfecto para luego degustar la exquisita carta de este restaurante capitalino que nunca deja de sorprender.

La gastronomía sobreviviente de las crisis

No se puede dudar, ni por un momento, que la pandemia creó un nuevo panorama en la restauración, nuevos hábitos, nuevos perfiles en los comensales, delivery, tele trabajo, las terrazas se hicieron imprescindibles, la sala tuvo que reaprender y madurar para dar servicio, los escandallos necesitaron revisión permanente.

Las subidas de precios del género y pagos impositivos en los momentos más difíciles, hicieron que se encendiera en muchos restauradores esa chispa de creatividad, tesón y claro, un análisis de cómo y con qué poder mantenerse y generar volúmenes para poder continuar con sus empresas.

De buena madera han sido, no solo los restauradores de España, en todo el mundo hubo un llamado de supervivencia y este fue bien atendido, en la mayoría de los casos. Si vemos el lado positivo de las cosas, hemos ganado una restauración más adulta, con los pies en la tierra, creando y buscando poder satisfacer paladares y bolsillos, razón demás para que propuestas como **Street Food** o **Casual Food** vean la evolución hacia una **Alta Gastronomía sumamente canalla**.

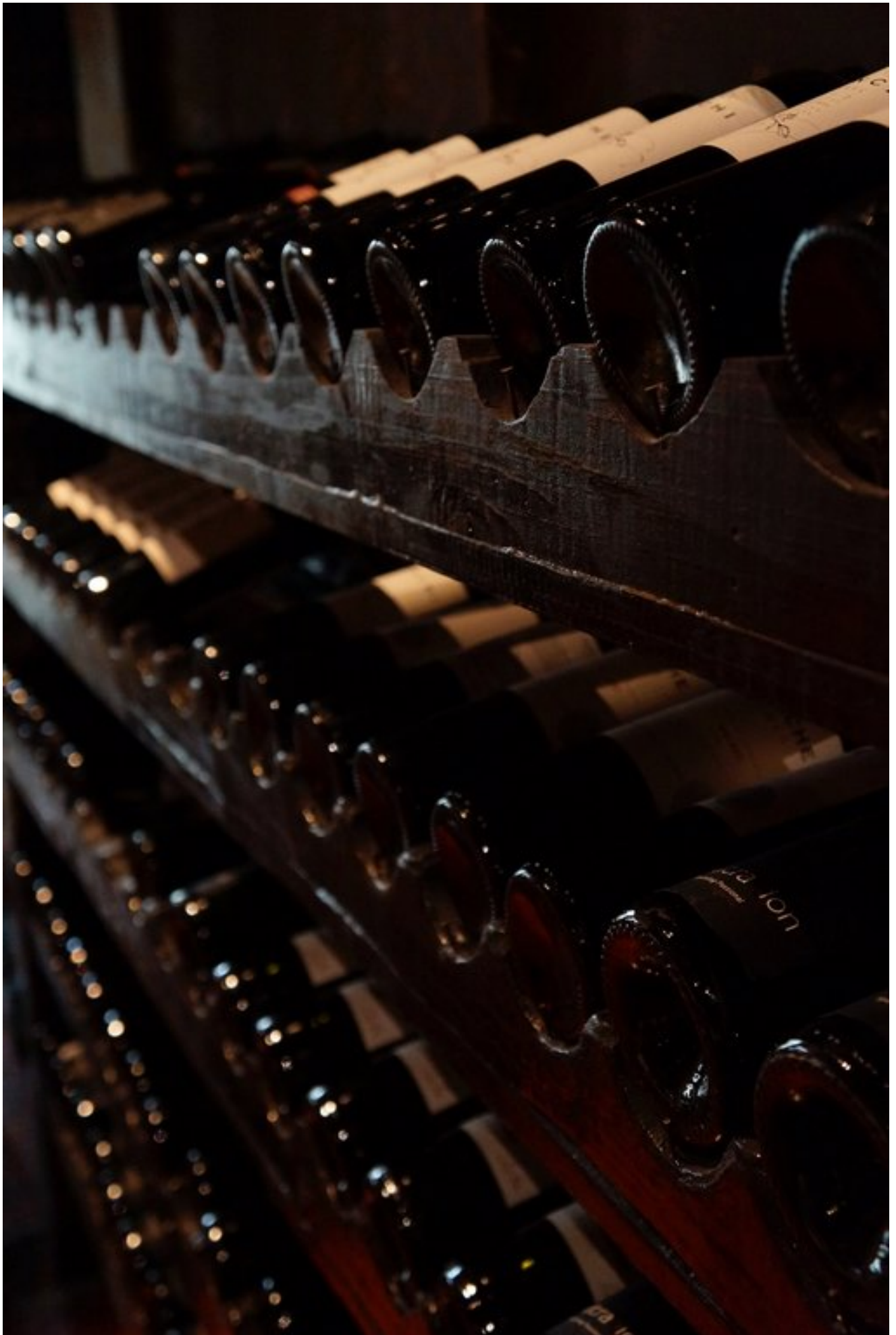
El vino español marcando récord de ventas en el 2021

El vino español vio en el 2021 como sus ventas se incrementaron dando pie a la recuperación del retroceso del 2020 por tema de la pandemia.

Las ventas del vino español alcanzaron cifra record de 34.300 millones de euros, pero en la actualidad preocupa que, debido a la guerra de Ucrania, esta cifra no se pueda mantener en el 2022.

La [OIV](#), Organización Internacional de la Viña y el Vino ha publicado en su informe del 2021, que, en el 2021, España ha superado a Italia y no solo esto, se convirtió en el país número uno como exportador de todo el mundo, con un volumen de [23 millones de hectolitros](#) y un claro aumento del 9,5%.

Aun así, España sigue ocupando sigue ubicada en la tercera posición hablando en términos de valor, con 2.883 millones de euros, en contra de los 11.075 millones de euros por una venta de 14,6 millones de hectolitros.



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

En el mismo orden, [Italia](#) vendió 22,2 millones de hectolitros para alcanzar una cifra en euros de 7.060 millones de euros.

Más valorado el vino francés

Estas cifras dejan en clara evidencia, que Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior que el español, ya que el precio medio triplica al de España.

Los vinos españoles exportados a granel lograron un 56% frente al vino embotellado que logro un 34%, en cambio en el caso francés, los porcentajes estuvieron en un orden de 11% de vino a granel y 70% del vino embotellado.

Ahora, otras referencias como los vinos espumosos exportados, Francia con un 15%, Italia un 26% y España con un 7% que en valor seria un 16%.

Francia, Italia y España lograron manejar un total del 61% del dinero por las exportaciones de vino. Hablando de otras posiciones, en el cuarto lugar lo ocupó Chile con 8,7 millones de hectolitros en cuanto a volumen se refiere y 1.664 millones en euros.



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

Por su lado, Argentina sufrió una reducción con 15,3% del vino vendido al exterior unos 3,3 millones de hectolitros, aun así, logro una facturación de 700 millones de euros.

Estados Unidos evoluciona y se coloca en el sexto exportador mundial y luego Australia quien registra un descenso del 8,9% con 3,3 millones de hectolitros, pero con un alza en cuanto al valor con 1.231 millones de euros.

Suramérica se vio beneficiada gracias a la climatología que favoreció al continente, Chile fue el país más beneficiado logrando cifras record de hasta un 30% más, 13,4 millones de hectolitros. Por su lado Argentina aumentó su producción en 12,5 millones de hectolitros y Brasil dio un salto con 60% más que en cifras equivaldría a 3,6 millones, alcanzando su volumen más alto.

El vino español recupera el mercado americano

Tras el fin de los aranceles, el vino español vuelve a tener una especial demanda en el mercado norteamericano. Actualmente la proyección es de crecimiento.

Diferentes fuentes del sector del vino español visualizan oportunidad de crecimiento en E.E.U.U.

La fidelización del público hacia los [vinos españoles](#) y la actual transparencia burocrática dan margen de un importante

crecimiento.

De igual forma piensan que España podría pasar de los mil millones de euros en exportaciones de las referencias españolas hacia el país del norte.

José Luis Benítez, (FEV), ha expuesto a los medios que: el mercado norteamericano es “potencialmente el más importante” que actualmente tienen las bodegas de España.

Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho, sobre todo en valor, vendiendo más caro y llegando a más sitios. Es un mercado con mucho potencial, súper interesante y donde todavía tenemos recorrido»



Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho.

El 2021 marcó un aumento en el volumen de envíos del 6,6%; hablando en litros fueron unos 46,1 millones, lo que colocó a España en la casilla numero 5 como destino de los vinos españoles.

En el mismo año, Estados Unidos fue el segundo mayor comprador de la producción vitivinícola española, lo que en facturación se tradujo a unos 231,8 millones de euros, 12,9% más que en el 2020.

Una recuperación excelente

Las ventas se han recuperado de una manera extraordinaria luego que se les pusiera fin a los aranceles del 2019 que, en el gobierno de Trump se les impusieron a productos españoles entre ellos se encontraba el vino.

Todos reconocen que Estados Unidos representa una alternativa segura y más duradera que los mercados asiáticos y de América del Sur, además de las fuertes alteraciones en diferentes rubros de la producción nacional ocasionados por la guerra en Ucrania.



El vino español recupera el mercado americano

Este panorama abre las puertas para que en cinco años España pueda superar los mil millones de euros por exportaciones de

vino hacia los [Estados Unidos](#).

Francia e Italia duplican y, en algunos casos triplican el 6 y 7% de cuota que actualmente tiene el vino español en el territorio americano.

Lo que hace de suma importancia mantener y buscar aumentar la presencia en catálogos de los vinos españoles. Norte América es un mercado natural para lo que son las pequeñas y medianas bodegas donde pueden ofertar vinos de manera exclusiva.

Impulso a las empresas

Es importante apoyar a estas empresas pequeñas para que puedan acceder a ese mercado con misiones directas.

Se debe tener una estrategia firme y certera, donde los objetivos y públicos estén bien definidos, en esto es importante que estemos claros, ha declarado a los medios Álvaro Giménez CEO de la consultora especializada en internacionalización Gimenez & Sigwald Wine Associates.

Restauración y hostelería: difícil y escaso el personal

Restauración y la hostelería pasando dificultad para conseguir personal de sala y cocina.

Se aproxima el verano y la realidad es que escasea el personal cualificado de restauración y hostelería, el cual se hace cada vez más necesario. Para hacer frente a la demanda de cara al verano da la impresión de ir agravándose.



Estos puestos de trabajo siempre se han considerado como un trabajo de paso y para gente joven.

Emilio Gallego, secretario general de [Hostelería de España](#) ha declarado que la situación actualmente no es la más complicada, ya que, muchos [negocios](#) y sobre todo hoteles, permanecen cerrados. Pero si hablamos de verano la situación es otra y esta preocupa.

Cifras

Durante los meses de julio y agosto, de una temporada alta en buenas condiciones, se requiere la contratación de unas 100.000 personas para dar cara a la subida de la demanda durante estos meses.

El secretario general de Hostelería de España, también hace alusión que el sector mantiene unos 1,7 millones de puestos de trabajo, en restauración 1,2 y otros 248 mil en lo que es alojamiento.

Así que, sumar 100 mil puestos más en este año puede complicarse de una manera importante.



Emilio Gallego, secretario general de Hostelería de España.
Foto AZARplus

Esto debido a que luego de dos años de Covid, los canales de contratación por temporada, se han roto. No se puede olvidar que la nueva reforma laboral las contrataciones laborales han cambiado de formato.

No hay voces de alarma...aun

Emilio Gallego dice que en estos momentos no hay comunicaciones sobre situaciones graves por la dificultad de encontrar personal para esta Semana Santa. Debemos suponer que con el fin de las restricciones se podrá recuperar la normalidad en lo que refiere a hostelería y turismo.



Con el fin de las restricciones se podrá recuperar la normalidad en lo que refiere a hostelería y turismo
Está claro que existe un desajuste en lo que refiere a la formación profesional y el volumen de empleo que genera el sector. España es un país con menos jóvenes, esto debido al envejecimiento de la población.

Soluciones y propuestas

Se debe mejorar la intermediación entre los ofertantes de empleo y los demandantes del mismo, hay que adaptar los esquemas de formación profesional de la restauración y hostelería con mira a mejorar la gestión de jornadas laborales con mayor flexibilidad.

Hay que tener presente que, *“hay trabajadores que no se sienten atraídos por el sector porque una parte de la actividad se realiza cuando el resto de la sociedad no está trabajando”*.

Será dentro de un par de semanas que se pueden cuantificar las necesidades del sector, la pandemia trajo una fuerte fuga de talentos. Estos puestos de trabajo siempre se han considerado como un trabajo de paso y para gente joven.

Sala: una profesión apasionante y con futuro

Hace unos días Ferran Adrià predecía en una entrevista que el sueldo de un/a camarero/a va a experimentar un significativo aumento en los próximos años.

Son muchas las empresas del sector que están demandando personal cualificado.

Se necesita [formación](#), en el IES María Pérez Trujillo sabemos que no basta con saber llevar un plato a la mesa. Un profesional de sala necesita formarse en campos tan dispares como idiomas, barista, coctelería, sumillería, gestión de equipos, recursos humanos, gestión administrativa, eventos, etc.

Sin olvidarnos que nos encontramos en la era digital y todos estos conocimientos habrá que adaptarlos a las TIC`s. Es decir, son necesarias una serie de competencias, habilidades y destrezas que hagan del camarero/a un/a profesional altamente cualificado/a y le aporten un valor añadido.



IES María Pérez Trujillo imparte ciclos formativos de diferentes niveles

Con la llegada de la pandemia, muchos puestos de trabajo (entre ellos el sector turístico) se vieron afectados. Sin embargo, actualmente las empresas están necesitando nuevamente cubrir puestos de trabajo y muchas de ellas están encontrando dificultades para incorporar personal formado a sus equipos.

La formación profesional es una excelente vía para formarse en todas estas materias

En el Puerto de la Cruz, el IES María Pérez Trujillo imparte ciclos formativos de diferentes niveles y especializados en hostelería y turismo. Entre ellos, el ciclo de grado medio de Servicios en restauración, como el de grado superior de Dirección de servicios de restauración.

Este último ciclo se ofrece en modalidad DUAL, lo que significa que el alumnado tiene la posibilidad de hacer una formación en la empresa desde el primer curso, adaptando así

su formación a la realidad empresarial.



Gran parte de los módulos de este ciclo formativo se pueden convalidar si se ha cursado el ciclo superior de Dirección de cocina y viceversa

Donde el empresario tiene la oportunidad de formar al alumnado en su filosofía de trabajo, preparándolo así para una futura incorporación a la empresa.

Además, el centro está acogido al programa Erasmus +, lo que abre la posibilidad al alumnado de realizar prácticas en el extranjero para mejorar su idioma y enriquecerse personalmente de la cultura y costumbres de los países de destino, entre otras ventajas.

Los ciclos formativos de grado superior

Gran parte de los módulos de este ciclo formativo se pueden convalidar si se ha cursado el ciclo superior de Dirección de

cocina y viceversa. Lo que aporta al alumnado una doble especialización dentro del sector de la restauración.

Los ciclos formativos de grado superior cuentan con un [reconocimiento a nivel europeo](#), lo que facilita la inserción laboral en el extranjero.

En el IES María Pérez Trujillo puedes cursar los siguientes ciclos de las familias profesionales de Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias:

Ciclos formativos Grado Medio

- Cocina y gastronomía.
- Servicios en restauración.
- Panadería, repostería y confitería.

Ciclos formativos Grado Superior

- Dirección de cocina. (Bilingüe)
- Dirección de servicios de restauración (DUAL)

El IES cuenta, además, con un restaurante en el que el alumnado puede hacer, desde el inicio de la formación, prácticas reales con clientes externos al centro. Creándose situaciones de aprendizaje que aportan un valor añadido a la formación.



El IES cuenta, además, con un restaurante en el que el alumnado puede hacer, desde el inicio de la formación

En este restaurante participan todos los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo que se imparten en el centro.

IES María Pérez Trujillo

Si anteriormente dábamos importancia a la tecnología, cabe destacar que este curso, el centro ha sido seleccionado para implementar un Aula de Tecnología Aplicada (ATECA), que estará operativa en el próximo curso 2022/2023.



Esta aula es un elemento clave en la innovación y está concebida para facilitar un cambio metodológico, un avance tecnológico y digital, así como una mayor integración con el tejido empresarial.

Si quieres formarte en este sector con gran demanda de empleo y hacerte un profesional, tienes la posibilidad de hacerlo en

el IES María Pérez Trujillo, en uno de los municipios turísticos que ha sido capaz de recuperarse rápidamente de los efectos y consecuencias que ha dejado esta pandemia en el sector

Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos

La Asamblea del Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), tiene nuevo presidente quien coloca que, sostenibilidad y salud serán los mayores retos por asumir.

Mauricio González Gordon ya como presidente de CEEV quiere abordar los principales retos del sector, entre los que destaca la «sostenibilidad» y el «etiquetado sanitario».

González Gordon declara que, la responsabilidad ejecutiva del [CEEV](#) recae sobre la Comisión del organismo. Su rol es de «representación», «coordinación e impulso», aun así, tendrá un plan ha desarrollar en los próximos 4 o 5 años.

Sostenibilidad y todo lo que implica.

[González Gordon](#) dice, el CEEV concentra más del 90 % de las exportaciones europeas de vino.

Esta dimensión que requiere ser sostenible «*en sus tres vertientes: medioambiental, social y económica*».

La sostenibilidad es uno de los capítulos más importantes

para el sector. Muchas empresas ya lo están haciendo y están tomando iniciativas para reducir su huella de carbono, sus emisiones y su utilización de agua y desde las distintas federaciones se están desarrollando certificaciones para reconocer esas iniciativas y comunicarlas al consumidor.

«A veces ocurre que el consumidor no percibe al sector del vino como un sector contaminante o con incidencia en ese sentido », recalca el presidente.

Muchos de los productores europeos están bajo una indicación geográfica.

Esto les imposibilita cualquier tipo de traslado, ellos, tienen que cultivar en la misma zona y esto obliga a que sea sostenible.

Salud

Otro aspecto importante y que va al unísono con la sostenibilidad, es la salud.

González Gordon, tras la importante y muy reciente votación del Parlamento Europeo, sobre el informe que propone en el etiquetado del vino colocar mensajes con la misma orientación, de las del tabaco para alertar que el consumo del producto puede causar cáncer.

Este etiquetado fue rechazado y se cambió por mensajes sobre el consumo moderado además de los riesgos del consumo abusivo.



Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos. Foto: Faro de Vigo

En su opinión son los más importantes y en los que el CEEV ya viene trabajando «desde hace tiempo».

Otro aspecto, pero que también tiene que ver con el etiquetado sanitario, es el de la digitalización. Las bodegas para el próximo año deberán tener una etiquetas electrónicas que puedan ser leídas en todos los idiomas de la Unión Europea.

Estas de la información comercial del producto, deberán llevar el mensaje sobre el consumo moderado.

«Es un cambio relevante para el sector y tenemos un plazo de un año y medio. Muchas empresas ya han empezado la transición», señala González-Gordon.

Tras dos años de una pandemia...Guerra

No se ha terminado una situación global de la pandemia cuando llega la guerra con Ucrania creando incertidumbre y, está ya está generando consecuencias económicas.

Entre ellas, unos 850 millones de euros que las bodegas

facturaban tanto a Rusia como a Ucrania.

Todo esto sin contar el encarecimiento de las materias primas, vidrio, cartón y el alza del coste de la energía.

Antes esta situación, González Gordon propone trasladar a las autoridades europeas la importancia de darle más apoyo a los acuerdos comerciales con terceros países.

Mantener programa de apoyo a la promoción, ya que Europa importa una muy buena parte de su producción.

González Gordon termina diciendo que el vino tiene «el desafío permanente de actualizarnos y rejuvenecernos» para «atraer a nuevos consumidores para que conozcan uno de los productos más representativos de la cultura europea y de cada una de sus zonas.

La cadena alimentaria pide agilizar los trámites de las altas por covid

Las organizaciones representativas de la cadena de alimentación y de gran consumo han pedido este viernes medidas para agilizar las altas laborales por covid *“para evitar contingencias en el sistema productivo”*, ya que, según sus datos, uno de cada siete trabajadores no se reincorpora *“al no conseguir el alta médica”*.

[Efeagro](#)

Por ello, han solicitado ***“el alta laboral automática, en ausencia de síntomas, y la reducción de los tiempos de cuarentena en base a [criterios científicos](#) y en coherencia con las decisiones que se anuncian en el ámbito escolar”***, según un comunicado conjunto difundido este viernes.

[https://fiab.es/Cooperativas Agro-alimentarias](https://fiab.es/Cooperativas-Agro-alimentarias), la patronal de la industria ***FIAB*** y las organizaciones de distribución y gran consumo Aecoc, Anged y Asedas han considerado en dicho comunicado que es necesario para que ***“los trabajadores afectados se reincorporen con la máxima agilidad posible”*** y las empresas puedan *“planificar mejor la gestión de las plantillas”*.

Según han detallado, han trasladado su preocupación a los ministerios de Sanidad, Trabajo, Comercio, industria y Turismo, Agricultura y ***Seguridad Social*** por la situación generada a causa de la gestión de las bajas laborales en la actual ola de contagios por ***covid***.

Han reclamado medidas que ***“eviten que la falta de personal afecte al correcto funcionamiento del sistema productivo”***.



La cadena alimentaria pide agilizar los trámites de las altas por covid

Las organizaciones han insistido en que *“el incremento de las bajas de trabajadores en las empresas del sector supone un gran problema administrativo, ante las dificultades que estos encuentran para obtener el alta médica, debido a la congestión que sufre la atención primaria”*.

De acuerdo con sus datos, *“sólo el comercio alimentario supera en este momento las 20.000 bajas laborales, una cifra que aumenta a diario y que complica enormemente la gestión de las empresas”* y *“1 de cada 7 de los trabajadores que está de baja en este momento podría reincorporarse de inmediato, pero no lo hacen al no conseguir la autorización médica”*.

“El comercio alimentario supera las 20.000 bajas laborales”

A dicha situación, han sumado las consecuencias de la decisión tomada por algunas comunidades autónomas, en relación a conceder bajas telefónicas en base a auto-test de antígenos, ya que en su opinión supone *“un problema añadido de gestión de las altas, que sí deben obtenerse de manera presencial en los centros de salud”*.

Las empresas de la cadena alimentaria han puesto a disposición del sistema público de salud sus mutuas de accidentes en ese proceso que proponen de alta laboral automática asociada a todas las bajas por covid, una vez superados los siete días que establece actualmente el periodo de cuarentena, sin necesidad de acudir a los centros de atención primaria.

Y respecto a los periodos de cuarentena, han solicitado que se reduzcan *“a los mínimos indispensables para garantizar la correcta gestión de la pandemia, en base a la información científica disponible y a la experiencia acumulada durante los últimos dos años”*.

La cadena alimentaria ha recordado su labor desde el comienzo

de la crisis sanitaria, en **un sector considerado esencial y en el es necesario el trabajo presencial.**

Las organizaciones han alertado de que *“el funcionamiento de las operaciones en los centros de trabajo -especialmente en los establecimientos abiertos al público y en las plataformas logísticas- se están complicando extraordinariamente”*, según el comunicado.