



25 aniversario de la Escuela de Hostelería de Teruel



RECETA MAGISTRAL

Diario de Teruel

Índice

UNA RECETA MAGISTRAL QUE CUMPLE UN CUARTO DE SIGLO

- 4 - 6 Calendario de celebración del 25 aniversario
- 20 - 21 Los alumnos, los ingredientes estrella
- 37 - 40 Historia de la Escuela de Hostelería
- 42 - 45 La evolución del sector hostelero en la provincia
- 46 - 49 El edificio que alberga el centro formativo
 - 50 La mejor despensa, la más próxima

ENTREVISTAS A:

- 8 - 10 Manuel Marqués, director de la Escuela
- 11 - 13 Ricardo Checa, ex director de la Escuela
- 14 - 15 Víctor Hinojosa, ex director de la Escuela
- 16 - 17 Raúl Igual, ex alumno y profesor
- 18 - 19 Mayte Pérez, consejera de Educación
 - 22 Alberto García, responsable del Venecia
 - 23 Enrique Pérez, cocinero del Doncel de Sigüenza
 - 24 Nacho Liso, propietario del Método
 - 25 Simón Monterde, cocinero de La Barrica
 - 26 Verónica Laguarda, gerente del hotel Salvevir
 - 27 Inés Lamadrid, gerente del Hotel Plaza
 - 28 Manuel Cordero, jefe de ventas en una empresa mexicana
 - 29 Javier Yzuel, inventor de los huevos fritos congelados

LA FORMACIÓN

- 30 Formación Profesional Básica
- 31 Grado Medio en Cocina y Gastronomía
- 32 Grado Medio en Servicios en Restauración
- 33 Grado Medio en Panadería, Repostería y Confitería
- 34 Grado Superior en Dirección de Cocina
- 35 Grado Superior en Dirección de Restaurante
- 36 Grado Superiores Guía y Asistencia Turística



Director: **Chema López Juderías**
Coordinación y textos: **M. Cruz Aguilar Oliveros**
Diseño y maquetación: **Begoña Plumed Ramos**
Publicidad: **Marta Astudillo Juliá**

Receta Magistral

La profesionalidad de los docentes unida a los sueños y el trabajo de muchos jóvenes de Teruel han hecho que el sector haya dado pasos de gigante

Un cóctel lleno de ilusiones, profesionalidad y ganas de mejorar, a nivel personal, pero también para impulsar el sector. Esa es la bebida con la que desde hace 25 años la Escuela de Hostelería de Teruel marida todos sus platos. El centro cumple un cuarto de siglo de existencia que ha estado estrechamente ligado a los cambios que, en toda la provincia, se han producido en el sector hostelero.

Cuando empezaron, en el curso 1993-94, la profesión estaba un tanto desprestigiada a nivel general y apenas había personas con formación académica. Teruel en esos años no figuraba en los mapas de los turistas y tan solo despuntaban un par de restaurantes y algún hotel.

Desde un primer momento el éxito estuvo asegurado y los chavales que se formaban en la Escuela de Hostelería eran contratados enseguida por las empresas. Buscaban su profesionalidad, pero además la demanda era muy grande porque en esos primeros años apenas había personal con cualificación académica en el sector.

Esa tónica se ha mantenido hasta hoy y los alumnos formados en el edificio de la plaza de la Catedral trabajan por toda la provincia y también están presentes en restaurantes y empresas a nivel nacional e internacional.

Pero lo más importante es que muchos de ellos han montado negocios o cogido las riendas de las empresas familiares en la capital y en el resto de las comarcas turolenses, dándoles el toque de la escuela e invirtiendo su profesionalidad en casa. En muchos municipios de la provincia despuntan coquetos hoteles y cuidados restaurantes y buena parte de ellos sustentan, con el buen hacer que aprendieron en las aulas, a varias familias y, a través de ellas, al pueblo.

La Escuela de Hostelería sigue siendo un aderezo fundamental para la evolución del sector y, gracias al trabajo de los profesores que por allí han pasado, ahora Teruel cuenta con una variada y amplia oferta en restauración y alojamiento que mira al futuro con esperanza y con ganas de seguir creciendo en cantidad pero, sobre todo, en calidad.



Varios alumnos, preparando una receta en la escuela ma de actos. Bykofoto / A. G.



Cafeteria - Restaurante
Venecia

T. 978 601 010
Santa Cristina, 2 - Teruel
www.restaurantevenecia.com

COCINA TRADICIONAL Y DE AUTOR
DESAYUNOS - ALMUERZOS - BAUTIZOS - CELEBRACIONES
COMIDAS DE EMPRESA






Muchos actos y de altos vuelos

Habr  talleres de cocina en directo, charlas sobre gastronomía y un servicio especial en el aeropuerto

El servicio que darán en el aeropuerto será uno de los actos principales del programa de actos. *Bykofoto / A. G.*

La Escuela de Hostelería de Teruel ha preparado diversos actos para conmemorar su 25 aniversario. Todos ellos girarán en torno a la gastronomía y la restauración, aunque vinculándolas con otras disciplinas, como la literatura o la fotografía. Entre los eventos previstos destaca un servicio de restauración en el aeropuerto de Teruel, que además se llevará a cabo con fines benéficos.

Las jornadas gastronómicas marcarán el inicio del calendario de celebraciones. El objetivo de las mismas es difundir la cultura culinaria de las comarcas turolenses y por eso se desarrollarán en varios puntos del territorio. Así, Luis Estopi an, cocinero del Hotel Guadalupe, de Alcañiz, será el encargado de mostrar el juego que dan los productos del Bajo Aragón en los fogones, en los que no faltarán el aceite de oliva virgen extra o el melocotón de Calanda. Por su parte David Sebastián, de Mas a la Torre, de Mora de Rubielos, aplicará sus conocimientos de cocina en la elaboración de platos con los alimentos t picos de G dar-Javalambre,

entre los que sin duda destaca la trufa. Por  ltimo Diego Doñate, que est  al frente de la cocina de Tiempo de Ensueño, en Albarra-c n, se ocupar  de exhibir el juego que dan los tesoros de la serranía en el puchero.

La intención que tiene la Escuela de Hostelería con estas demostraciones de cocina en directo es llegar a un centenar de personas. A estas tres sesiones se sumaran otras más con el resto de comarcas turolenses durante los próximos cursos escolares puesto que la idea del centro educativo es que tengan continuidad.

Por otro lado, el centro est  trabajando en la realización de un estudio de impacto socioeconómico de sus 25 años de historia. El interés radica en saber cómo ha repercutido la Escuela de Hostelería en el tejido empresarial y en la creación de empleo en la provincia de Teruel. Para llevarlo a cabo han contactado con el Departamento de Dirección y Organización de Empresas de la Facultad de Zaragoza porque desean que lo desarrolle el Grupo de Estudios Sociales y

!Gracias por vuestra labor y a por otros 25 años más!

BAR-RESTAURANTE
TORRE DEL SALVADOR

C/ El Salvador 20 - Teruel
www.latorreteruel.es 978 60 52 63

"La Abadía"
NUEVA GERENCIA

- Desayunos y almuerzos
- Deliciosas tostas variadas
- Embutidos de Teruel
- Quesos de Teruel
- Jamón al corte D.O. P.
- Y... grandes vinos

PLAZA CATEDRAL, 5 44001 TERUEL



Se hará una exposición fotográfica con imágenes de los 25 años de historia y una jornada de convivencia de todos los que han pasado por la Escuela

Económicos. Está formado por un grupo interdisciplinar de profesores junto con investigadores externos que han sido considerados por el Gobierno de Aragón Grupo de Referencia para el desarrollo de proyectos. El reconocimiento, experiencia, publicaciones y formación contrastados garantiza un "trabajo serio y concienzudo" explican desde el equipo directivo de la escuela. Se han fijado un horizonte de un año para su elaboración porque su intención es presentarlo al final de curso, "como colofón al 25 aniversario", matizan.

El documento estudiará la actividad desarrollada por el centro educativo, pero principalmente se centrará en el impacto económico y social que ha tenido, para dar a conocer con cifras la relevancia de la escuela en el entorno profesional y geográfico.

Servicio especial

El centro de formación quiere que el 25 aniversario sea inolvidable y sirva para potenciar su imagen entre la sociedad turolense.

Por eso, tienen previsto desarrollar un servicio de restauración en un entorno especial y con fines benéficos. El lugar elegido es el aeropuerto de Teruel, un espacio emblemático de la ciudad, y el objetivo es hacer partícipes a asociaciones y organizaciones no gubernamentales de la experiencia y de los beneficios obtenidos.

La celebración del cuarto de siglo de trayectoria es un buen momento para reencontrarse con antiguos compañeros. Así, entre el calendario de actividades está prevista la celebración de una jornada de convivencia entre alumnos, ex alumnos y profesores, de forma que todos aquellos que han participado durante estos 25 años en la historia de la escuela puedan sumarse a la celebración del cumpleaños.

Por otro lado, los profesores del centro están trabajando en el montaje de una exposición fotográfica que sirva de resumen del cuarto de siglo de trayectoria de una entidad cuya historia ha estado estrechamente vinculada a la de la ciudad.

Ctra. de la Estación S/N
La Puebla de Valverde
Reservas: 978670467
www.lafondadelaestacion.com
www.fondicaeventos.es

LA FONDA DE LA ESTACIÓN

HOTEL *** EVENTOS RESTAURANTE

Actores y personajes de novela se chupan los dedos



Fotograma de la película 'La cocinera del presidente', en la que la trufa negra tiene un gran protagonismo

La Escuela de Hostelería ha organizado para los próximos meses una serie de ponencias en las que se vincularán los elementos gastronómicos con la novela negra o la literatura erótica. El escritor Antonio Castellote será el encargado de hablar de la vinculación entre alimentos y guisos con la literatura erótica mientras que el novelista Juan Bolea se ocupará de hacer un repaso por las novelas negras en las que se hace referencia a la gastronomía.

Por último, el escritor y profesor Juan Villalba ofrecerá una charla en la que recordará a los asistentes algunas de las apari-

Domingo Gascón ya habló del pan de Teruel y el mismísimo Cervantes puso el Queso de Tronchón en boca de su Quijote

ciones en la literatura y el cine de los productos terulenses. Desde el pan de Teruel utilizado para las migas cuya receta ya ofreció Domingo Gascón, hasta el jamón del soneto de Rafael Alberti, sin olvidarse de las referencias que hicieron los grandes a las trufas, en el caso de Shakespeare, o al mismísimo Queso de Tronchón del que Cervantes habla en El Quijote. El profesor de literatura enumerará a su vez a algunas de las películas en las que aparecen alimentos de referencia en el territorio terulense y también a algunas producciones que giran en torno al mundo de la cocina.



Cambia a

Caja Rural de Teruel

...nosotros nos encargamos de todas las gestiones, sin que tengas que ir a tu antigua entidad.

**Te ofrecemos trato personalizado y cercano.
Conseguirás rentabilidad para tus ahorros.
Dispondrás de asesoramiento por profesionales de confianza.**

**CAJA RURAL
DE TERUEL**

CADA VEZ SOMOS MÁS

¡ÚNETE A NOSOTROS!

Diario de Teruel

MÁS DE 18.000 SEGUIDORES

EN FACEBOOK

www.facebook.com/diario.deteruel

MÁS DE 11.000 SEGUIDORES

EN TWITTER

@diariodeteruel

ACTUALIZACIONES INMEDIATAS

www.diariodeteruel.es

CONTACTO DIRECTO WHATSAPP

669 978 978



MANUEL MARQUÉS ORRIOS

Es profesor de matemáticas desde el primer curso en el que funcionó la Escuela de Hostelería de Teruel, en 1993-94. En 1996 asumió la Jefatura de Estudios; en 2013-2014, que fue el último de la escuela como Sociedad Anónima, fue director gerente y a partir de ahí asumió la Dirección cuando ya se convirtió en un centro educativo convencional.

“Muchos jóvenes ven la hostelería como una salida laboral para seguir en sus pueblos”

El actual director de la Escuela de Hostelería de Teruel reconoce que el centro ha tenido sus altibajos y ahora atraviesa un buen momento y goza de gran reconocimiento

- Usted dirige ahora la Escuela de Hostelería pero es profesor en ella desde que echó a andar en el curso 1993-1994, ¿cómo recuerda esos primeros años de un proyecto que en su momento resultó tan innovador?

- Fueron unos inicios un poco raros porque, por una parte, había una conciencia muy clara de que se quería hacer una escuela que formara muy bien en los aspectos profesionales, pero no estaba tan claro cómo realizar el resto de los aspectos educativos ni tampoco estaba muy definida la organización interna como centro. Hubo que establecer todo, desde los itinerarios formativos hasta las prácticas... Todo. Se tomó como modelo la escuela de la Universidad Autónoma de Barcelona, que tenía su sede en Bellaterra, pero hubo que adaptarlo a las necesidades y características de una ciudad pequeña, como Teruel y un centro mucho más pequeño y sin el bagaje ni en historia ni en recursos de la Universidad de Bellaterra.

- Durante años funcionaron como escuela independiente de Educación, al margen de la formación reglada.

- Sí, era formación no reglada, coincidió también en los años en los que la FP cambió de modelo, convivía la Formación Profesional reglada otras formas de formación y luego la escuela se mantuvo como Sociedad Anónima, pero pasó a formación reglada, además era una Sociedad Anónima completamente dependiente del Gobierno de Aragón.

- ¿El hecho de no tener durante los primeros años un título reglado afectó de alguna manera a los alumnos que se forma-

ban aquí o enseguida se ganaron un prestigio que les avalaba?

- Profesionalmente les afectó en la medida en que querían utilizar su título para acceder a una organización de tipo público, para el resto no. Rápidamente se consiguió cierto prestigio, los primeros años los alumnos tenían además del título de la Escuela Superior de Hostelería de Aragón el título de la Universidad Autónoma de Bellaterra, en Barcelona, que era un aval importante y hablamos de un momento en el que había una carencia casi absoluta de titulados y formación en hostelería, había muy pocas escuelas y el que hubiera gente formada casi era una rareza.

- Luego pasaron a ser una formación reglada y, posteriormente, se convierten en un centro educativo convencional, ¿no es así?

- Sí, en el año 2014-2015 pasamos a ser un centro educativo convencional.

- ¿Qué cree que ha supuesto para una ciudad como Teruel el hecho de contar con la Escuela de Hostelería?

- Un incentivo y una mejora de la calidad, también pensando que todo lo que es gastronomía y lo que está relacionado con el turismo ha crecido mucho en los últimos años. El que haya habido en Teruel una Escuela de Hostelería que haya aportado profesionales, haya mostrado nuevas maneras de hacer ha servido tanto para nuestros alumnos como para el resto de profesionales que ya estaban, que han visto que había otras opciones. Ha sido como un impulso, la escuela ha influido mucho en la profesionalización, aunque por supuesto queda mucho por hacer. También una cosa



Manuel Marqués, director del centro



“La hostelería tiene un carácter estacional intrínseco, la necesidad de mano de obra es muy grande y es difícil cubrir todos los puestos con personas cualificadas”

importante en la evolución del sector es que hay muchos establecimientos que nacen a partir de chicos y chicas que han pasado por la escuela. Ha sido un revulsivo empresarial.

- Además de esos negocios, también ha habido establecimientos de toda la vida cuyos hijos se han formado aquí, ¿hay inquietud por mejorar?

- Sí, el hijo que tiene claro que va a asumir el negocio necesita una formación y los padres ven en la escuela la posibilidad de mejorar y solucionar las carencias que él pueda tener y aportar al negocio un aire nuevo, otra forma de ver las cosas. Muchos hosteleros, cuando sus hijos han querido seguir en el negocio, han hecho lo posible porque se formaran aquí para luego coger las riendas de la empresa familiar.

- Pese a que de aquí salen profesionales altamente valorados y de que el sector gana en prestigio, la hostelería sigue siendo un trabajo temporal, ¿cómo les afecta a los chavales con formación académica que haya tanta mano de obra?

- La hostelería tiene un carácter estacional intrínseco, las vacaciones y los fines de semana están cuando están y las contrataciones siempre van a tener mucha variación

debido a esa estacionalidad. El número de negocios es muy amplio, la necesidad de mano de obra es muy grande y es difícil llegar a cubrir todos los puestos de trabajo que demanda el sector con personas cualificadas, más aún en esos momentos de pico de la demanda, que crece mucho. Seguramente es un problema endémico de la hostelería, pero lo que estamos viendo es que los profesionales que están formados resisten mucho mejor esos vaivenes, es decir, le empresario cuando tiene que prescindir de alguien siempre empieza por las personas menos formadas porque para la próxima necesidad siempre encuentra a alguien que puede hacer ese trabajo.

- Se han ganado un nombre en 25 años.

- Queremos pensar que sí, que decir que has estudiado en la Escuela de Hostelería de Teruel da una seguridad al empresario de que esa persona tiene una formación sólida. También hay que tener en cuenta que es una escuela pequeña, eso nos permite una formación personalizada, cercana y directa.

- Ahora se imparten ciclos medios en varias localidades de Teruel, ¿les ha quitado alumnado o por contra han notado incremento en el Grado Superior?

- Se produce un poco de todo, por una parte, lógicamente, de las comarcas que tienen ciclos de hostelería no vienen alumnos o muchos menos de los que venían antes porque tienen los estudios al lado de casa. Sí que es verdad que cuando esos alumnos quieren continuar su formación Teruel es una posibilidad y una referencia.

- Ampliaron hace poco con el Grado Medio de Panadería y Repostería, ¿había demanda de esta formación?

- El ciclo estaba en Calamocha pero no terminaba de tener alumnado y pensamos que, por una parte, con las sinergias que se establecían con el resto de los ciclos que tenemos en el centro y recogiendo el interés del sector en Teruel podría tener mayor viabilidad, aunque realmente es la Consejería de Educación la que decide dónde debe impartirse cada uno de los ciclos.

- ¿Qué tal funciona?

- Está funcionando, el año pasado el primer curso se llenó, este año todavía queda alguna plaza. Se ha estructurado en tres años y en lugar de en dos años se hace en tres para facilitar que personas que están trabajando pudieran realizar la formación. Se realiza solo por las tardes y de lunes a jueves, de forma que puede venir gente a la vez que trabaja.

- El resto de los ciclos están desde el principio?

“Teruel se consolida como destino turístico de interior y eso va a llevar consigo que aparezcan más importante y que haya establecimientos de todos los rangos”

Desde el principio tenemos las formaciones básicas que han cambiado de nombre y de duración; el ciclo de Grado Medio de Cocina y de Restauración, también con algunas variaciones. Inicialmente teníamos un ciclo superior de restauración que luego se convirtió en Dirección de Cocina y Dirección Superior de Servicios de Restauración, es decir, uno para dirigir y gestionar una cocina y el otro es para servicios de sala. Después, en el curso 2015-16 se incorporó el Grado Superior de Guía, Información y Asistencia Turística.

- ¿Cómo está el centro en la actualidad?

- Estamos en un momento de encrucijada, la crisis nos ha llenado las aulas, la gente se ha dado cuenta de que estaba en el mercado sin formación, pero cuando la situación económica se recupera la hostelería es un sector que requiere mucha mano de obra y nos encontramos con que contrata gente porque la necesita, sin estar formada.

Estamos en el momento de reivindicar esa formación, esa necesidad de profesionales que no empiecen de cero, que lleguen a las empresas con conocimientos y que luego tengan claro tanto ellos, y eso es

labor nuestra de la escuela, como los empresarios que esa formación no se acaba, que debe de seguir. La escuela tiene la necesidad también de no quedarse atrás, de estar actualizada y que la formación que demos sea realmente útil para los empresarios.

- En todas las profesiones la actualización es necesaria, pero la gastronomía está muy pendiente de las modas, ¿necesitan una adecuación continua a la demanda?

- Nosotros tenemos que dar una formación muy profesional y sería de base que luego al alumno le permita construir su modelo de trabajo. No podemos dejarnos llevar por las modas del último día, sino dar una formación de base importante, teniendo en cuenta también que debemos de ir incluyendo todo lo que el mercado va demandando, tanto en la cocina como en la sala. Nuestros alumnos deben de conocer cómo está la tendencia en coctelería, aunque lógicamente también tienen que saber cómo usar una coctelera.

- ¿Cómo afronta la Escuela de Hostelería de Teruel el futuro?

- Veo un futuro muy halagüeño, muy bueno y eso va de la mano de que la hostelería en Teruel tiene un futuro muy bueno, Teruel se consolida como destino turístico de interior y eso con el desarrollo propio de la ciudad va a llevar que aparezcan más establecimientos, que la demanda sea más importante y que haya establecimientos de todos los rangos y calidades. En ello la escuela debe de dar respuesta a todas esas necesidades, con lo cual es que previsible que la escuela avance, que tenga alumnos porque la demanda existe y seguramente va a crecer. También hay que pensar que formamos a gente no solo para la ciudad sino para toda la provincia e incluso a nivel regional.

- Ustedes forman a gente que en un alto porcentaje regresan a sus lugares de origen, tras formarse en la Escuela y en otras empresas destacadas del sector. Mientras todo el mundo habla del regreso de cerebros ustedes consiguen profesionalizar a gente que luego vuelve a sus pueblos y muchos de ellos emprenden un negocio que, además, genera empleo.

- Sí, muchos de los chicos que vienen de diferentes pueblos de la provincia quieren formarse para llevar un establecimiento familiar o montar algo en su pueblo. La hostelería sigue dando trabajo en muchos pueblos y la ven como una salida profesional viable, eso hace que se asiente población en el medio rural turolense. Tenemos alumnos que se forman en los sitios más dispares, todo depende de sus intereses y ganas, y luego muchos regresan aquí.

RICARDO CHECA

Fue director de la Escuela de Hostelería desde sus inicios, en el año 1992, hasta 2008, cuando se jubiló. Le ficharon porque su perfil se ajustaba a lo que buscaban, que era un profesional con muchos años de rodaje. El objetivo era lograr una escuela eminentemente práctica y Checa, junto al resto del equipo, se ocupó de que así fuera.



Ricardo Checa, que estuvo al frente de la Escuela de Hostelería en sus primeros años de andadura, en su domicilio de Zaragoza. Aragón Press

“La mayor satisfacción de un director de escuela es saber que a sus alumnos se los rifan las empresas”

Fue el encargado de llevar el timón de la escuela en sus primeros años de andadura, esos en los que apenas había profesionales de la hostelería formados y en los que los empresarios no miraban tanto el título sino la experiencia profesional

- ¿Cómo surgió la idea de poner en marcha una Escuela de Hostelería en Teruel?

- Fue un proyecto del Gobierno de Aragón, no tenía nada que ver con Educación sino que dependía del Departamento de Industria, Comercio y Turismo. En Zaragoza y Huesca había ya Escuelas de Hostelería, pero convencionales, y quisieron hacer algo también aquí en Teruel pero que fuera muy práctico, para formar profesionales con las necesidades de la empresa real. Buscaban a profesionales del sector para impartir las clases, querían una escuela eminentemente práctica y a mí me contrataron porque yo era director de hotel, en ese momento concretamente del Boston, en Zaragoza.

- ¿Cómo fueron esos primeros pasos?

- Los primeros ocho años funcionamos con un programa hecho a medida, no teníamos nada que ver con Educación, se solicitó la formación reglada para que los alumnos tuvieran un título oficial, pero nos dijeron que era imposible por las condiciones de la escuela, algo para lo que a posteriori no hubo ningún problema, creo que fue una decisión política más que otra cosa.

- ¿Por qué hubo ese interés por crear la Escuela en Teruel?

- En mi opinión se debió a que en Zaragoza había una escuela, en Huesca otra y en Teruel no había absolutamente nada y se decidió por reforzar el potencial turístico de la zona. Además la de Teruel la querían eminentemente práctica, las instrucciones que yo recibí es que debía ser una escuela diferente, de lo mejor que hubiera en España, y creo que lo conseguimos. Tuve la inmersa suerte de hacerme con una plantilla de profesorado fuera de serie.

- ¿Fueron duros esos inicios?

- Fueron duros por el tema económico, no por otra cosa. El sistema que ideó el Departamento de Turismo es que un porcentaje de los estudios fueran a través de becas, un 10% creo lo pagaba el alumno en función de la declaración de la renta de sus padres, el resto lo aportaba el Gobierno de Aragón, y fueron años difíciles porque el dinero no llegaba, había muchos gastos de adecuación del edificio, se necesitaba una bodega, una sala de catas... Tuvimos suerte y la escuela adquirió bastante fama porque cada vez que el Gobierno de Aragón tenía un compromiso nos llamaban a nosotros y eso era un gran revulsivo para el centro.

- ¿Fue fácil encontrar personal formado para impartir las clases?

- El director sí tenía que tener una titulación pero para el resto no se miraba tanto el título sino la formación profesional, tuve la suerte de encontrar a profesores con muchos años de vuelo y en muchas compañías, altamente cualificados.

“Los camareros son confesores mayordomos que tienen que saber de todo, estar al corriente de todas las novedades que hay en la vida para poder charlas con el cliente”

- Después sí se adaptaron a la formación reglada, ¿supuso mucho cambio con lo que se hacía anteriormente?

- Sí, drástico, antes la escuela era más práctica, más acorde con el sector empresarial.

- Para los primeros alumnos fue ventajoso el hecho de contar con una titulación en un sector donde apenas había gente formada o no se valoró suficiente esa formación?

- El empresario hotelero yo creo que no mira el título sino dónde y cuanto tiempo has trabajado, como en todas las profesiones cuanto más experiencia, mejor se hace. Eso era una ventaja para los alumnos y además teníamos una titulación privada, éramos socios de Eurhodip, la élite de las escuelas de hostelería de Europa, era un diploma de gran calidad, aunque no estaba reconocido en el sentido de que éramos muy pocas escuelas, en España solo cuatro, las que lo impartíamos.

“Los primeros ocho años tuvimos un programa hecho a medida, sin depender de Educación, se solicitó la formación reglada para que el título fuera oficial”



Ricardo Checa, en su casa de Zaragoza. Aragón Press



“La hostelería está muy mal pagada y es muy esclava, si estuviera bien remunerada mejoraría mucho, habría menos cambios de personal y mejores profesionales”

- Usted fue director durante 16 años, cuando se fue ya estaba la Escuela totalmente asentada, ¿no?

- Sí, eran los prolegómenos de la enseñanza oficial y ya estaba toda la base para hacer los estudios de la formación reglada. Los profesores han sido los mismos, aunque ahora creo que han ampliado al profesorado por necesidades de nuevos cursos y más alumnos. La mayoría de los profesores que estaban conmigo continúan y los que no es porque se ha jubilado.

- ¿Cuáles fueron los hitos más importantes de esos 16 años?

- La mayor satisfacción que puede tener un profesor y un director de escuela es saber que sus alumnos salen colocados, que se los rifan, o que montan sus propios negocios.

- ¿Y los momentos más duros?

- Lo más duro fue discutir con los políticos, lamentablemente iban a su rollo y no miraban lo mejor para la escuela sino los

“Lo más duro fue discutir con los políticos, no se adecuaban a la realidad laboral, que no tiene que ver con la ‘titulitis’ por lo menos en el sector de la hostelería”

intereses del partido o los del consejo de administración, no se adecuaban a la realidad del mercado laboral, que no tiene que ver con la titulitis, por lo menos en hostelería.

- ¿La Escuela de Hostelería ha sido el motor de cambio de la hostelería en Teruel?

- Creo que sí, si no al 100% sí en un porcentaje importante porque los alumnos que iban a hacer prácticas siempre destacaban y la clientela que venía a comer al restaurante para que los alumnos hicieran prácticas nos felicitaban, los alumnos salían muy bien preparados.

- ¿Cómo vio usted evolucionar el sector en los años en que estuvo al frente de la Escuela?

- Ha evolucionado sin duda, en líneas generales no hay más que verlo, antes era muy vulgar y muy corriente, pero no solo ha sido por la Escuela de Hostelería, no hay más que ver los programas de televisión o los cocineros de prestigio que enseñan a la gente.

- En la actualidad los cocineros y camareros bien formados son muy buscados por las empresas, ¿no es así?

- Efectivamente, obviamente la cocina requiere profesionalidad de hacer un huevo frito bien frito, pero el camarero está mucho más en contacto con el cliente, hay algunas películas que lo describen muy bien, los camareros son confesores, amos de llaves, mayordomos que tienen que saber de todo, tener un bagaje cultural importante, estar al corriente de todas las novedades que hay en la vida, con los clientes conviene charlar porque hay mucha gente que busca conversación y el camarero tiene que estar al corriente de ese tema de cultura general, por no hablar de los idiomas, que son muy relevantes.

- También sigue siendo un sector de paso para muchos trabajadores, ¿no es así?

- En un porcentaje sigue habiendo gente que trabaja porque no tiene otro sitio pero afortunadamente cada vez hay menos. Está desprestigiado porque si tuviera una remuneración más alta estaría mejor visto y habría mejores profesionales, no se produciría tanto cambio si los sueldos fueran más generosos. Conozco propietarios que se han hecho millonarios y pagan la nómina mínima.

- Pese a lo mucho que ha mejorado, ¿sigue siendo una profesión infravalorada?

- Un aspecto importante de la hostelería es que está muy mal pagada, en general, es muy esclava, si estuviera bien pagada mejoraría mucho, hay mucho cambio en la industria hotelera porque los sueldos no son muy generosos que digamos y luego está la esclavitud de los horarios, que en eso no es la única, hay otras, pero si están mejor remuneradas.

VICTOR HINOJOSA LUNA

Fue director entre los años 2008 y 2013. Su nombramiento respondió a un interés por estrechar las relaciones entre la Escuela de Hostelería y el sector empresarial turolense ya que él era secretario general de la CEOE (Confederación Española de Organizaciones Empresariales) Teruel, cargo al que renunció para asumir la Dirección.

“La cocina en esos años estaba de moda y eso sirvió para impulsar muchas actividades”

El objetivo que se fijó y para el que asumió la Dirección fue mostrar la actividad de la Escuela a la sociedad turolense y estrechar los lazos con el sector empresarial.

- Fue director entre 2008 y 2013, ¿cómo recuerda esos años en la Escuela?

- Yo fui a la Escuela con el objetivo de sacarla a la sociedad. En ese momento ya estaba consolidada a nivel de estudios y nuestro objetivo fue estar cerca de los establecimientos, abrirla a la sociedad y es lo que hicimos, colaboramos con los todos agentes que nos lo solicitaron, desde empresas, a sindicatos o instituciones. Fue una época bonita porque el centro contó con el apoyo unánime de toda la sociedad, resultó muy agradable trabajar con un proyecto con tanto apoyo social.

- ¿Hacia falta en ese momento darla a conocer?

- La Escuela de Hostelería no se conocía, ni se conoce, tanto como nos parece, mucha gente no sabe la actividad que se hace allí, y hacía falta mostrarla, tanto dentro como fuera del territorio. La mitad de los alumnos eran de fuera de Teruel, de los pueblos había muchos, pero también venían desde otras provincias. Mucha gente que tenía establecimientos turísticos mandaba a sus hijos a estudiar aquí por sus enseñanzas de calidad.

- La Escuela siempre se ha caracterizado por sus enseñanzas eminentemente prácticas, ¿por qué se mantuvo esa línea?

- Yo llegué a la Dirección con el plan formativo reglado, los chicos obtenían un título oficial que abría muchas puertas más allá de la categoría profesional pura y dura. Además del trabajo en el centro, seguimos yendo a todos los sitios en los que demandaban nuestros servicios a la hora de preparar aperitivos o vinos, aprovechamos cualquier solicitud para potenciar las prácticas.

“Sentimos siempre el apoyo de todas las instituciones e igual con el Gobierno de Aragón que con el Ayuntamiento de Teruel colaboramos estrechamente”

- Sí porque los chavales de la Escuela eran habituales en todos los eventos que tenía el Gobierno de Aragón

- Sentimos siempre el apoyo de todas las instituciones y administraciones e igual con el Gobierno de Aragón que con el Ayuntamiento de Teruel colaboramos estrechamente. Éramos un centro con el que se contaba habitualmente, era un sitio en el que todo el mundo estaba muy cómodo. La trayectoria de la escuela fue positiva y unánimemente apoyada, es muy destacable y un ejemplo de lo que debería ser un proyecto cuando interesa a toda la ciudad.

- ¿Cómo era la relación del centro con los empresarios, hubo simbiosis durante esos años?



Víctor Hinojosa. M. Ángel Artigas

- Los empresarios tenían un buen concepto y sí, la valoraban mucho porque había muchos profesionales que se habían incorporado al mercado laboral y eso se había notado mucho en la mejora de la calidad en la hostelería. Pero se desconocía hasta qué punto podíamos ayudar a empresarios y trabajadores, tampoco se sabía el número de actividades que hacíamos y que se podrían aprovechar desde el punto de vista formativo.

- En esos años la hostelería atravesaba un buen momento a nivel nacional, ¿no?

- Sí, en Teruel estaba en un momento de crecimiento, también a nivel nacional había un movimiento creativo y todos nos aprovechamos de que la cocina estuviera de mo-



“La mayor satisfacción que tengo es ver a los alumnos al frente de establecimientos de una calidad estupenda y con un nivel fantástico”

da. Eso sirvió para impulsar muchas actividades y crecer en número de usuarios. Teruel disfrutó de muchos profesionales y de un espacio a disposición de la ciudadanía.

- ¿Se notó en la matrícula de alumnado?

- Nosotros tuvimos muchos alumnos, todos los que las instalaciones nos permitían tener. Las enseñanzas regladas de la mañana estaban al máximo y por la tarde teníamos muchas actividades de formación más específica, catas y cursos monográficos. Fueron años muy buenos porque aumentó bastante el número de alumnos.

- El saber hacer de la escuela de hostelería es el que marca la línea gastronómica de los principales establecimientos de la provincia de Teruel, ¿esto es un orgullo para los que como usted fueron docentes?

- Es un motivo de orgullo absoluto, la mayor satisfacción mía y de todos los profesionales que trabajamos en la escuela es ver a los alumnos con establecimientos de una salida estupenda. A esto contribuyó el contar

con un equipo ejemplar de profesionales con interés, capacitación y cariño por su trabajo. En este sentido resultó una tarea muy grata porque estábamos todo el centro volcado con nuestro trabajo.

- ¿Cómo estaba el sector en esos años?

- Era el inicio del boom turístico que estamos viviendo en la ciudad y en toda la provincia. Nosotros desde el punto de vista de la gastronomía aportamos nuestro granito de arena para mejorar la calidad de los profesionales que trabajaban en el sector.

- ¿Qué papel cree que debe de tener la escuela en el desarrollo turístico provincial?

- Fundamentalmente liderar el desarrollo turístico de la provincia. Cada vez tenemos un turismo mayor, más exigente y que busca la calidad, todos somos más exigentes en nuestros tiempos de ocio. Debe de llevar la bandera de la calidad para que todas las experiencias turísticas sean lo más satisfactorias posible.

“La escuela debe liderar el desarrollo turístico, llevar la bandera de la calidad para que todas las experiencias turísticas sean lo más satisfactorias posible”

www.gastrobarmicelios.com @gastromicelios

Micelios
gastro Bar

Enhorabuena, ¡Por 25 años más!

C/ Nicolás Sancho Pedre, 3 - Ancha Aragón 26
ALGARIZ (Teruel) Tel. 978 833 831

Hostal **hm** ^{CS}
Hermanas Miedes

BAR
HABITACIONES
BANQUETES

T. 978 650 078 - 978 650 240
C/ Albaracín, 29 / Calle (Teruel)
info@hostalrestaurantemiedes.com

www.hostalrestaurantemiedes.com



Entrevista

RAÚL IGUAL

Raúl Igual es uno de los grandes conocedores de la Escuela de Hostelería. Ahora es profesor, pero fue alumno de la tercera promoción (entre 1996 y 1999) y a partir de 2011 volvió a cursar allí los estudios reglados para poder así optar a la docencia. Además regenta el restaurante Yaín, en la capital, y fue el Mejor Sumiller de España en 2010.

“Ahora hay mucha más oferta gastronómica intermedia que antes”

El profesor señala que antes había mucha diferencia entre un menú del día y un restaurante gastronómico, ahora hay más versatilidad y demanda de profesionales que se adapten a ella



Raúl Igual, en la bodega de la Escuela de Hostelería de Teruel. Bykofoto / Antonio García



“Mi paso por la Escuela de Hostelería me sirvió para trabajar desde el primer momento, eran estudios muy completos, con muchas prácticas”

“La cocina a nivel general trabaja con productos locales, creyéndonos la calidad y buscando preparaciones que parten de lo tradicional pero son menos grasas”

- ¿Tuvo problemas para trabajar cuando salió de la Escuela en el año 1999 porque su título no era el oficial?

- Me sirvió para trabajar desde el primer momento, eran estudios muy completos, con muchas prácticas, hacías durante los tres trimestres en el propio colegio y luego un mes en una empresa al verano.

- ¿Tenía un reconocimiento entonces?

- Sí, estuvo bien reconocido desde el primer momento y en esa época había una necesidad de personal formado en hostelería y en la escuela nos inculcaban las ganas de trabajar. Ahora también hay demanda, pero hay más gente dispuesta a trabajar.

- ¿Cómo cree que ha evolucionado la hostelería en Teruel?

- La oferta se ha ampliado mucho. Entré en el mercado laboral de lleno en el año 1999 y entonces la oferta era mucho más limitada pero es que el turismo era inexistente. En el año 2000 empieza a moverse, pero antes no había terrazas por el centro ni bares abiertos los domingos. En agosto Teruel estaba vacío porque la gente de aquí se iba y no había clientes. La oferta ha ido a la par que la llegada del turismo, por la realidad que se ha ido viendo. Pero además de turistas, también han sido importantes algunas empresas como el aeropuerto o las ampliaciones que se han hecho en la Ronald y en Utisa, en Cella. También la apertura de hoteles de cuatro estrellas ha contribuido a atraer otro tipo de turismo, se ha pasado de recibir a trabajadores, visitantes médicos y otro tipo de comerciales a tener clientes que quieren estar aquí varios días.

- ¿Cómo ha sido en estos años la evolución del sector a nivel nacional?

- Todos hemos tendido a seguir una línea de trabajo de producto local, partiendo de elaboraciones tradicionales vamos hacia preparaciones más limpias, menos grasas, pero basadas en el producto local, creyéndonos que tiene la calidad que buscamos.

- En ese sentido Teruel tiene una gran riqueza gastronómica, ¿no es así?

- Los productos ganaderos siempre han sido muy importantes y hay muchas opciones también con otros productos. Sí es cierto que se echa en falta la huerta turolense, porque la producción es mínima y es complicado encontrar alimentos.

- ¿Las inquietudes de los alumnos son iguales cuando usted estudiaba que las que tienen sus alumnos actualmente?

- No, son distintas, la crisis ha marcado mucho en estos años, nos encontramos alumnos que vienen de otras especialidades, no encuentran trabajo y quieren probar otras cosas. En mi época éramos gente más joven que nos gustaba la cocina y queríamos intentarlo, mientras que ahora hay un

gran porcentaje de gente que viene en busca de una salida profesional.

- También la hostelería en general ha cambiado, ¿no cree?

- Sí, hay un cambio muy importante en el cliente. Antes había una diferencia clara entre un bar de menú del día y un restaurante gastronómico, ahora la oferta intermedia es mucho mayor, con un margen de precio mucho más alto, el salto entre uno y otro es ahora menor.

- ¿Cómo ha influido la presencia de alumnado extranjero en el centro?

- Más que en el desarrollo de recetas, ha influido en la organización interna de la escuela, sobre todo en la Formación Profesional Básica, donde hay una mezcla tremenda de culturas, mis diez alumnos son de ocho nacionalidades diferentes algo que, desde mi punto de vista, es muy enriquecedor para el ambiente interno de la escuela. Sí hay una influencia en la adaptación curricular porque tenemos que acoplar las enseñanzas a alumnos que no entienden nuestro idioma. No hay cambio en los contenidos, pero sí en la forma que los enseñamos. Algunos de ellos tienen mucha motivación porque ven en esta formación una salida, vienen con situaciones familiares o experiencias vividas que les hacen comprender que aquí en la escuela tienen una oportunidad.

- ¿Hacia dónde cree que tiene que ir la Escuela de Hostelería?

- Debe escuchar cuál es la realidad laboral, que ahora demanda personas más versátiles, con capacidad de adaptación a distintos tipos de servicio. La oferta clásica se tiene que seguir manteniendo, pero tiene que reconocer la realidad laboral, que requiere formación también para servicio en barra, en bistro, locales que son también muy dignos.

- ¿Pero hasta ahora sí ha sabido adaptarse?

- Sí, los profesores han dado a conocer la realidad laboral, aunque es verdad que con la formación reglada el número de horas de prácticas se limitan mucho porque así se exige en el plan de estudios. Hay una limitación de horas en la parte práctica que impide avanzar en este sentido y la gente, si quiere continuar formándose, tiene que seguir haciéndolo cuando ya está en el mercado laboral. Si el alumno piensa que sale totalmente formado está muy equivocado, a no ser que haya hecho un grado medio y luego el superior, para conocer la profesión es importante hacer los dos. Y tampoco debemos olvidarnos de la Formación Básica, a la que llegan chicos totalmente perdidos y realmente son la cantera, son con los que se obtienen mejores resultados porque, si terminan, están seis años en la escuela.

MAYTE PÉREZ

Es la consejera de Educación del Gobierno de Aragón, cuya apuesta por los ciclos formativos con aplicación en el propio territorio ha sido clara en los últimos años. La responsable destaca el interés del Ejecutivo autonómico de formar ciudadanos y más en un sector estratégico en Aragón como es la hostelería y el turismo.

- Como buena concedora de la ciudad y la provincia, ¿qué cree que ha supuesto la Escuela de Hostelería para el sector?

- La Escuela de Hostelería supuso un revulsivo para el sector y este cumpleaños no hace sino demostrar el acierto que supuso su puesta en marcha y lo consolidada que se encuentra su oferta. Pienso que no es casual su ubicación, al lado de la Catedral y de grandes testimonios del mudéjar, porque la Escuela de Hostelería es ya también un importante referente de la ciudad que va más allá de nuestras fronteras, ya que lleva un cuarto de siglo exportando talento, profesionales altamente formados, a todas las partes del mundo.

- En estos 25 años Teruel se ha convertido en un referente turístico, ¿no es así?

- Totalmente. Teruel se ha convertido en un referente por todo lo que tiene que ofrecer al visitante, pero también por el buen trabajo de todo el sector, que ha puesto a la ciudad como destino turístico de primer orden. En los datos de este verano, la provincia, y Teruel capital, era de los lugares en los que más han crecido las pernoctaciones en Aragón. Desde el Gobierno de Aragón hemos trabajado por afianzar y reforzar estos datos y, en concreto desde el Departamento que dirijo, se han puesto en marcha numerosas iniciativas culturales, como el caso del Mil Festival, para seguir atrayendo visitantes.

- Desde sus orígenes han pasado por allí cientos de chavales y algunos de ellos son responsables de los principales restaurantes de la provincia, ¿cómo cree que ha influido la formación en la apertura de establecimientos de calidad, que cada vez son más numerosos?

- La formación, en cualquier aspecto de la vida, es fundamental y considero que hay una interrelación entre la puesta en marcha de la Escuela y la apertura de una mayor oferta, de gran calidad, en los restaurantes de la provincia. Como consejera de Educación, ha sido una prioridad para mí aumentar la oferta en FP, y hacerlo de acuerdo a los sectores preponderantes en cada comarca, para permitir una mejor formación y posterior inserción laboral que, como en este caso, se ha comprobado muy exitosa. Y los datos lo avalan: hoy más de la mitad de los estudiantes de FP encuentran trabajo en menos de doce meses, cuando hace solo dos años el porcentaje era diez puntos más bajo.

- Sin duda otro impulso importante para el sector fue la apertura de Dinópolis, ¿no es así?

- Así es. Hace unos meses, en una visita el secretario de Estado de Política Territorial a Teruel, por cierto, la primera que realiza-

“El cumpleaños de la Escuela demuestra el acierto de su apertura”

La consejera recuerda que en esta legislatura se han implantado 50 nuevos ciclos en todo el territorio aragonés, con especial atención al mundo rural para asentar población

“Teruel se ha convertido en un referente turístico por todo lo que tiene que ofrecer y por el buen trabajo realizado por el sector”

ba fuera de Madrid, hablábamos de la importancia de Dinópolis como foco de atracción de visitantes, como centro de ocio y también de investigación. Y si Dinópolis ha sido un impulso para el turismo, el propio parque ha sido a su vez impulsado. Y como muestra el plan estratégico en el que estamos inmersos, para hacerlo crecer y ayudar asimismo a aumentar su ya de por sí enorme impacto en el sector turístico nacional.

- En 2010 la puesta en marcha de Motorland fue otro acicate para el sector hotelero, en este caso en el Bajo Aragón, ¿no cree?

- Por supuesto. Y no solo desde el punto de vista turístico. A esta faceta se suma la deportiva y también la de promoción, ya que además de los miles de personas que van a ver las competiciones, están los millones que conocen la pista, Alcañiz y todo el Bajo Aragón gracias a las retransmisiones de las pruebas. Y algo que para mí es muy importante: la educación. Desde un punto

de vista formativo, en Alcañiz tenemos un centro referente para toda la provincia, el Centro Público Integrado de FP Bajo Aragón, con oferta en varias familias profesionales -por supuesto, la automoción entre ellas- y que permite al alumnado de Alcañiz y de toda la comarca mejorar la cualificación y la posterior inserción laboral en el territorio.

- ¿Considera que harían falta más proyectos de esta envergadura para impulsar otras zonas de la provincia?

- Aún tenemos que citar uno más: el aeropuerto de Teruel. A diferencia de otros proyectos faraónicos y catastróficos como el aeropuerto de Castellón, la trayectoria del aeropuerto de Teruel es completamente distinta: su campa tiene espacio para 250 aeronaves y no es solo uno de los mayores parkings de aviones del mundo, sino también un enclave internacional de investigación aeronáutica y espacial. En este curso estamos de enhorabuena, gracias a un convenio firmado con Tarmac, la empresa más pujante del aeropuerto turense, hemos implantado un ciclo formativo de Grado Superior en Mantenimiento Aeromecánico que ha tenido una gran receptividad, con mucha demanda de alumnado y que va a ayudar a nuestra provincia a seguir creciendo. Desde el Gobierno estamos abiertos a todos los grandes proyectos que sean un foco de atracción y contribuyan de forma sostenible a su conocimiento y a su desarrollo, como a toda propuesta que siga impulsando las muchas potencialidades que tiene la provincia.

- La Escuela de Hostelería nació por empeño del Gobierno de Aragón en crear un lugar para formar a la élite de los cocineros y camareros. Desde un primer momento los alumnos que han salido del centro han gozado de gran prestigio y, tras diversas vici-

situdes, desde 2001 imparte formación reglada. Este aspecto es relevante para que la integración laboral sea en todos los sentidos, ¿verdad?

- Un aspecto fundamental que tenemos que perseguir como Gobierno, ya no solo desde el Departamento de Educación, es mejorar la cualificación laboral de nuestros ciudadanos. Una Comunidad que cree e invierte en la educación de sus jóvenes y en la igualdad de oportunidades genera ciudadanos críticos, exigentes, capaces y grandes profesionales, por ejemplo en la hostelería y el turismo, uno de los sectores estratégicos de Aragón.

- Aunque la oferta de la Escuela es amplia, ¿se plantean completarla con algún ciclo nuevo?

- En esta legislatura hemos implantado 50 nuevos ciclos en todo el territorio aragonés, con especial atención al mundo rural, ya que la formación tiene una gran capacidad de asentar y fijar población al territorio. Por ello, implantamos una FP Básica de cocina en el IES de Albarracín, un centro muy pequeño y que nunca había impartido ciclos formativos. Pues bien, el primer año consiguió sacar adelante un proyecto dual con restaurantes de la localidad. En la Escuela de Hostelería de Teruel implantamos el curso pasado el ciclo de Grado Medio de panadería, repostería y confitería, con él cerramos el círculo de toda la formación en cocina actualmente disponible. Además, en este curso la Escuela de Hostelería comienza a funcionar como centro público integrado de FP, pudiendo ofertar también formación para el empleo, certificados de profesionalidad, cursos para profesionales y desempleados, etc.

- Los grados medios se cursan en otros lugares de la provincia, ¿está previsto ampliar a más sitios?

- Lo más importante es consolidar la formación ahora existente. Hacerla atractiva, visibilizar referentes positivos: alta empleabilidad de nuestros egresados, prestigio creciente en la restauración de la provincia, innovación en las aulas...

- Se trata de ciclos con buena inserción laboral y, sin embargo, en algunos lugares cuesta lograr la matrícula mínima, ¿cómo se puede incentivar a los alumnos?

- Este año el ciclo de cocina de Valderrobres ha tardado en despegar. Tras el proceso de admisión de junio apenas tenía alumnos, pero nunca pensamos en cerrarlo. Esa es la diferencia de modelo a la que me refería antes: por un lado, el modelo del ahorro, si no hay alumnos cierro el ciclo, despido profesorado interino y aboco a los jóvenes a abandonar sus municipios, y por otro lado, la política que nosotros defendemos, ra-



Maite Pérez es la consejera de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón

dicalmente distinta, la apuesta por la formación en sectores estratégicos. No se puede entender la educación como gasto, jamás, sino como inversión de presente y futuro.

¿Se plantean incluir esta rama profesional en la FP dual?

- Por supuesto que sí. En el Departamento llevamos a cabo una convocatoria anual para que los institutos y las empresas pue-

dan aprobar el modelo dual que mejor se adapte a cada sector, incluidos la hostelería y el turismo. Sabemos que el nuevo Gobierno de España está tramitando una regulación general de la Formación Profesional dual; esta norma supondrá un salto cualitativo, ya que estos años la falta de un marco básico para la dual quizás ha frenado su implantación.

Casi 3.000 profesionales de la alimentación con pedigrí

Los jóvenes formados en Teruel regentan ahora establecimientos de diversa índole, desde restaurantes u hoteles hasta tiendas especializadas en alimentos sin gluten



Los propietarios de Sin Gluten Teruel, preparando una receta en su tienda de alimentación y obrador de panadería en Alloza

Un total de 2.747 alumnos se han formado en los últimos 25 años en la Escuela de Hostelería de Teruel. En esa cifra se incluyen tanto los 739 chavales que cursaron la formación no reglada como los 2.008 que se han matriculado desde el curso 2000-2001 en lo que ya es la titulación oficial reconocida por el Departamento de Educación. Por las aulas del edificio amarillo situado en la plaza de la Catedral han pasado algunos de los gerentes de los restaurantes más relevantes de la provincia de Teruel. La formación de esos jóvenes ha jugado un papel fundamental en la evolución del sector tanto en la capital turolense como en el resto de la provincia.

La Escuela ha sido un semillero de cocineros y jefes de sala que, tras cursar sus estudios allí y en muchos casos salir fuera a formarse, han montado en su localidad de

origen un negocio vinculado a la hostelería o, en el caso de Alberto Sancho, una panadería sin gluten en Alloza. Ejemplos hay muchos, algunos de ellos con estrella Michelin, como Enrique Pérez, del restaurante El Doncel, de Sigüenza. También los hay que se han lanzado con proyectos innovadores, entre los que destacan los huevos fritos congelados de Javier Yzuel, y otros, como Raúl Igual, que han llevado el nombre de Teruel hasta lo más alto de la sumillería internacional. Algunos de los alumnos están desarrollando su trayectoria profesional en el extranjero y otros muchos tienen negocios que han marcado un antes y un después en la provincia de Teruel. Entre las personas formadas por la Escuela de Hostelería las hay que proceden de varias generaciones de cocineros o restauradores a los que el paso por las aulas les ha servido para dar un nue-

vo aire a sus establecimientos, como Alberto García, del Venecia, o Sergio Juste, cuyo restaurante, Los Amantes, fue uno de los primeros de la provincia que se dio de alta como tal.

Durante los primeros años de la escuela, prácticamente la mitad del alumnado procedía de otros lugares de la provincia. Esta cifra descendió a medida que comenzaron a impartirse los grados medios de Cocina y Restauración en otros lugares, como Andorra, Valderrobres o Albarracín. En este sentido, el director del centro, Manuel Marqués, especificó que se ha notado en la matrícula la apertura de estos otros centros y también del existente en Caspe, aunque en ninguno de ellos se ofrece el Grado Superior, por lo que los alumnos que quieren obtenerlo suelen desplazarse hasta Teruel o Zaragoza, donde también hay Escuela de Hostelería.

ALUMNOS MATRICULADOS EN LA ESCUELA DESDE 1993 HASTA 2018



ALUMNOS MATRICULADOS FORMACIÓN NO REGLADA

	♂	♀	♂♀
1993/1994	35	23	58
1994/1995	58	29	87
1995/1996	56	31	87
1996/1997	69	30	99
1997/1998	49	27	76
1998/1999	61	35	96
1999/2000	61	40	101
2000/2001	51	38	89
2001/2002	23	20	43
2002/2003	2	1	3
TOTAL	489	274	763



ALUMNOS MATRICULADOS FORMACIÓN REGLADA

	♂	♀	♂♀
2000/2001	10	14	24
2001/2002	37	30	67
2002/2003	41	39	80
2003/2004	50	61	111
2004/2005	52	77	129
2005/2006	42	53	95
2006/2007	32	64	96
2007/2008	32	57	89
2008/2009	41	45	86
2009/2010	48	46	94
2010/2011	70	52	122
2011/2012	78	57	135
2012/2013	74	49	123
2013/2014	79	51	130
2014/2015	100	37	145
2015/2016	95	63	158
2016/2017	100	75	175
2017/2018	79	72	151
TOTAL	1069	910	2039



Aunque en menor medida, hasta el centro de formación también han llegado chavales procedentes de otros lugares de España. En los últimos años el número de chavales oriundos de otras provincias ha rozado el 10% del total de la matrícula.

Desde el curso 2000-2001 la Escuela de Hostelería ha contado con alumnos matriculados de origen extranjero. Sin embargo, el director del centro señala que el hecho de contar con este perfil de alumnado no ha variado el tipo de formación impartido ya que "las técnicas culinarias básicas son las mismas" y añade que los temas de cocina internacional forman parte desde

Los alumnos extranjeros han montado algunos negocios y fusionado sabores internacionales con la cocina local

siempre del programa formativo. Los países de procedencia mayoritarios son Marruecos, Rumanía, Colombia y Perú, aunque en la escuela también hay jóvenes con raíces en Cuba, Francia, República Dominicana, Senegal, Ucrania o Brasil, entre otros. La evolución ha sido constante y mientras que en el año 2001 solo había un chaval con raíces extranjeras, en el último curso había matriculados en el conjunto de los cursos y especialidades 34. Ese toque internacional ha llegado a los restaurantes turulenses puesto que algunos de esos alumnos han emprendido su propio negocio y fusionado los sabores de su tierra y la cocina de aquí.

Un espacio único y distinto donde alojarte

Teléfono [+34] 978 620 751 www.hotelisabeldesegura.com
 Ronda del Turia, 1 - 44002 Teruel isabeldesegura@eurocatering.es

barvenecia.com

T. 978 83 87 38
C/ Alejandro
44600 Alcañiz



ALBERTO GARCÍA

Es el dueño del Restaurante Venecia, un local que abrió su abuelo, Tomás Sánchez, en el año 1959. Ese bar de los años 60 tiene poco que ver con el recoleto restaurante en el que las enseñanzas de la Escuela de Hostelería se notan en cada plato de la mano de García y de las de Jorge Pérez, encargado de cocina, y Víctor Ariño, responsable de sala.

“Antes en Teruel solo había bravas, ahora ya ofrecemos nueva cocina”

El Venecia ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos bajo el sello de la Escuela de Hostelería

- ¿El Venecia sigue siendo un establecimiento familiar?

- Sí, lo abrió mi abuelo en el año 1959 y en 2007 lo reabrí tras reformarlo entero. Ahora trabajamos allí mi mujer, Desiré Palacín y yo, que estoy en cocina.

- ¿Tomó las riendas del restaurante en cuanto acabó en la Escuela?

- No, acabé en 2001 y estuve un tiempo curtiéndome en cocinas de Teruel y por tierras catalanas, valencianas y riojanas, hasta que cogí experiencia para quedarme el restaurante.

- ¿Cómo respondió su clientela al cambio en su local?

- Bastante bien al ser un local nuevo, pero costó un poco coger la marcha del restaurante. Ahora estamos en una buena línea y tenemos un montón de clientes.

- ¿Cómo recuerda esos años de estudiante?

- Había un sistema de enseñanza muy bueno con unos profesionales de cocina cualificados, aprendimos mucho.

- ¿Le valen aún esas enseñanzas?

- Sí porque además de cocina entonces también teníamos formación en sala.

- ¿Cómo ha evolucionado la hostelería en Teruel?

- No tiene nada que ver, antes solo se hacían bravas y calamares y ahora se sirven platos de la nueva cocina. Se nota el toque de la escuela.



Alberto García, en el Venecia. Javier Escriche

“En los años en los que yo estuve en la Escuela había un sistema de enseñanza muy bueno con unos profesionales de cocina cualificados, aprendimos mucho”

- ¿Los clientes teruelenses demandan ese valor añadido en la cocina?

- Sí, la gente busca la calidad, cada vez se pide más carta, aunque el 90% sigue siendo el menú. En la época de la crisis se vendía sobre todo el menú, ahora se vende mucha más carta.

- Muchos de los propietarios de restaurantes de la capital estudiaron en la escuela, más que competencia serán colegas, ¿no es así?

- Realmente sí, nos llevamos bien porque todos nos conocemos y muchos hemos estudiado juntos.




¡Enhorabuena por esos
25 años formando excelentes
profesionales de la hostelería!

www.ternascodearagon.es

ENRIQUE PÉREZ

Se formó en la Escuela de Hostelería de Teruel, donde también fue profesor. Dejó su puesto para ocuparse del restaurante familiar, El Doncel, en Sigüenza, junto a su hermano Eduardo. Cogieron las riendas de un negocio de menú del día y manteles de papel y ahora ofrecen una cuidada gastronomía reconocida con una estrella Michelin.

“En mi cocina no hay sabores raros, solo esos que nos llevan a la niñez”

Teruel sigue siendo su casa y vuelve siempre que puede a comer jamón con sus amigos

- ¿Por qué estudió en Teruel?

- Estudiaba COU en un internado en Zaragoza, una ciudad que se me hacía muy grande, y un amigo se venía a Teruel y me animé.

- Su familia se pondría contenta con su decisión.

- Mas bien al contrario, mi padre no quería que hiciera nada vinculado a la hostelería y me dio un ultimátum, solo me pagaba un año.

- ¿Cómo recuerda esos años?

- Teruel tiene muchas similitudes con mi tierra, es una ciudad muy cómoda, con todos los servicios, me encajó para vivir desde el primer día. Aquí están mis compañeros de trabajo, mis amigos, es como mi tierra, siempre que puedo me escapo, aunque sea a comerme un plato de jamón para volver deprisa a Sigüenza.

- Fue alumno pero también profesor, ¿no es así?

- Cuando acabé los estudios me fui a Madrid, pero al cabo de un año Ricardo Checa, que era el director, me llamó para trabajar como profesor de Sala, estuve cinco años, hasta que mi padre falleció y mi hermano y yo nos tuvimos que hacer cargo del negocio.

- ¿Le sirve aún lo que aprendió en la Escuela de Hostelería?

- Muchísimo, sobre todo las enseñanzas del profesorado como persona. Es intere-



Enrique Pérez, en la fuente del Deán de Teruel, una ciudad en la que se sigue sintiendo como en su casa

sante ver cómo, gracias a ese profesorado, se ha transformado la hostelería de toda una ciudad. La gastronomía ha variado y a mejor y da alegría que cuando entras a cualquier ade estos sitios nuevos encuentras caras conocidas que han sido alumnos tuyos o compañeros en la Escuela.

- ¿Qué peso tienen en su cocina los productos locales, los que ahora se conocen como de kilómetro cero?

- Todo, nos abastecemos a 50 o 60 kilómetros como mucho.

- En su restaurante apuestan por el sabor, ¿verdad?

- Sí, buscamos la autenticidad, en nuestra cocina no hay sabores raros, solo caballos ganadores, sabores que tenemos asociados desde la niñez. Usamos sabores primarios habituales con puestas en escena limadas.



“Trufa Negra de Teruel... un diamante en tu cocina”

@TrufaTeruel
TrufaNegraDeTeruel








ASOCIACIÓN DE TRUFICULTORES DE TERUEL
C/ Molino nº 8, 2ª planta 44460 Sariñón (Teruel) - Tel: 978 781 069 / 648 909 241 - E-mail: asociaciondetruficultores@gmail.com

www.trufadeteruel.com



Entrevista

NACHO LISO

Propietario del restaurante Método, de Teruel, le picó el gusanillo de la hostelería en el Hostal Castellote, donde trabajó un verano. Se matriculó en la Escuela de Hostelería y, tras titularse en Cocina, recorrió buena parte del territorio nacional y de los grandes grupos de restauración para formarse y volver a casa a montar su propio negocio.

“Nuestros platos respetan la despensa de Teruel pero con toques asiáticos”

Considera que la restauración ha evolucionado en la provincia “a pasos agigantados”



Nacho Liso, en el Método

- ¿Pasó mucho tiempo desde que acabó los estudios hasta que montó su propio negocio?

- Sí, estuve en restaurantes de varios sitios, San Sebastián, Pamplona, Valencia, el balneario de Panticosa, y también trabajé en Paradores y en el grupo Arturo Cantoblanco.

- ¿Cuándo se lanzó con su negocio?

- En 2008 monté junto con Emiliano Urzay el restaurante Migas, y hace dos años abrí el Método, ya solo, porque mis clientes reclamaban un restaurante aquí en la ciudad. Busqué un espacio acorde, algo que no fuera muy grande y la gente estuviera cómoda.

- Y cambió el tipo de cocina

- Sí, ofrecemos platos con toques asiáticos, respetando siempre la despensa de aquí de Teruel. Intentamos trabajar una cocina con producto de calidad, tanto de aquí como de fuera. Y los toques asiáticos son los que nos representan, cada año me formo en una escuela internacional, el año pasado estuve en Tailandia, este año en Perú... Intentamos traer a Teruel lo que demanda la gente en las grandes ciudades.

- Es un tipo de cocina que no se hacía antes en la ciudad, ¿cómo ha respondido la gente?

- Muy bien, día a día captamos clientes nuevos y la gente que nos conocía de antes sigue viniendo. Tenemos una clientela jo-

“Nuestros clientes son gente que ha salido mucho y encuentra aquí lo que antes tenían que comer en otras ciudades”

ven, dinámica, gente que ha salido mucho de Teruel y ha probado cosas que ahora ya puede comerlas aquí. Es una cocina de vanguardia como la que hay en el resto de ciudades.

- Su paso por la Escuela de Hostelería le ha servido a la hora de impulsar sus negocios?

- Pues sí, lo que aprendí allí lo he complementado con todo lo que he adquirido fuera, trabajando.

- ¿Cómo ha evolucionado la hostelería en la provincia?

- A pasos agigantados, tanto por el tipo de restaurantes como por el cliente, ahora la gente controla más, hay quienes tienen un paladar muy trabajado y son muy exigentes.

GIMENEZ Y MUÑOZ
SERVICIO INTEGRAL PARA HOSTELERÍA
VESTUARIO LABORAL
 Crta. Vieja de Cuenca 2 - TERUEL
 Tel. 978 610 311

SIMÓN MONTERDE

Es el propietario, junto con Patricio Barrera, de los dos establecimientos denominados La Barrica y especializados en pinchos en la capital turolense. Monterde comenzó a trabajar en la hostelería y se decidió a estudiar en la Escuela porque era una formación eminentemente práctica que podía dar un cambio a su vida profesional y, sin duda, así fue.

“Te llena saber que haces algo nuevo y a la gente le gusta”

Conoce la restauración desde abajo y ahora co-dirige dos restaurantes especializados en pinchos en la capital



Simón Monterde regenta, junto a un socio, los restaurantes La Barrica, en Teruel. Javier Escriche

- ¿Por qué se decidió a estudiar hostelería?

- Empecé por abajo, de friegaplatos en un restaurante y poco más. No me gustaba mucho estudiar, pero me animó que esto era más práctico que teórico. Soy de la promoción del 99, estudié algo de cocina y sala.

- ¿Qué es lo que le animó a montar su propio negocio?

- Estás trabajando para los demás y no tienes ninguna recompensa, por lo menos si uno trabaja para sí mismo y lo intenta hacer bien tiene su recompensa. Abrimos La Barrica de la calle Abadía el 28 de diciembre de 2010 y en mayo de 2017 pusimos en marcha La Barrica Tapas en el Óvalo, aunque ahora damos también pinchos.

- Abrieron un bar de pinchos, algo novedoso en Teruel, ¿por qué?

- Era un mercado que estaba todavía por explotar, cuando te mueves a otras ciudades ves que siempre hay zona de tapeo y pinchos y quisimos hacer algo así en Teruel.

- ¿Cómo fue la respuesta de la gente?

- Desde el primer momento trabajamos muy bien y estamos muy contentos, te llena saber que haces una cosa distinta y a la gente le gusta.

- ¿Lo que aprendió en la escuela le sirve para su negocio?

- Sí, claro, lo que te van enseñando es muy importante, sales con buena base, sabiendo lo que vas a hacer, y luego la experiencia también es importante.

- ¿Cómo ha cambiado el sector de la hostelería en Teruel?

- Desde que salí de la Escuela no ha parado de evolucionar y sigue haciéndolo, sigue entrando gente nueva con mucha motivación y va empujando.

- Ustedes convierten en pincho productos locales, ¿no es así?

- Sí, intentamos transformar todo al pincho y siempre que podemos usamos productos de temporada.





VERÓNICA LAGUARTA GASQUED

Estudió en la Escuela de Hostelería de Teruel entre los años 2000 y 2003 con el fin de coger las riendas del negocio familiar que montaron sus abuelos en Ejea de los Caballeros. Ahora ella y su hermana dirigen el Grupo Restaurante El Salvador, compuesto por un restaurante, un hotel, una pensión y una residencia de estudiantes.

“He fusionado lo que aprendí en Teruel con la experiencia de mi padre”

En su negocio en Ejea de los Caballeros hay trabajadores de varias de las escuelas de hostelería de Aragón

- ¿Por qué eligió Teruel para estudiar Hostelería teniendo más cerca Zaragoza?

- Porque era la que más prestigio tenía, era la escuela de hostelería de Aragón.

- Su familia era propietaria de un hotel, ¿siempre tuvo claro que quería seguir con el negocio?

- Mis abuelos abrieron un restaurante, que tenía pensión para los trabajadores y que posteriormente continuaron mis padres. Mi hermana y yo nos criamos en ese ambiente y lo que al principio era una obligación, al final le vimos la cara positiva y nos empezó a gustar. Ella se decantó por la cocina y yo por el restaurante. En 2006 abrimos el hotel Salvevir y hace seis años montamos una residencia estudiantil.

- ¿Cómo fueron sus años en Teruel?

- Fueron unos años increíbles, lo recuerdo con mucha añoranza, ya que fue la primera vez que salía de casa y aprendes muchísimas cosas, no solo a nivel profesional sino a nivel personal.

- ¿Le han servido esas enseñanzas?

- Al principio me tocaba discutir mucho con mi padre porque lo que yo había aprendido chocaba con su experiencia. Con el

tiempo te das cuenta de que parte de razón llevaba, intentamos llegar al término medio y fusionar los conocimientos que me enseñaron a mí con la experiencia de mis padres y creo que lo hemos conseguido.

- ¿Ha contratado alguna vez a personal formado en Escuelas de Hostelería?

- Si, nada más abrir el hotel contratamos a una chica para la recepción que había estudiado en la escuela de Miralbueno en Zaragoza y en el restaurante tenemos a otro chico de esa misma escuela, y mi hermana, que está en cocina, estudio en la escuela de San Lorenzo en Huesca, o sea que tenemos plantilla de las principales escuelas de hostelería de Aragón.

- ¿Cómo cree que ha cambiado el sector de la hostelería en Aragón en estos años en los que usted ha estado en activo?

- Mucho y para bien, está mucho más valorada, se ha cambiado ya el chip de “cualquiera vale para servir”, creo que para trabajar en la hostelería hoy en día hay que estar muy formado, el cliente es mucho más exigente y no se conforma con cualquier cosa y servido de cualquier manera, valora lo que está bien hecho.



Verónica Laguarda regenta un hotel en Ejea

“La hostelería ha cambiado el chip de que cualquiera vale para servir, ahora el cliente es mucho más exigente”

TERUEL
EMPRESARIOS
TURISTICOS
ASOCIACIÓN PROVINCIAL

25 AÑOS

¡FELICIDADES! POR OTROS 25 AÑOS A VUESTRO LADO

INÉS TORRES LAMADRID

Estudió Cocina en la Escuela de Hostelería para mejorar la producción de la empresa de transformación de pato que su familia tiene en Santa Eulalia. Su aprendizaje no solo le sirvió para los preparados del negocio familiar, sino que fueron claves para afrontar el reto de regentar el hotel Teruel Plaza y el restaurante El Pato Burlón, en la capital.

“Me acuerdo mucho de lo que aprendí y además repaso los apuntes”

Entre sus objetivos de futuro está ofrecer a sus clientes la posibilidad de visitar las granjas de pato en Santa Eulalia



Inés Torres Lamadrid, en un rincón de su restaurante, El Pato Burlón

- ¿Por qué se matriculó en la Escuela de Hostelería de Teruel?

- Para aprender nociones de cocina que luego pudiera utilizar en el obrador para la elaboración de nuestros productos de pato. Lo del hotel surgió años después, como una forma de diversificar el negocio en el que estamos mis padres, mi hermano y yo.

- ¿Le va bien lo que aprendió a la hora de desenvolverse en el hotel?

- Me va fenomenal, me acuerdo mucho de los conocimientos adquiridos, pero también repaso los apuntes. Además, sigo yendo a cursos de reciclaje en la escuela, cosas nuevas que van evolucionando, en esta profesión te tienes que estar todo el día formando.

- ¿Qué hizo al terminar los estudios?

- Cuando acabé en la Escuela de Hostelería me fui a Francia a trabajar para aprender más, había visto el proceso a pequeña escala y allí lo vi más industrializado, un poco más, porque también era una empresa familiar.

- ¿Cómo ha evolucionado la hostelería en Teruel en los últimos años?

- Va a mejor, aunque todavía nos falta por aprender y profesionalizarla. Cada día los clientes exigen más, quieren que un camarero les trate de la forma más profesional posible, que era lo que antes se echaba a faltar. Pero es una profesión muy difícil porque hay que echar muchas horas, es muy sacrificada, aunque a los que nos gusta no nos importa.

- ¿Hotel y pato hacen buena pareja?

- Sí, en nuestro hotel apostamos por los productos de pato, lo servimos de diferentes maneras. La idea, de aquí a unos años, cuando esté más estabilizado el negocio, es hacer visitas a las granjas, para que la gente vea lo que está comiendo, porque la mayoría de nuestros platos están hechos con pato. La gente que viene de la ciudad quiere conocer el proceso y ver a los animales.

www.hornosanzteruel.com

HORNO SANZ

Con la Escuela de Hostelería de Teruel

978 617 848

C/ SAN BENÓN, 32 ALLOZA T. 649 719 409 / 659 070 430

Sin gluten Teruel

GRACIAS POR TODO



MANUEL CORDERO

Es de Mérida, Extremadura, pero trabajaba en un restaurante de Sigüenza cuando se decidió, en 1999, a estudiar en la Escuela de Hostelería de Teruel. Ya con los estudios terminados se marchó a México y allí siempre se ha dedicado al sector de la hostelería, como asesor de restaurantes, profesor de cocina y gestor en una empresa de exportación.

“Al corregir a algún alumno me acuerdo de mis profesores de Teruel”

Vive y trabaja en Querátaro, México, pero sigue en contacto con sus compañeros de estudios en Teruel

- ¿Cómo recuerda sus años en Teruel?

- Yo era el más mayor de toda la escuela, tenía más de 20 años, porque en aquel momento ya trabajaba en el restaurante El Doncel, de Sigüenza. Fueron unos años impresionantes, había un plantel de profesores muy bueno, a mí hubo profesores que me enseñaron mucho y me abrieron los ojos en todos los sentidos. Ahora, que soy profesor de Cocina en la Universidad, cuando tengo que corregir a algún alumno me acuerdo de ellos.

- ¿Le sirvió la formación para su desarrollo profesional?

- Sí, por supuesto, no te imaginas lo que has aprendido hasta que sales a trabajar. Cuando empiezas a desarrollar un proyecto nuevo te llegan esos conocimientos que no tenías muy claro que los habías adquirido, no eras consciente de que estaban allí.

- ¿Cómo es que cruzó el charco?

- Conocí a la que es mi actual pareja y fue por lo que me decidí a irme allí.

- ¿De qué trabaja?

- Cuando llegué me encargué como chef de un proyecto corporativo de tres restaurantes, estuve tres años, luego me metí en otro proyecto con españoles pero no cuajamos. Después empecé en la empresa donde estoy ahora, que se encarga de importar productos de España, como

“ No te imaginas lo que has aprendido hasta que sales a trabajar, empiezas a desarrollar un proyecto nuevo y te llegan esos conocimientos que no eras consciente que tenías”

aceite de oliva, arroz bomba o jamón. En el tema de cocina soy asesor de tres restaurantes y doy clases en la Universidad.

- ¿Importa algún producto de Teruel?

- Pues no, un antiguo compañero, Luis Estopiñán, me puso en contacto con productores pero al final nunca se llegó a cerrar ningún trato.



Manuel Cordero estudió en Teruel

SÉ PROTAGONISTA
PARTICIPA EN LA HISTORIA

LA GRAN RECOGIDA
de alimentos 2018

DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 2 DE DICIEMBRE

T. 978 221 374 y 978 090 335



JAVIER YZUEL

El padre de los huevos fritos congelados es de Sariñena pero se formó entre los años 1994 y 1998 en Teruel. Su gran idea nació en seis folios que entregó como trabajo de fin de estudios en la Escuela de Hostelería y que fue rechazado por los profesores porque no se ajustaba a los requisitos.

“Uso muchos de los conocimientos que adquirí en mis años en Teruel”

Yzuel se formó en la Escuela de Hostelería y dos décadas después ha vuelto a Teruel para montar una empresa

- ¿Por qué estudió Hostelería?

- Procedo de una familia de tradición hotelera, me puse a trabajar en casa pero pronto me di cuenta que no valía con poner pasión, que había que formarse.

- ¿Cómo recuerda los años en Teruel?

- Cuanto más tiempo pasa los recuerdo con más cariño, en ese momento éramos una panda de inconscientes que no sabíamos muy bien qué hacíamos allí, pero hubo química, unión, siguen siendo mis amigos, seguimos quedando, estamos interconectados. Fue una experiencia magnífica, muy enriquecedora, mucho más de lo que creía en ese momento. Ahora estoy usando muchos de los conocimientos que aprendí en esos años.

- ¿Cómo nació su idea de los huevos fritos congelados?

- En la escuela nos pedían un proyecto y yo lo hice de los huevos fritos congelados, el primero que presenté eran seis folios, me dijeron que no ponía en práctica todo lo que habíamos aprendido y tuve que presentar otro, más convencional, sobre la puesta en marcha de un restaurante.

- ¿Cuándo salen del cajón esos seis folios con la esencia de los huevos congelados?

- Están muchos años, en 2002 asomé un poco la patita la idea, pero no encontré la instalación para hacerlo. En 2010 me trasladé a Vitoria, trabajé en un restaurante, quería ser padre y la paternidad y la hostelería no casan, hubo un momento en el que me replanteé buscarme otra profesión que me permitiera conciliar o un proyecto en la industria agroalimentaria y finalmente seguí por ahí.

- ¿Cómo fue el proceso?

- Nosotros hacíamos comida preparada de quinta gama, destinada a establecimientos que no tienen cocina, eso financió todo el proceso de investigación, porque yo seguía teniendo el restaurante. Durante 18 meses estuve llevando el restaurante y rompien-



Javier Yzuel es conocido en el sector alimentario por ser el inventor de los huevos fritos congelados

do huevos, dejé de contar en el huevo 22.000, fue un proceso largo el clonar las calidades organolépticas y gustativas del producto. Fueron 18 meses de picar piedra a piedra, huevo a huevo, hasta que al final un día sonó la flauta. En todo ese tiempo no estuve solo, yo rompía el huevo, pero había mucha gente detrás.

- ¿Qué dificultades tuvo?

- Varias, tienes que marcar un estándar de garantías sanitarias por un lado. Por otro, congelar un alimento que principalmente es agua es complejo, después se escama todo. Encontrar una técnica de congelación que permitiera congelarlo y regenerarlo acercándose al máximo a un huevo recién hecho era un gran problema. También era complejo industrializar el proceso, hacer 40.000 huevos a la vez. El desarrollo fue durísimo, larguísimo y carísimo.

- ¿En qué años desarrolló su idea?

- En 2012 empezamos con el desarrollo del producto, en 2014 presentamos al mundo la patente de un producto que rompe muchas barreras.

- ¿En qué momento está ahora?

- Cerramos la planta de Vitoria y trasla-

damos toda la producción a Albentosa, en Teruel, queríamos una planta con capacidad de crecimiento, ahora estamos en un turno de trabajo, pero el año pasado había dos, nuestra demanda de producto es muy oscilante.

- ¿Cuántos huevos salen actualmente de Albentosa y cuánta gente trabaja?

- Hay 24 personas, todas turolenses y se producen 50.000 huevos fritos al día.

- ¿Por qué eligieron Teruel?

- Por el apoyo institucional, estamos aquí porque José Antonio Pérez Cebrián me llamó, Caja Rural creyó en nosotros desde el primer momento. Además, necesitábamos tener la materia prima cerca.

- Hay varios proyectos para instalar granjas de gallinas en la provincia, ¿cómo va a afectar a su negocio?

- Nos puede beneficiar, compramos el aceite en Alcañiz, ¿para qué me voy a ir a Jaén si puedo beneficiar al productor local?. Vendemos un producto global pero defendemos la estructura societaria local. Tenemos que hacer una economía como la de los judíos, para generar riqueza dentro del propio territorio.

La FP Básica, un 'gancho' a la hostelería para muchos alumnos

En este curso hay matriculados un total de 22 alumnos que, una vez obtengan el título podrán continuar con el grado medio o incorporarse al mercado laboral



Alumnos de FP Básica. Bykofoto / Antonio Garcia

El título Profesional Básico en Cocina y Restauración permite a los alumnos formarse tanto en producción culinaria como en la realización de envasados, almacenajes o servicios de montaje de catering y distribución de materias primas. En este curso hay 22 chavales matriculados, 14 en primero y 8 en segundo.

La formación permite trabajar como ayudante o auxiliar de cocina, de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas; auxiliar o ayudante de camarero en sala; en bar-cafetería, de barman, de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.) y ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Este título permite acceder a los de grado medio y los alumnos que lo posean tendrán preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias e Imagen Personal.

Pueden ejercer su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías,

en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También pueden trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Estos alumnos llegan a veces con poco interés por los estudios matizan los docentes pero, al tratarse de una formación eminentemente práctica, les cautiva, añaden algunos

La formación permite trabajar como ayudante de cocina, como auxiliar de camarero en sala, en bar-cafetería o realizando elaboraciones sencillas y rápidas, como tapas o platos combinados

de sus profesores, quienes argumentan que son numerosos los casos de estudiantes que acaban cursando hasta el grado superior y obtienen así la formación más completa.

Para la obtención del título hay que realizar dos cursos formativos. En el primero la mayor carga lectiva la tienen las asignaturas sobre técnicas elementales de preelaboración y servicio. Además, también dan otras asignaturas como preparación y montaje de materiales para colectividades y catering o aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en manipulación. En el segundo curso obtienen formación en procesos básicos de producción culinaria y en preparación de alimentos y bebidas.



El ciclo formativo de Cocina y Gastronomía está dirigido este año a un total de 24 estudiantes. En la actualidad se encuentran matriculados 11 alumnos en el primer curso y 13 en el segundo.

La formación de Técnico en Cocina y Gastronomía está enfocada a ocupar puestos de trabajo de cocinero, jefe de partida y empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Este profesional puede desarrollar su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

El horario del ciclo es de 8.30 a 16.30 horas de lunes a viernes con periodos lectivos de 55 minutos cada uno en las clases teóricas. Repartidos en 33 periodos lectivos a la semana, según las necesidades, para poder llevar a cabo el servicio de comedor de la Escuela así como la comida que se ofrece en la cafetería y el restaurante abiertos al público. Cuando los alumnos están en los módulos prácticos disponen de una hora para el almuerzo en el comedor de alumnos de alumnos de la Escuela que es asimismo una clase práctica para sus compañeros de sala. Esta hora queda reflejada en el horario de clase.

El alumno podrá estar exento de las prácticas de forma total o parcial siempre que acredite experiencia laboral correspondiente al trabajo a tiempo completo de un año y relacionada con los estudios profesionales respectivos.

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, así como acceder mediante prueba,

Las mejores clases para saber poner al fuego alimentos de todo tipo

En este ciclo hay 24 estudiantes, 11 en el primer curso y 13 en el segundo curso



Alumnos del primer y segundo curso del Grado Medio de Cocina. Bykafoto / Antonio García

FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO MEDIO

- DURACIÓN: **2 CURSOS ACADÉMICOS**
- TOTAL DEL CICLO: **2.000 H.**
- MATRÍCULA: **GRATUITA** (se debe adquirir el uniforme y material de la especialidad)
- FORMACIÓN DE CENTROS DE TRABAJO: **410 H.**

mativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados. También puede acceder a cualquiera de las modalidades del Bachillerato.

En la Escuela de Hostelería de Aragón el Ciclo de Cocina y Gastronomía tiene asignadas las aulas que se encuentran en la tercera planta y en determinados módulos usarán los ordenadores del aula de informática. Los módulos prácticos se dan en la Cocina y en el Aula de Pastelería.

con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos for-



EL PATO BURIÓN



BAR · TAPAS · CAFETERÍA

T. 978 608 817
Plaza Tremedal, 3 - Teruel

ESPECIALISTAS EN FOIE





www.almizate.com - almizate@almizate.com




Teléf. 978 86 05 08
Paraje El Campillo s/n, 44360 Santa Eulalia (Teruel)

Los camareros que mejor atienden al cliente

Un total de 13 alumnos están cursando en la actualidad este grado, 8 de ellos se encuentran matriculados en el primer curso y 5 en el segundo



FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO MEDIO

- DURACIÓN: **2 CURSOS ACADÉMICOS**
- TOTAL DEL CICLO: **2.000 HORAS**
- MATRÍCULA: **GRATUITA** (se debe adquirir el uniforme y material de la especialidad)
- FORMACIÓN DE CENTROS DE TRABAJO: **410 H.**

der llevar a cabo el servicio de comedor de la Escuela así como los servicios que se ofrecen en la cafetería y el restaurante abiertos al público.

El alumno podrá estar exento de la realización de las prácticas total o parcialmente siempre que se acredite una experiencia, correspondiente al trabajo a tiempo completo de un año, relacionada con los estudios profesionales respectivos.

En la Escuela de Hostelería de Teruel el Ciclo de Servicios en Restauración tiene asignadas 2 aulas que se encuentran entre la 3ª y la 4ª planta. También emplean aulas específicas como la de informática. Los módulos prácticos se dan en la Cafetería Ambar y en el Restaurante como ya señalamos en el horario del grupo. También se utiliza con estos grupos de estudiantes el Aula de Enología.

El título en Servicios de Restauración permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan, asimismo dicho título permite acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los estudios solicitados. También puede acceder a cualquiera de las modalidades del Bachillerato.

Los alumnos del grado medio de Servicios en Restauración en el comedor de la escuela. Bykofoto / A. García

El ciclo formativo de Servicios en Restauración está dirigido a un total de 13 alumnos. En la actualidad se encuentran matriculados 8 en el primer curso y 5 en el segundo. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes a desempeñar por el alumnado que haya obtenido el título son los de camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller, auxiliar de servicios en medios de transporte.

Este profesional puede desarrollar su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

El horario del ciclo es de 8.30 a 16.30 horas de lunes a viernes con períodos lectivos de 55 minutos cada uno en las clases teóricas. Repartidos en 32 períodos lectivos a la semana según las necesidades para po-

La Barrica

Bar de Pinchos
Calle Abadía, 5 - Teruel

Bar de Tapas
P.º del Óvalo, 14 - Teruel



Algunos de los alumnos del Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería

A fabricar pan también se aprende en clase

La formación se realiza en dos cursos y actualmente cuenta con 14 alumnos matriculados

El Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería es la titulación más reciente que se ha incorporado a la Escuela de Hostelería de Teruel. Se imparte en horario de tardes para facilitar que la cursen los profesionales en activo y también por cuestión de distribución de espacios. Se desarrolla en tres cursos en vez de en dos por el reparto de las clases, aunque el número de horas lectivas es similar al resto de los grados medios.

El pan es un alimento cotidiano que es posible comprar en cualquier sitio, no solo en los hornos artesanos, como ocurría antaño. Las tahonas de siempre deben competir ahora con los panes precocidos que se venden en diversos lugares y que resultan más económicos. Por eso los profesores de la Escuela de Hostelería insisten en la importancia de

hacer un producto de calidad y artesano. Les explican las diferencias entre los diferentes tipos de panes y entre las materias primas porque, como apunta Karina Gómez, que es una de las profesoras del grado, "si partimos de malas materias primas, aunque usemos buenas técnicas lograremos un producto correcto, pero no de buena calidad".

Entre los 14 alumnos que ahora hacen Panadería, Repostería y Confitería –siete en primero y otros tantos en segundo– hay tanto jóvenes de 18 años como personas de casi 40. Los intereses también son variados puesto que algunos buscan una salida laboral y otros completar la que ya tienen, puesto que entre las personas matriculadas hay gerentes de restaurantes o nutricionistas.

Una vez concluida la formación, los profesionales serán capaces de elaborar pro-

ductos de panadería, pastelería, repostería y confitería y postres de restauración empaquetados y listos para su consumo. La formación también les habilita para envasar y etiquetar los productos elaborados, aprovisionar de materias primas y diseñar las fichas de fabricación y publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y máquetin.

Así, tras acabar los dos años pueden trabajar en obradores artesanales o semiindustriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaboradores. También en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

RESTAURANTE + **C/ Francisco Piquer, 6 Teruel** + **Reservas: 978 04 11 40**

La titulación académica que todo gran chef debe tener antes de ponerse el delantal

En este curso académico hay matriculados 37 estudiantes, de los que 17 están en el primer curso procedentes tanto del grado medio como de la prueba de acceso



En la imagen, algunos de los alumnos del Grado Superior de Dirección de Cocina. Bykofoto / A. García

El ciclo formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina está dirigido a un total de 37 alumnos. En la actualidad en el primer curso se encuentran matriculados 17 alumnos, algunos de ellos provienen de la prueba de acceso y otros han llegado allí a través del Grado Medio de Cocina y Gas-

tronomía. Un total de 20 estudiantes están en segundo curso.

Los alumnos titulados podrán trabajar como director de alimentos y bebidas, director de cocina, jefe de producción en cocina, coordinador de calidad, jefe de cocina, segundo jefe de cocina, jefe de opera-

FORMACIÓN PROFESIONAL **GRADO SUPERIOR**

- DURACIÓN: **2 CURSOS ACADÉMICOS**
- TOTAL DEL CICLO: **2.000 HORAS**
- MATRÍCULA: **GRATUITA** (se debe adquirir el uniforme y material de la especialidad)
- FORMACIÓN DE CENTROS DE TRABAJO: **410 H.**

ciones de catering, jefe de partida, cocinero, encargado de economato y bodega.

El horario del ciclo es de 8.30 a 15.30 horas de lunes a viernes con períodos lectivos de 55 minutos cada uno en las clases teóricas. Se reparten en 31 períodos lectivos a la semana según las necesidades para poder dar el servicio de comedor de la Escuela así como la comida que se ofrece en la cafetería y el restaurante abiertos al público.

La Escuela de Hostelería de Teruel tiene suscritos acuerdos de prácticas con varios restaurantes de la capital turolense para que los alumnos puedan realizar parte de la formación en un entorno laboral real.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el acceso directo a cualquier otro ciclo formativo de grado superior y a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que establezca la ley.

TAPAS, GASTROBAR Y CARTA

MÉTODO

INFO Y RESERVAS EN EL 978 22 77 73

Un mundo de posibilidades entre el sumiller y el maitre



Jóvenes del grado de Dirección de Servicios en Restauración. Bykofoto / Antonio García

El ciclo formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración que se imparte en la Escuela de Hostelería de Teruel está dirigido a un total de 20 alumnos. En la actualidad en el primer curso se encuentran matriculados 7 y 13 en el segundo.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes a desempeñar por el alumno que haya obtenido el título son las de director de alimentos y bebidas, supervisor de restauración moderna, maitre, jefe de sala, encargado de bar-cafetería, jefe de banquetes, jefe de operaciones de catering, su-

En el presente curso hay matriculados 20 alumnos, 7 en primero y 13 en segundo

millero, responsable de compra de bebidas y encargado de economato y bodega.

El título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior y el acceso directo a las enseñanzas para obtener los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que establezca la ley.

El horario del ciclo es de 8.30 a 17.30 horas de lunes a viernes con períodos lectivos de 55 minutos cada uno en las clases teóricas. Repartidos en 31 períodos lectivos a la semana según las necesidades para poder llevar a cabo el servicio de comedor de la Escuela así como la comida que se ofrece en la cafetería y el restaurante abiertos al público.

FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO SUPERIOR

- DURACIÓN: **2 CURSOS ACADÉMICOS**
- TOTAL DEL CICLO: **2.000 HORAS**
- MATRÍCULA: **GRATUITA** (se debe adquirir el uniforme y material de la especialidad)
- FORMACIÓN DE CENTROS DE TRABAJO: **410 H.**



Tierra y Carácter

Los campos de Teruel forjan un carácter único en los productos Tèrralis Gourmet que los hace inconfundibles.

Originados en un entorno excepcional, jamón, carne de angus, productos de cerdo ibérico y vino comparten un modelo único de trazabilidad integral que controla todo el proceso de elaboración desde el origen a la mesa.





www.airesano.com



www.delicater.es



www.ampriuslagar.es



Los alumnos del grado de Guías, en la entrada de la escuela. Bykofoto / A. García

Cuando atender al turista requiere la mejor escuela

En el presente curso hay matriculados 14 alumnos, seis en primero y ocho en segundo

FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO SUPERIOR

- DURACIÓN: **2 CURSOS ACADÉMICOS**
- TOTAL DEL CICLO: **2.000 HORAS**
- MATRÍCULA: **GRATUITA** (se debe adquirir el uniforme y material de la especialidad)
- FORMACIÓN DE CENTROS DE TRABAJO: **410 H.**

La competencia general del Grado Superior de Guía, Información y Asistencias Turísticas consiste en planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos.

El ciclo formativo está dirigido a un total de 14 alumnos. En la actualidad en el primer curso se encuentran matriculados 6 alumnos y 8 jóvenes hay en segundo curso.

El horario que tendrán los alumnos durante el ciclo es de 8.30 a 14.30 horas de lunes a viernes con períodos lectivos de 55 minutos cada uno en las clases teóricas. Repartidos en 30 períodos lectivos a la semana. El recreo tiene una duración de media hora de 11:15 a 11:45 horas.

El centro educativo tiene suscritos convenios con Dinopolis, la Fundación Amantes y el Ayuntamiento de Teruel (con la Oficina de Turismo) para las prácticas de los alumnos.

Entre los trabajos a los que pueden optar los titulados se encuentran los de guía, informador turístico, jefe de oficinas de información, promotor turístico, técnico de consultoría turística, agenda de desarrollo turístico local, asistente en estaciones, puertos y aeropuertos, encargado de facturación en terminales de transporte, asistente en ferias, congresos y convenciones y encargado de servicios en eventos.

deseamos

que la Escuela de Hostelería
de Teruel siga
alimentando sueños

¡Feliz

25 aniversario!

edificaciones y reformas

CONSTRUIR



teruel

te

Un centro creado para formar a **P**rofesionales de élite

Hoy es un lugar de referencia puesto que por allí han pasado los cocineros y jefes de sala que marcan tendencia en la hostelería de toda la provincia de Teruel



El entonces consejero de Ordenación Territorial del Gobierno de Aragón, Isidoro Esteban, cortando la cinta inaugural el 21 de diciembre de 1993. *Archivo Diario de Teruel*



La Reina Sofía visitó Albarracín en 1995 y los encargados de servir el ágape fueron los alumnos de la Escuela de Hostelería. *Escuela de Hostelería de Teruel*

La Escuela de Hostelería de Teruel lleva 25 años al pie del cañón. Sus enseñanzas han sido el aire fresco que ha avivado la llama de la hostelería en Teruel y la formación impartida ha sido clave en el devenir del sector turístico en la ciudad. Sus profesionales son ahora los que marcan tendencia en la gastronomía y la mayor parte de los que ahora llevan los principales restaurantes y hoteles de toda la provincia han salido de las aulas de la plaza de la Catedral. Todos ellos conocen a la perfección los productos del territorio porque están familiarizados con ellos desde la infancia pero también porque sus profesores les enseñaron a sacarles el máximo partido. En estos 25 años la hostelería ha cambiado en España y en Teruel y el centro formativo se ha adaptado a esas innovaciones.

La Escuela nació en el curso 1993-1994 por un interés del Gobierno de Ara-

Nació como un centro eminentemente práctico y la formación reglada comenzó a impartirse a partir del curso 2001-02

gón de dotar a Teruel con un centro de formación en materia turística, algo que ya existía tanto en Zaragoza como en Huesca. Sin embargo, a diferencia de éstas, la de Teruel no pasó a depender del departamento de Educación, sino del de Industria, Comercio y Turismo.

La pretensión era que el centro impartiera unas enseñanzas eminentemente prácticas y formara a profesionales de élite. Para ello, el Gobierno de Aragón puso al frente del mismo a Ricardo Checa, con una amplia trayectoria como director de los principales hoteles de Zaragoza, entre ellos el Corona de Aragón, a cuyo frente estaba, aunque como sustituto, cuando se quemó en 1979.

El propio Checa recuerda ese arranque con los mejores profesionales, capaces de convertir sus "muchas horas de vuelo en diversas compañías" en las enseñanzas que



Un alumno, preparando un combinado durante el I Concurso de Cócteles organizado en la Escuela. *Archivo DdT*



Un grupo de alumnos, en un servicio. *Archivo DdT*



Los alumnos de la primera promoción de la Escuela de Hostelería de Aragón, el día de la entrega de diplomas. *Escuela de Hostelería de Teruel*

servieran a los alumnos para insertarse en un sector donde, en ese momento, apenas había profesionales formados y, por ello, se los rifaban.

Sin embargo, esa búsqueda del conocimiento empírico chocó de pleno con las enseñanzas regladas y esas primeras promociones no obtuvieron la titulación oficial que sí tenían sus coetáneos de Zaragoza y Huesca.

Los primeros titulados no tuvieron problema en encontrar trabajo, aunque nunca pudieron, sin completar una formación reglada, optar a plazas oficiales o presentarse a oposiciones. En este sentido, Raúl Igual, que fue alumno de esas primeras promociones y ahora da clase en la Escuela de Hostelería de Teruel indica que para poder acceder a la enseñanza tuvo que volver a cursar, también en Teruel aunque cuando ya estaban instituidos los estudios oficiales, otra vez los

El Gobierno de Aragón fue el impulsor del proyecto no solo con su puesta en marcha sino becando a los alumnos

cursos de cocina y restauración. Sin embargo, Igual, como otros de sus compañeros, destaca que en los planes de estudios de esos primeros años se daba mucha importancia a las prácticas. A lo largo de todo el año los chavales se formaban de manera práctica y, además, durante el verano tenían que completar el aprendizaje durante un mes más en un establecimiento hostelero.

Checa indica que en esos primeros años se intentó que en la Escuela se impartieran los diplomas oficiales, pero desde el Gobierno de Aragón se desestimó porque, justificaban, no contaban con las instalaciones pertinentes. "Luego cuando les interesó lo cambiaron, creo que no era cuestión del centro sino una decisión política", asevera.

La Escuela de Hostelería fue una apuesta clara del entonces Consejero de Industria, Comercio y Turismo Rafael Zapatero (miembro del Partido Popular y fallecido en enero



Un alumno, preparando un cóctel en un concurso de coctelería celebrado en la escuela



En la imagen, algunos de los profesores que hace algunos años impartían clases en el centro. EHT

El edificio es desde este curso escolar un lugar accesible gracias a la instalación de un ascensor

de 2016). Sin embargo, la moción de censura que auspició el tráfugo del PP Emilio Gomáriz provocó un cambio en el Gobierno de Aragón justo cuando las obras de la Escuela de Hostelería estaban a punto de finalizar. La moción se produjo el día 15 de septiembre y el centro abrió sus puertas el 4 de octubre –aunque la inauguración oficial no fue hasta el 21 de diciembre de 1993–.

El nuevo presidente, el socialista José Marco, nombró consejero de Industria a José Antonio Cid, que desde un primer momento planteó cambios. El PSOE llevaba meses cuestionando unas enseñanzas que no estaban homologadas por el entonces Ministerio de Educación y Ciencia y eran impartidas por algunos profesores que no tenían los títulos requeridos por el Ministerio, según recoge DIARIO DE TERUEL en su edición del 18 de septiembre de 1993. Sin embargo, el apoyo del nuevo gobierno fue clave en ese arranque de la mano de las becas para los alumnos, que sufragaban el 85% del coste del curso, cifrado en 350.000 pesetas.

Pese a todos los inconvenientes, la Escuela de Hostelería de Aragón, ya que ese es el nombre que tuvo en sus primeros años, echó a andar con capital público gestionado bajo criterios privados y más de 60 alumnos matriculados, una cifra que dejó claro el interés que había en la provincia por despegar en materia turística.

Aunque el título no estaba en esos años reconocido por Educación, sí había un acuerdo con la Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona, que tenía su sede en Bellaterra. El centro fue admitido en el año 1996 como integrante del programa Eurhodip, por lo que los alumnos también obtenían el diploma de esta asociación internacional de gran prestigio al que, en ese momento estaban adscritas otras tres escuelas de hostelería de España.

Un año después de echar a andar, en abril del año 1994, abre al público el co-

medor de la Escuela de Hostelería, que tiene una categoría de tres tenedores. En él los alumnos hacen sus prácticas con clientes reales.

La puesta de largo de la Escuela de Hostelería llegó en el año 1995 cuando alumnos y profesores fueron los encargados de servir el ágape en honor a la Reina de España, doña Sofía, durante su visita a Albarraçin. Ese servicio marcó el inicio de toda una serie de eventos en los que los alumnos del centro mostraron su buen hacer, tanto en cocina como en sala.

La formación pasa a ser reglada a partir del año 2001, cuando se concede autorización para su transformación en el centro privado Escuela Superior de Hostelería de Aragón, una sociedad mercantil autonómica de capital íntegramente público.

Esta sociedad se liquida el 18 de febrero del año 2014 y el 29 de abril se crea el Instituto de Formación Profesional Escuela de Hostelería de Teruel, de titularidad de la Comunidad Autónoma de Aragón, para la impartición de los ciclos formativos de formación profesional de la familia de Hostelería y Turismo. Los profesores que había en

ese momento en plantilla pasan a depender del entonces Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte.

Pese a todas las vicisitudes que ha atravesado el centro educativo en estos años, sus alumnos siempre han sido un referente para el sector. Su paso por las aulas es, desde los inicios de la Escuela, garantía de profesionalidad al más alto nivel.

La Escuela de Hostelería es desde este mismo año un lugar accesible. Así, a partir de este curso escolar cuenta con un ascensor que comunica todas las plantas, salvo la bodega, que está ubicada en el sótano, y la biblioteca, situada en el último piso del inmueble.

El acceso se ha habilitado por la puerta de servicio puesto que, como explica el Secretario del centro, Curro Ferrer, la “solución era muy complicada” debido a que no se podía tocar ningún elemento de la fachada por su valor patrimonial. Por eso, se ha convertido el montacargas de mercancías en un ascensor mixto y también se han realizado las actuaciones pertinentes para adaptar los baños y que puedan ser usados por personas con discapacidad.



Una de las profesoras, impartiendo clases teóricas en un aula. Escuela de Hostelería de Teruel

De las bravas de siempre a la cocina de autor

Bocados de gigante

Los últimos 25 años, coincidiendo con la puesta en marcha de la Escuela de Hostelería, han sido claves en el sector turístico provincial. En este cuarto de siglo se han puesto en marcha un total de 214 hoteles, la tres cuartas partes del total que hay actualmente; y 198 restaurantes (un 70% del cómputo total). Los últimos años del pasado siglo y los primeros del actual fueron los más prolíficos en lo que a apertura de establecimientos se refiere, según los datos facilitados por el Gobierno de Aragón.



Carrera de camareros en la plaza del Torico para celebrar Santa Marta, patrona de la hostelería, en la década de los 90



El dueño del restaurante Meseguer, premiado en el primer Día del Turismo Turodense el 29 de diciembre de 1994



Los hermanos Saz Gil, hijos de Isabel Gil, en la Fonda Isabel, de Bronchales

La provincia de Teruel cuenta actualmente con 281 establecimientos hoteleros y una cifra similar de restaurantes (279) según los datos facilitados desde la Dirección Provincial de Turismo del Gobierno de Aragón. En lo que respecta a los hoteles, el más veterano de los que existen actualmente en la provincia es el Suiza, de Bronchales, aunque entre los establecimientos con más solera, abiertos ya a finales de los 60, están el Hostal Aragón, en Teruel, y el Hostal Manzanera, en esta localidad. Hay que matizar que los datos facilitados corresponden al año de apertura de los establecimientos que siguen abiertos en la actualidad, por lo que faltan todos los hoteles y restaurantes que funcionaron durante algunos años pero hoy están cerrados. Durante la década de los 70 el número se incrementó considerablemente con la apertura de hostales, pensiones y hoteles en varias comarcas turolenses. En esos años surgieron un total de 17, algunos de ellos emblemáticos, como el Hostal de La Trucha, en Villarluego, o el Balneario El Paraíso, en Manzanera, todavía operativos hoy.

En los siguientes 10 años (hasta 1990) se sumaron 27 más aunque la década de verdadero despegue fue la de los 90, con 61 establecimientos. La bonanza económica de comienzos de siglo unida a la llegada de turismo a través de algunos motores importantes, entre los que destaca Dinópolis –que abrió al público en el año 2001–, supuso la creación de 115 nuevos establecimientos hoteleros entre los años 2000 a 2009. Además de en número, en esa década hay una fuerte apuesta por la calidad ya que se abrieron establecimientos que han sido señeros para el turismo en la provincia, entre ellos La Torre del Visco, en Fuentespalda, o la Hospedería El Batán, único establecimiento con estrella Michelin en la provincia.

Antonio Aguilar, subdirector de Turismo en Teruel, indica que la década de los 90 fue “de una gran actividad” que culminó en 2001 con la apertura de Dinópolis. A su juicio, lo que más ha impulsado el turismo en Teruel es sin duda la popularización de internet: “Teruel se conoce, pero pocas personas de España son capaces de señalar con el dedo dónde está realmente, es el uso de internet lo que ayuda a que sea conocido”, dice.

La crisis económica llegó tarde a la provincia, al menos eso es lo que se desprende de las cifras de nuevos negocios abiertos a finales de la primera década del siglo, ya que el despegue que se inició en 2004, con 13 establecimientos abiertos, ya no cayó hasta 2010, con 9, salvo 2008 que, con 8, supuso un punto de inflexión. 2009, un año en el que otros lugares ya estaban en plena crisis fue, sin embargo, el año que más alojamientos hoteleros se pusieron en marcha en la provincia, un total de 16.

Al igual que en el caso de los hoteles, el boom de los restaurantes llegó en los primeros años del siglo XXI, y a los 116 restaurantes inscritos hasta el año 2000 se sumaron 83 hasta 2010 y 80 en la década actual. Entre los veteranos de la provincia de Teruel que aún se

mantienen están Los Amantes, en la capital, y Barajas, en Alcañiz, ambos en activo desde 1966. En ese mismo año, aunque meses después, se registraron el Pegaso, en Teruel, Roma, en Villarquemado y Fañanás, en Monreal. En la década de los 70 el número se triplicó, pasando de 10 a 30, a los que se sumaron otros nuevos 37 en los siguientes diez años (hasta 1990). En los albores del nuevo siglo ya hubo un despegue en lo que a espacios gastronómicos se refiere y solo en los últimos tres años abrieron 28 establecimientos.

Entre los lugares para comer hay algunos de apenas una quincena de plazas y otros preparados para servir banquetes, algunos de ellos múltiples, como El Milagro, con capacidad para 1.340 personas. También hay una gran variedad en cuanto a la calidad de los establecimientos,

Teruel hasta la década de los 90 tenía tan solo 9 restaurantes dados de alta como tal por lo que el crecimiento en estos años ha sido espectacular. En aquella época había poco más que bravas o bocatas y ahora las tapas de siempre se codean con la alta cocina o la fusión de sabores.

En este sentido, el presidente de Teruel Empresarios Turísticos, Juan Ciercoles, dice que el salto ha sido cuantitativo pero sobre todo cualitativo: "Los que se han abierto son de más calidad, más vanguardistas", comenta, para añadir que principalmente han llegado de la mano de la gente que ha salido de la Escuela de Hostelería y ha apostado por el territorio. Ciercoles señala que el centro ha sido uno de los grandes hitos que ha impulsado el despegue turístico en la provincia. "Ha marcado un antes y un después", dice, puesto que de allí han salido grandes profesionales cuyo buen hacer ha sido la punta de lanza del "turismo de calidad".

En la actualidad, la provincia cuenta con un hotel de cinco estrellas, el balneario de Segura de Baños que abrió sus puertas en agosto de 2017. Además, hay doce hoteles de cuatro estrellas, unos pocos de ellos proyectados ya con esta categoría mientras que otros nacieron con menor número de estrellas y las fueron sumando en sucesivas remodelaciones. También hay 36 hoteles de tres estrellas, 54 de dos y 20 de una. En total configuran la



Las grandes fuentes protagonizaron la Semana de la Gastronomía de Aragón en el año 1994

oferta hotelera 123 hoteles a los que hay que sumar 121 hostales y 35 pensiones.

Antonio Aguilar destaca el interés de los hosteleros por mejorar y el paso de los años ha supuesto un incremento de estrellas para algunos establecimientos, cuyos propietarios no han dudado en invertir para mejorar la calidad. Además, el subdirector de Turismo subra-

ya que es "la iniciativa privada la que debe dar ese paso cualitativo". Ciercoles indica que es interesante enfocar los establecimientos hacia ese turista con perfil medio alto, "pero también hay que cumplir las expectativas de ese otro que busca un albergue o pensión". Ese "maridaje" entre las dos clases de viajeros es la clave de la supervivencia.



Elena Marco preparando un plato en el Restaurante La Fondica, de La Puebla de Valverde

Restaurante

Los Amantes

25 años caminando juntos

T. 978 606 006 - Avda. Sagunto, 16 - Teruel

Grupo Restaurante

El Salvador

hotel - restaurante - pensión - residencia de estudiantes

¡Enhorabuena por vuestros 25 años!

Hotel Salvevir

T. 976 677 417 - C/ Estación, 2 - Ejez de los Caballeros (Zaragoza)

ALOJAMIENTOS

35
PENSIONES

121
HOSTALES

123
HOTELES

20 ★ ESTRELLA	54 ★★ ESTRELLAS	36 ★★★ ESTRELLAS	12 ★★★★ ESTRELLAS	1 ★★★★★ ESTRELLAS
----------------------------	------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------



20 HOTELES
EXISTENTES
ANTES DE 1980

27 HOTELES
CREADOS
DE 1980 A 1990

61 HOTELES
CREADOS
DE 1990 A 2000

115 HOTELES
CREADOS
DE 2000 A 2010

53 HOTELES
CREADOS
DE 2010 A 2018

214 ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS HAN ABIERTO DESDE 1993
AÑO EN EL QUE SE FUNDÓ LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE TERUEL

RESTAURACIÓN

279
RESTAURANTES

 **215**
TENEDOR

 **61**
TENEDORES

 **3**
TENEDORES



LA EVOLUCIÓN DE LOS RESTAURANTES DESDE 1969



10 RESTAURANTES
EXISTENTES
ANTES DE 1970

20 RESTAURANTES
CREADOS
DE 1970 A 1980

37 RESTAURANTES
CREADOS
DE 1980 A 1990

49 RESTAURANTES
CREADOS
DE 1990 A 2000

83 RESTAURANTES
CREADOS
DE 2000 A 2010

80 RESTAURANTES
CREADOS
DE 2010 A 2018

198 RESTAURANTES HAN ABIERTO DESDE 1993

AÑO EN EL QUE SE FUNDÓ LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE TERUEL

MINERALES

y fósiles dejan paso a sartenes y bizcochos

El edificio que ahora ocupa la Escuela de Hostelería de Teruel se construyó en el año 1876 para albergar el Instituto General y Técnico de Segunda Enseñanza



Gabinete de Ciencias Naturales del Instituto de Enseñanza Media en el edificio de la calle Mariano Muñoz Nogués, frente a la Catedral. Archivo IES Vega del Turia

El actual edificio de la Escuela de Hostelería, ubicado en la calle Mariano Muñoz Nogués esquina con plaza de la Catedral, se construyó para albergar el Instituto General y Técnico de Segunda Enseñanza de Teruel y abrió al público en el año 1876. La Diputación de Teruel decidió construirlo en diciembre de 1869, según se recoge en el número 10 de la Guía del Magisterio de 20 de septiembre de 1876, "de nueva planta" y sobre un solar que la Diputación Provincial adquirió al Ayuntamiento de Teruel por 16.249 pesetas, como figura en el expediente del Departamento de Arquitectura de la Diputación. Ese solar estaba ocupado precisamente por el antiguo consistorio. Una vez derribado, en una parte del suelo se levantó el Instituto y en otra se dejó sin

*La Diputación decidió
construir el edificio en
1869 y para ello compró
un solar al Ayuntamiento
por 16.249 pesetas*

construir para ampliar la plaza. La actual sede de la Escuela de Hostelería se construyó ex profeso para albergar al Instituto General y Técnico en 1876, aunque las clases comenzaron a impartirse años antes, en 1845 y alumnos y maestros recorrieron diversas instalaciones hasta llegar al local definitivo. Su primera ubicación fue una parte del piso principal del ex-convento de Trinitarios, donde estaba la Escuela Normal. En ese momento solo tenían un par de departamentos y las dependencias de Dirección y Secretaría estaban en las habitaciones de los funcionarios que desempeñaban dichos cargos. Por eso, tres años después, el centro solicitó al Ayuntamiento la cesión de la Iglesia y la sacristía y se hicieron obras para su adecuación por valor de 1.968 pesetas.



Fachada actual del edificio que alberga la Escuela de Hostelería de Teruel. *Javier Escriche*

En los 50 el arquitecto César Jalón hizo un proyecto para que el inmueble albergara el Museo de Teruel, pero no llegó a ejecutarse

Sin embargo, pese a las obras realizadas, un informe técnico de 1849 señaló que no cumplía las condiciones necesarias y propuso trasladarlo a la Casa de la Comunidad, donde permaneció hasta 1854. La Diputación solicitó en ese año 1849 la supresión del instituto por los gastos que ocasionaba, pero el Gobierno lo denegó. Esta situación se repitió en el año 1867, cuando la Diputación no consignó partida en el presupuesto de 1868 para subvencionar el instituto y reclamó de nuevo su eliminación, que tampoco en esa ocasión prosperó. El Instituto compartió la Casa de la Comunidad con la Diputación, que tenía allí algunas de sus dependencias, hasta el año 1851, cuando la entidad provincial se trasladó al convento de Padres Dominicos. Sin embargo, en el año 1854 ambas instituciones intercambiaron sus sedes, la Diputación volvió a la Casa de la Comunidad y el instituto ocupó de nuevo parte del convento dominico.

El interés de la Diputación por el centro educativo cambió sustancialmente y en

1855 solicitó que se elevara su categoría a primera clase, algo que se logró mediante una Real Orden de 31 mayo. En los años siguientes se dotó al centro de material, algo para lo que también hubo problemas desde sus orígenes. En el curso 1858-59 contó con una casa pensión adscrita para alumnos, requisito que figuraba en los estatutos de este tipo de espacios académicos y que, sin embargo, en Teruel, solo perduró hasta diciembre de 1867.

A la institución aún le quedaban vicisitudes por sufrir y apenas había comenzado el curso de 1869-1870 cuando el Gobernador Civil mandó desalojar todas las dependencias del exconvento de Padres Dominicos y relegó las instalaciones del instituto al último piso del convento. Esta estocada llevó a la corporación provincial a tomar la decisión, en diciembre de 1869, de construir un nuevo edificio. En un primer momento se decidió hacerlo en una cochera de su propiedad a la que añadían dos casas contiguas, pero no llegaron a un acuerdo con



La entrada del Instituto en el año 1953. *Archivo López Segura del Instituto de Estudios Turolenses*



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE AZAFRÁN DEL JILLOCA



Teléfono 678705594 | www.azajizafraneteruel.com | contacto@azajizafraneteruel.com

los propietarios. Finalmente en 1872 se adquirió la antigua casa consistorial, se derribó por completo y se proyectó el nuevo edificio. El encargado de esta obra fue el arquitecto provincial Juan de la Cruz Germán, que murió prematuramente y no lo vio acabado.

En el discurso inaugural Pedro Andrés y Catalán, director del centro, subrayó el óptimo aprovechamiento del espacio disponible que hizo el arquitecto que proyectó el instituto: "Solo así se comprende que en un área de 470 metros cuadrados se haya podido hacer una distribución que hoy y quizá por largo tiempo satisfaga las necesidades de la enseñanza", relató. Desde luego él no sabía el prolongado camino que tendría el edificio como lugar de aprendizaje. En ese acto inaugural también se destacó la importancia que tenía la construcción de un edificio nuevo como sede del instituto, algo que muy pocas provincias habían llevado a cabo.

Contaba en ese momento con todos los aparatos necesarios para la docencia, según se recoge en la crónica que Manuel Polo y Peyrolón publicó el 7 de junio de 1876 en la Guía del Magisterio, la revista decenal de primera enseñanza. En ella especificó que el público admiró "la anchura, elevación y hasta lujo de todas las dependencias, (...) y sobre todo el abundante y bien condicionado material científico de las cátedras, biblioteca, gabinetes y laboratorio".

Miguel Atrián, en un artículo titulado *Ligera Reseña Histórica del Instituto Provincial de Teruel* explicó algunos de los materiales que incluía el centro, entre los que sin duda destacaban los existentes en el gabinete de Historia Natural, compuesto por 3.744 piezas entre las que había fósiles, conchas y animales disecados. En la última planta del edificio se instaló en marzo de 1877 la estación meteorológica con aparatos modernos y similares "a los que funcionan en las estaciones de igual clase", destacaban.

Después de la guerra y por cuestiones de espacio, el Instituto General y Técnico se trasladó al actual edificio del Instituto de Enseñanza Secundaria Vega del Turia, que se inauguró en el año 1953. Sin embargo, el inmueble de la plaza de la Catedral siguió usándose de forma puntual para impartir clases de dibujo. En los años 50 el arquitecto César Jalón redactó un proyecto para que en este edificio se ubicara el Museo de Teruel, pero no llegó a ejecutarse y finalmente el museo se instaló donde actualmente está la Biblioteca Pública, para ser luego trasladado a la Casa de la Comunidad, donde aún sigue.

El inmueble que alberga la Escuela de Hostelería tiene un gran interés desde el punto de vista constructivo según señala el arquitecto Antonio Pérez por la ruptura con respecto a la construcción tradicional, lo que confiere otra configuración a la plaza. "El tipo de vanos, con ventanas en vez de balcones, expresaban un uso distinto a vi-



Obras de rehabilitación del edificio para su conversión en la Escuela de Hostelería. Archivo DIARIO DE TERUEL

vienda, y supuso algo moderno para la época", matiza el experto.

Para adaptarlo a sus usos actuales, el edificio fue vaciado por dentro, aunque los niveles de los pisos se han mantenido sin apenas variaciones puesto que toda la fachada se respetó.

En el año 1990 la Diputación de Teruel cedió el edificio al Gobierno de Aragón por un periodo de 99 años. El inmueble, situado en la calle Mariano Muñoz Nogués número 11, tiene una superficie total de 1.835 metros cuadrados distribuidos en un sótano, planta baja y otras cuatro plantas. El estado de conservación en el momento de la cesión era "deficiente", según se recoge en el propio expediente, facilitado por el

departamento de Arquitectura de la Diputación de Teruel.

El Gobierno de Aragón invirtió en la remodelación 300 millones de pesetas (algo más de 1,8 millones de euros) y las nuevas instalaciones fueron inauguradas de forma oficial el 21 de diciembre de 1993, aunque el curso escolar había arrancado ya el 4 de octubre. El edificio actual tiene un comedor para clientes en la planta calle, donde también están los despachos de Dirección y la Secretaría. La primera planta está destinada a las cocinas mientras que en la siguiente se sitúa el comedor de los alumnos y una zona de bar con usos múltiples. En este último año se han hecho remodelaciones para que la mayor parte del edificio sea accesible, una tarea que no ha resultado fácil ante la imposibilidad de modificar la fachada.

Se atribuyen al pintor Salvador Gisbert las pinturas que decoraban la bóveda que cubría la escalera del antiguo Instituto, que no se conservan. El edificio se construyó e inauguró antes de que Gisbert se afincara en Teruel, aunque según documentación de la época, en el curso 1890-1891 se llevaron a cabo reformas y mejoras y la decoración interior se renovó totalmente. La composición de los paños, las figuras alegóricas y los colores responden a la pintura de Gisbert, según asegura el arquitecto Antonio Pérez. Entre los arcos del hueco de la escalera estaban pintados los escudos de Aragón y Teruel, en el que aparece el toro y la estrella, iconos habituales en las pinturas de Gisbert. Tras la guerra, en 1941, el hijo de Gisbert repintó lo que décadas antes había hecho su padre según figura en una inscripción de uno de los medallones.

La bóveda que cubría la antigua escalera del Instituto estaba decorada con pinturas de Salvador Gisbert, que se perdieron en la remodelación

GRANDES CAMBIOS EN EL ASPECTO URBANO DE TERUEL

El entorno del Ayuntamiento y la Catedral es uno de los que más se ha modificado a lo largo de la historia. Ya en el siglo XVIII, se abrió la calle de Santa Emerenciana sobre el claustro de la Catedral para comunicar la plaza de la catedral con la de la Marquesa.

Los cambios más recientes tuvieron lugar entre mediados del siglo XIX y la posguerra. Según explica el arquitecto Antonio Pérez Sánchez en el capítulo dedicado a la evolución urbana de Teruel de la Historia de la ciudad de Teruel, la actual plaza "es resultado de sucesivas ampliaciones" y poco tiene que ver con su configuración medieval, cuando "debió de ser un espacio recoleto" al que en 1527 se incorporó la casa del Deán.

Además de la pequeña plazoleta que había ante la torre y entrada de la catedral, frente a las antiguas casas del Concejo existía otra denominada "del Almudí o de la Leña" que ocupaba la superficie de suelo en la que se edificó el actual ayuntamiento proyectado por el arquitecto municipal Tomás Alonso, iniciado en 1857 y terminado en 1872".

El arquitecto Antonio Pérez argumenta que en ese período de 1872 a 1876 el callejón del Cristo de la Misericordia continuaba hasta la Catedral, no había plaza hasta que se construyó el nuevo Instituto. Tras la Guerra Civil, fue de nuevo ampliada al construir el Edificio de Sindicatos, momento en el que tuvieron lugar los cambios más importantes en el urbanismo de la ciudad de Teruel mediante los ensanchamientos de las calles de Yagüe de Salas y San Juan, las modificaciones de la plaza de San Juan o los intentos, afortunadamente fallidos, de ensanchar el Tozal.



ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE BODEGAS DEL BAJO ARAGÓN



*vinos de calidad,
vinos para descubrir*



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA VINO DEL BAJO ARAGÓN
CERTIFICACIÓN DE ORIGEN



Las verduras de la huerta turolense tienen gran presencia en el restaurante D'la Tierra. J. Escribete



El jamón es uno de los platos estrella en los restaurantes turolenses

La mejor despensa, la más próxima

La despensa cercana es actualmente la más valorada en la alta cocina. Los profesores de la Escuela de Hostelería lo saben bien y en los fogones de Teruel no falta el aceite de oliva del Bajo Aragón, la trufa, el queso de Teruel, el ternasco, el jamón o el azafrán. También las almendras de los postres y el melocotón son de la tierra y es por eso que los profesionales titulados en el centro se manejan a la perfección con esos productos de kilómetro cero que cada vez están más presentes en las mesas de todos los restaurantes. Eso sí, algunos los fusionan con sabores de otras latitudes, otros los ofrecen en formato pequeño y hay quien potencia todos sus matices uniéndolos a los mejores vinos.

Algunos de los productos turolenses llevan años en las cocinas de los restaurantes porque forman parte de las recetas tradicionales, como el ternasco que, guisado de diferentes maneras, es uno de los platos típicos de prácticamente todas las comarcas.

También el jamón o el aceite de oliva tienen un lugar reservado en todo tipo de establecimientos, pero hay otros, como el azafrán o la trufa, que son poco conocidos por los consumidores finales y tienen en los profesionales de la restauración un gran aliado para llegar a ellos. Por eso hay una estrecha colaboración entre los productores y los profesores de la Escuela de Hostelería, que son los que tienen la receta del éxito para que se ganen un hueco en los domicilios de los particulares.

La Escuela de Hostelería realiza cada año varias actividades monográficas en torno a productos concretos como vino, cerveza, aceite, jamón o queso. Muchos de ellos son específicos para el alumnado, aunque en otros casos se trata de acciones formativas dirigidas a un público más amplio. En múltiples ocasiones son las empresas o entidades las que emplean las instalaciones de la escuela para la realización de catas o maridajes.



La cocinera de la Cafetería Venecia, de Alcañiz



Una báscula con trufas en la Feria de Sarrión

Milagro
Ctra. N-234. Km 123 - Teruel • T. 978 603 095 • www.restaurantelmilagro.com

el Mercado
Plaza Amanitas - Teruel • T. 978 624 854 • www.elmercadoateruel.es

NO A LA VIOLENCIA MACHISTA

"MEDIOS DE COMUNICACIÓN ARAGONESES CONTRA EL MALTRATO"

Diario de Teruel

**ELABORADOS
LAS TORRES, S.A.**

HSA **Hnos.
SÁNCHEZ**

**CARNE • CHARCUTERÍA
TERUEL**



Atención al Cliente 978 610 053 www.elaboradoslastorres.es info@elaboradoslastorres.es

CARNICERÍAS: Hnos. SÁNCHEZ ANDRÉS

TERUEL

Playa de Aro T. 978 610 556
La Tienda T. 978 611 581
Tozal T. 978 600 143
Centro Aragón T. 978 611 660

CARREFOUR EXPRESS

Alcañiz T. 978 611 067
Castralvo T. 978 227 414
Óvalo T. 978 221 443
Agustina de Aragón T. 978 228 983

MORA DE RUBIELOS

La Tienda de Mora T. 978 806 181



www.jamonmudejar.com

Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía

alimentos de Aragón

con buena cara

