

Diciembre 25

ESQUELAHOSTELERIAALARIOJA.COM

En el camino



**CAMINO®
SANTIAGO**
C.I.P.F.P. / HOSTELERÍA Y TURISMO

Personas colaboradoras:

Asmae Bensarya 1º GB
Juan David Castillo Valencia 1º GB
Hilary Jezabel Cuero Ospina 1º GB
Jeremy Aarón Escuderos Tonato 1º GB
Isis García Crespo 1º GB
Carlos Andrés Giraldo Amor 1º GB
Sergio David Granados Meléndez
1º GB
Antonio Hernández Echeverría 1º GB
Mar Lafuente Cabezón 1º GB
Erik Alexánder Matos Cuevas 1º GB
Yasser Mehdi 1º GB
Soulaïman Messbahi 1º GB
Katerin Sarahi Oliva Morales 1º GB
Nhoa Prosmi Salsedo 1º GB
Ionut Alexandre Tudor 1º GB
Sanobi Ezequiel Yanes 1ºGB

Aritz Ernesto Almario Jaramillo 2º GB
Yassir Bentaouyt Zekri 2º GB
Erik Cardaba Calderón 2º GB
Marco Corral Granado 2º GB
Andrés Eguizábal Galiana 2º GB
Jingou Gou 2º GB
Wendy Yesenia San Martín Pérez 2ºB
Paula Terroba Medrano 2º B
Nicol Valeria Urrea Martínez 2º B

Agradecimiento al profesorado:

Isabel Barrio Lafuente
María Dolores Fraile Sáenz
Óscar Fernández Gutiérrez
Ángela García Fernández
Patricia García Prieto
Sara Gómez Murillo
Sandra María Hernández Abad
María Martínez Sáez
María Medrano Velandia

EN EL CAMINO...



05

UN SERVICIO DIFERENTE

06

CHARLA SOBRE EL CAFE

08

COCINA Y CIENCIAO

09

I A COCINARI

12

VIAJE A BURGOS

14

DESAYUNOS CEIP

15

VIAJE A LA CONVIVENCIA

16

PROYECTO CEHS

17

DIA INTERNACIONAL

19

PROYECTO ANCLAJE

21

DEPARTAMENTO IPE

24

RINCÓN ARTISTÍSTICO

NAVIDAD EN EL CENTRO



La escuela de
Hostelería y
Turismo de La
Rioja os desea
¡FELIZ NAVIDAD !



UN SERVICIO DIFERENTE

Con motivo de la celebración de las jornadas gastronómicas de la ternera, celebradas el 27 de noviembre en el centro, los alumnos de 2º de FPB tuvieron que montar mesas y servir en un espacio al que no están acostumbrados... haciendo el servicio diferente a lo que están acostumbrados, pero no menos educativo y formativo, aquí os dejamos unos foros de ese día.



CHARLA SOBRE EL CAFÉ

El viernes pasado, 12 de diciembre, asistimos a una charla de café que tuvo lugar en la cafetería de la escuela de hostelería. La charla fue impartida por Karlos, un chico que venía de la empresa Baqué. Durante la sesión nos explicó distintos aspectos relacionados con la elaboración del café y la importancia de trabajar bien la leche. Nos enseñó cómo cremarla correctamente para conseguir una textura adecuada y mejorar tanto el sabor como la presentación de las bebidas.

Además, pudimos aprender y practicar algunos dibujos sencillos de *latte art*, lo que nos ayudó a entender mejor la técnica y a darle un toque más profesional al café. La charla fue muy interesante y útil, ya que nos permitió aprender de forma práctica y adquirir conocimientos que podremos aplicar en el ámbito de la hostelería.





LA COCINA SE MEZCLA CON LA CIENCIA

La cocina y el laboratorio comparten mucho más de lo que podemos imaginarnos: ambos son espacios donde la materia se transforma, solo que en la cocina estas transformaciones terminan en el plato.

En los últimos años, la cocina ha dejado de ser un simple espacio doméstico para convertirse en un laboratorio donde la química despliega toda su magia. Aunque durante muchos años se pasó por alto la relación entre ciencia y gastronomía, hoy en día a nadie le sorprende ver probetas, básculas de precisión o cuentagotas junto a las cucharas de madera.

Resulta interesante descubrir cómo cada receta es una invitación a explorar conceptos fundamentales como mezclas, disoluciones, cambios físicos y químicos, etc. La cocina se transforma en un laboratorio vivo que no solo alimenta el cuerpo, sino también la curiosidad y el pensamiento crítico.

En esta ocasión hemos puesto a los alumnos de 2º de F.P.G.B. de Cocina y Restauración a mirar la cocina con “gafas de químico”, y pronto descubrieron que las mezclas están por todas partes. Mucho más allá de endulzar un vaso de agua, aparecen cuando preparamos un caldo, marinamos un alimento o buscamos esa textura perfecta que hace que una salsa que pase de “normalita” a “¡qué maravilla!”.

Para comprobarlo, los estudiantes se lanzaron a rastrear recetas donde una buena disolución marca la diferencia entre un plato correcto y uno digno de aplauso. Y, como era de esperar, la cocina resultó estar llena de mezclas que, cuando se hacen bien, saben todavía mejor.

Aquí podemos ver el resultado de algunas de las recetas propuestas por los alumnos de 2º de F.P.G.B.

ALMÍBAR: UNA DISOLUCIÓN DULCE

El almíbar es un ejemplo clásico de disolución donde un sólido (azúcar), se disuelve por completo en un líquido (agua), gracias al calor.

INGREDIENTES

- ✓ Agua
- ✓ Azúcar



CALDO DE POLLO: UNA MEZCLA HOMOGÉNEA LLENA DE SABOR

Al combinar los ingredientes se obtiene una mezcla homogénea, en la que no se puede distinguir cada componente a simple vista.

INGREDIENTES

- ✓ Huesos de pollo
- ✓ Verduras
- ✓ Especias
- ✓ Agua
- ✓ Sal
- ✓ Aceite



ARROZ CN VERDURAS: UNA MEZCLA HETEROGÉNEA DELICIOSA

En este plato cada componente mantiene su forma y su color, y pueden distinguirse a simple vista.

INGREDIENTES

- ✓ ARROZ
- ✓ VERDURAS
- ✓ ACEITE
- ✓ AGUA
- ✓ SAL



¡A COCINAR!



ROSCÓN DE REYES



| INGREDIENTES Masa | CANT. | UNIDAD |
|----------------------|---------|-------------|
| Harina fuerte | 500 | gr. |
| Azúcar | 100-125 | gr. |
| Huevos | 2 | u. |
| Leche tibia (aprox.) | ½ | dl. |
| Agua (aprox.) | ½ | dl. |
| Sal | 3-5 | gr. |
| Ralladura de naranja | ½ | pieza |
| Ralladura de limón | ½ | pieza |
| Agua de azahar | 1 | cucharadita |
| Ron negro | 1 | cucharadita |
| Levadura prensada | 20 | gr. |
| Mantequilla empomada | 100-125 | gr. |

| INGREDIENTES Chantilli | CANT. | UNIDAD |
|------------------------|-------|--------|
| Nata para montar | ½ | l. |
| Azúcar | 50 | gr. |

| INGREDIENTES Decoración | CANT. | UNIDAD |
|------------------------------|-------|--------|
| Granillo de almendra | 100 | gr |
| Fruta escarchada o confitada | 100 | gr. |
| Granillo de azúcar o azúcar | 50 | gr. |
| Una sorpresa | | |

ELABORACIÓN

- Tamizar la harina y formar dos volcanes, uno pequeño con la cuarta parte de harina y otro mayor con el resto.
- En el pequeño colocar la levadura y el agua tibia, amasar formando una bola que dejaremos fermentar hasta que alcance el doble de su volumen.
- En el volcán mayor se mezclan el resto de los ingredientes excepto la mantequilla. Se amasa fuerte y se le incorpora la masa de la levadura y la mantequilla pomada poco a poco.
- Reposar y fermentar la masa hasta que alcance el doble de su volumen, pudiéndose hacer esta operación dos veces. Trabajar la masa hasta que expulse el aire
- Darle forma de bola, dejar reposar unos minutos. Introducir el dedo índice en el centro de la bola para después con las manos darle forma de roscón de 30 a 40 cm de diámetro.
- Introducir la sorpresa y colocarlo en la lata. Aplastarlo ligeramente y fermentar.
- Una vez que alcance el doble del volumen pintar y decorar con la fruta, el granillo y el azúcar.
- Cocer a horno a 200 °C durante 15 minutos aproximadamente. Sacar y despegar cuando esté frío.

OBSERVACIONES

- Con esta cantidad de masa pueden formarse, pudiéndose hacer también ovalados:
 - Un roscón grande de 1 kilo y de 30-40 cm de diámetro.
 - Dos roscones medianos de medio kilo y de 20-25 cm de diámetro.
 - Cuatro roscones pequeños de cuarto de quilo y 15 cm de diámetro.
- A menor tamaño los roscones menor tiempo de cocción.
- Si la harina es de gran fuerza, podrá sustituirse una parte por harina floja.
- Las sorpresas deberán envolverse en papel celofán.

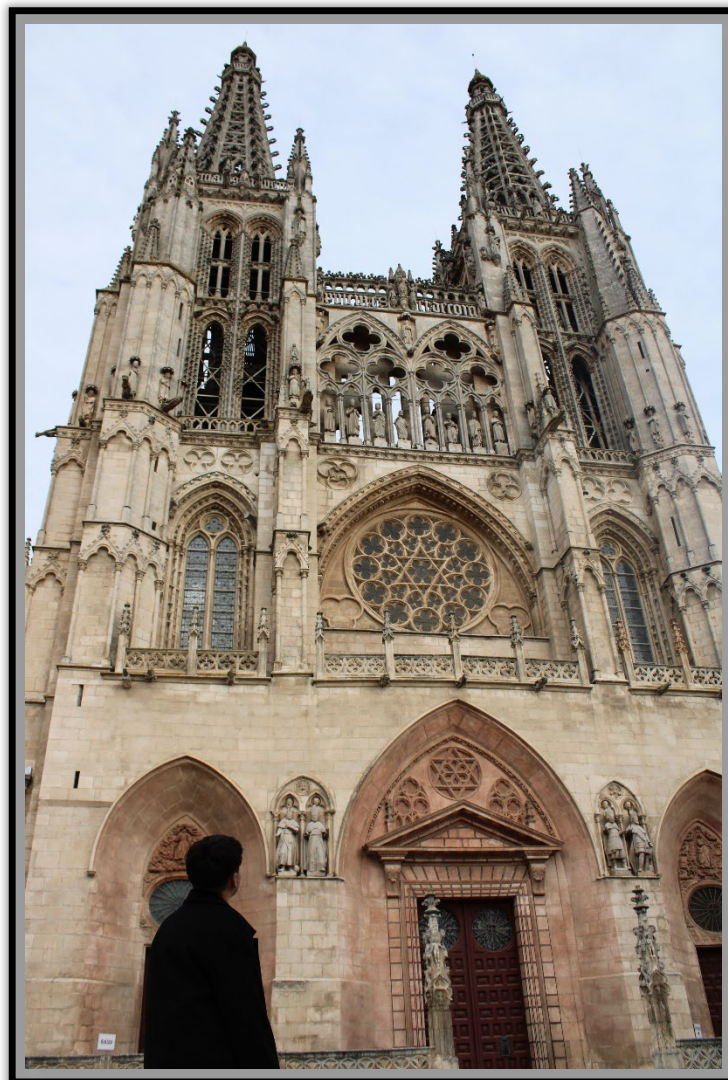
VIAJE A BURGOS

El 17 de diciembre las clases de primero y segundo de básica fuimos de excursión a la ciudad de Burgos. Durante la mañana visitamos el Museo de la Evolución Humana, donde aprendimos muchas cosas interesantes sobre nuestros antepasados y la historia del ser humano.

También visitamos la Catedral de Burgos y dimos un paseo por la ciudad, donde pudimos ver los puestitos navideños y disfrutar del ambiente de estas fechas. Más tarde fuimos a patinar sobre hielo, una actividad que nos gustó mucho y en la que lo pasamos genial.

Después comimos todos juntos y, al terminar el día, regresamos a Santo Domingo y cada uno volvió a su casa. Fue una excursión muy divertida y una experiencia que recordaremos con cariño.

(Andrés- 2º FPB)





DESAYUNOS SALUDABLES

El primer curso de FPB de la Escuela de Hostelería y Turismo Camino de Santiago ofreció una charla y un almuerzo saludable al alumnado de 3º del CEIP Beato Jerónimo Hermosilla, el viernes 5 de diciembre

Esta actividad, impulsada conjuntamente por el AMPA y los centros escolares, nace con el objetivo de concienciar al alumnado sobre la importancia y los beneficios de mantener una alimentación sana.



Desde el centro educativo, después de la actividad, nos enviaron este comunicado:

“Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento por los almuerzos saludables que se han brindado. Han sido un verdadero éxito entre los niños: disfrutaban los sabores, se sienten con más energía y sobre todo han disfrutado. Gracias por la dedicación y por contribuir al bienestar y crecimiento de nuestros pequeños. ¡Su esfuerzo marca una gran diferencia cada día!”

VIAJE A LA CONVIVENCIA



Dentro de la convivencia de un centro educativo, el ambiente laboral entre los docentes es fundamental, para que parte de los engranajes de un centro educativo funcionen correctamente. Una relación positiva y sana entre estos, mejora la colaboración, fortalece el trabajo en equipo y todo ello queda reflejado en el rendimiento académico y emocional de los estudiantes.

Aquí os dejamos algunos “tips” para ello:

- ❖ **Fomentar la comunicación abierta:** mediante reuniones periódicas de equipo docente, donde exista la escucha activa y el respeto mutuo, compartiendo las preocupaciones y buscando soluciones de manera conjunta.
- ❖ **Promover el trabajo en equipo:** organizar proyectos conjuntos, donde los docentes deban colaborar, creando materiales didácticos, planificando actividades escolares.
- ❖ **Celebrar los logros y el esfuerzo:** implementando un sistema de reconocimiento formal, donde se celebre públicamente los logros del equipo docente, en reuniones, boletines o eventos escolares. Fortaleciendo así las relaciones y motivando a los docentes a dar lo mejor de sí.
- ❖ **Ofrecer oportunidades de desarrollo profesional conjunto:** organizando formaciones, talleres y actividades de desarrollo profesional, donde exista una colaboración, fomentando la reflexión conjunta sobre buenas prácticas y enfoques pedagógicos.
- ❖ **Crear un ambiente de respeto y empatía:** estableciendo unas reglas claras de convivencia en el que el respeto mutuo sea prioritario, promoviendo la empatía, y recordando la importancia de tratarse con consideración y comprensión.
- ❖ **Organizar actividades de integración:** organizando eventos sociales como cenas, jornadas deportivas o actividades recreativas, para crear espacios fuera del centro/aula de relación entre docentes.
- ❖ **Atender a los conflictos de manera temprana:** crear canales claros para la resolución de conflictos y fomentar la mediación. Debe de establecerse un protocolo de gestión de conflictos que promuevan el diálogo respetuoso y colaborativo. Ello garantizará que los desacuerdos se resuelvan rápidamente minimizando el impacto laboral.

PROYECTO CEHS

En este 2º comité ambiental se plantearon objetivos y acciones en grupo, los pasos a seguir fueron los siguientes:

1. Expusieron los diagnósticos.
2. Opinión y objetivo individualmente.
3. Concretaron el problema.
4. Plantearon objetivos y acciones en grupos.





11 DE DICIEMBRE “DÍA INTERNACIONAL DE LAS MONTAÑAS”

Proclamado por la ONU en 2002, debido a su importancia para la población mundial. A medida que han ido pasando los años, se han ido convirtiendo en un ecosistema frágil, el cual debemos de proteger todos, es por ello, que se encuentra dentro de los objetivos de desarrollo sostenible para el 2030, concretamente el objetivo número 15.



Existen muchas razones que corroboran la importancia de nuestras montañas, pero algunas de las más llamativas son las siguientes:

- ❖ Las montañas cubren el 22 por ciento de la superficie de La Tierra.
- ❖ En las montañas habita el 15 por ciento de la población del planeta, casi mil millones de personas.
- ❖ Más de la mitad de la población mundial depende de las montañas para abastecerse de agua, alimentos y energía.
- ❖ Las montañas aportan entre el 60 y el 80 por ciento del agua dulce del planeta.
- ❖ Muchas comunidades que viven en regiones altas dependen de las montañas, pero también dependen de ellas pueblos que viven en las zonas bajas.
- ❖ Las montañas juegan un papel fundamental en la generación de energías renovables, especialmente, la energía hidráulica, solar, eólica y el biogás.

Pero por desgracia, las montañas están en peligro debido al cambio climático, la degradación de los suelos y la sobreexplotación de los recursos. Por ello:

¡CUIDEMOS LAS MONTAÑAS!



Benefits of **mountains**



1

Provide a home
for almost
1.1 billion people



2

Host about half of the
world's biodiversity
hotspots



3

Are the origin of 6 of
the 20 most important
food crops



4

Forests cover
around 40 % of the
global mountain area



5

Provide up to
60-80% of the
world's freshwater








Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



PROYECTO ANCLAJE

Otra semana más toca charla, enmarcada dentro del programa de prevención selectiva (ANCLAJE), impartidas por los especialistas de “proyecto hombre La Rioja”. En esta ocasión el tema principal ha sido la “interacción social”, centrada en conocer las principales habilidades implicadas en la interacción social, reconocer el proceso de la comunicación cvvvvvvvvvvvvvvvvv, identificar las barreras que dificultan la misma y dotar de herramientas y pautas de actuación en situaciones de violencia. También herramientas para afrontar la presión de grupo y trabajo en comunicación asertiva, aprender a realizar una crítica constructiva y expresar emociones de manera eficaz.



| <div>  <h1>Estilos de Comunicación</h1>  </div> | | | |
|---|---|--|---|
| RASGOS |  Asertiva |  Pasiva |  Agresiva |
| Tendencia | Guía a otros Resuelve conflictos y Delega | Sigue a otros Evita conflictos y Manipula | Controla a otros Crea conflictos e Impone |
| Eficacia | Cumple objetivos Motivación Adaptación Social | Logros Insuficientes Desánimo Inadecuación Social | Logros deficientes Recelo Rechazo Social |
| Estado Emocional | Confianza Satisfacción Entusiasmo | Temor Resignación Culpa | Ira Frustración Rencor |
| Conducta | Desinhibida, Honesta, Sensata y Empoderada | Inhibida, Retraída, Sumisa y Defensiva | Explosiva, Osada, Autoritaria y Ofensiva |
| Lenguaje | Directo, Expresa sus deseos Amable | Indirecto, Reprime sus deseos muy Amable | Imperativo, Exige lo que desea Grosero |
| Humor | Espontáneo, Empático, Sensible al contexto | Sarcástico, Incoherente, Se burla de sí | Cínico, Despectivo, Se burla de otros |
| Voz | Firme, Modulada, Expresiva | Débil, Monótona, Plana | Fuerte, Desconcertante, Áspera |
| Postura | Erguida, Relajada, Armoniosa | Encorvada, Endeble, Extraña | Inclinada, Tensa, Invasiva |
| Manos | Muestra las palmas, movimiento Suave y Acompasado | Esconde las manos, movimiento Torpe y Predecible | Muestra los puños, movimiento Enérgico e Inesperado |
| Mirada | Contacto visual sereno y constante | Evita el contacto visual, mira hacia abajo | Contacto visual desafiante, mira fijamente |
| Rostro | Expresivo, Animado, Sonriente | Poco expresivo, Parco, Gesto adusto | Muy expresivo, Huraño, Ceño fruncido |



EL PASADO 16 DE DICIEMBRE, LOS ALUMNOS DE PRIMER CURSO DE GRADO BÁSICO REALIZARON PARA DESPEDIR EL AÑO UN SCAPE ROOM “ALERTA EN LA COCINA DE NAVIDAD”, DONDE ORGANIZADOS EN GRUPOS DE CUATRO PERSONAS, CONSIGUIERON REALIZAR LAS DIFERENTES PRUEBAS Y ABRIR LA COCINA.





El ciego y el tullido

Un ciego y un tullido en una hospedería. De repente se desencadenó un violento incendio y todos los huéspedes huyeron despavoridos, excepto ellos dos. Al sentir aquel calor sofocante, también el ciego se dispuso a salir corriendo, pero se dirigía hacia las llamas.

—¡No, amigo, no! —gritó el tullido—. Vas directo hacia el fuego. Yo en cambio no puedo moverme. Por favor, ven hacia mí veloz y yo seré tus ojos y tú serás mis piernas.

Y así ambos se pusieron a salvo y labraron una amistad que duró hasta la muerte.

Fin.

Solidaridad: camino común compartido



ARTE EN EL CENTRO

El día 19 de diciembre, los artistas Carlos López Garrido y Larry Karlin, acudieron al centro a mostrar su obra, sin título, realizado mediante técnica mixta con base de vino tinto de Rioja, sobre lienzo sintético.

La obra formó parte del stand del Gobierno de La Rioja en “Fitur 2024”, esta obra ha sido cedidas por grupo intermedio a la escuela, como agradecimiento por su buen hacer en tan importante evento.



RINCÓN ARTÍSTICO



PASATIEMPOS

En esta ocasión os dejamos pasatiempos navideños...



Find the differences!



¿JUGAMOS ?

- 3 Cosas que **agradecer**
- Encuentra** las palabras:

| | |
|-------------|-------------|
| DUENDE | ESTRELLA |
| CASCANUECES | RENO |
| ESFERA | PAZ |
| SANTA CLAUS | REYES MAGOS |
| ARBOL | REGALO |
| NAVIDAD | FAMILIA |

- Adivina** las palabras:

VERTICAL

- Duodécimo** mes del año, lleno de espíritu.
- Canciones** tradicionales de la época navideña.
- Animal** que ayuda a Santa Claus.
- Platillo** tradicional en la cena de Navidad.
- Dulce **horneado** que le encanta a Santa.
- Árbol** decorado con luces y adornos.

HORIZONTAL

- Escena** que representa el nacimiento del Niño Dios.
- Lugar** por donde Santa entra a las casas.
- Bebida** caliente típica de Navidad.
- Figura** central del pesebre.
- Noche** del 24 de diciembre.
- Transporte** que usa Santa para llevar los regalos.

• Coloréame, ríe y abraza mucho!
si te gustó, compártenos en:



Calle Mayor, 58
26250 - Santo Domingo de la Calzada
La Rioja



+34 941 34 29 20



cipfp.csantiago@larioja.edu.es



@cipfp_rioja



Escuela Hostelería



@EscHostRioja