

Vilamarín XSperta News

VOL 1 Decembro



La Pinsa di Nico

"Piensa que no es pizza, es Pinsa !!" Nicola Morganti explicanos en que consiste o seu negocio, unha reportaxe completa na que toca diversos temas entre eles a filosofía do seu produto e como nace e se desenrola a súa paixón polo mundo culinario. Aproveita a oportunidade de pillalo coas mans na masa !

Páxina 17



ENTREVISTA A KIKO DA SILVA

Despois dunha entretida charla no noso salón de actos, entrevistamos a Kiko para coñecelo un pouco máis.

Páxina 3

Italia ó prato

Páxina 5 | Culpable de qué?

Páxina 17

Camiño ao respecto

Páxina 9 | Consultorio do alumnado

Páxina

De Reis é comer roscón

Páxina 12 | Entretemento

Páxina 32

Bota un ollo!

COMO GOZO CUN ALMORZO



Veremos como os alumnos de Servizos en Restauración elaboran diariamente almorzos chamativos e variados. Faráseche a boca auga!

Páxina 7

O NOSO OBRADOIRO ESTÁ QUE ARDE!



Os alumnos de Panadaría, Repostaría e Confeitaría demostran a súa paixón tras a volta ós obradoiros

Páxina 10

POSTA A PUNTO DO MERCADO DE NADAL !



Páxina 24

EDITORIAL

Benvidos á primeira edición do xornal Vilamarin Xsperta News. Este proxecto, nace froito do esforzo e a ilusión dun grupo de profesores do Ies Vilamarin, que traballando en conxunto co noso alumnado, queremos compartir con este xornal dixital, unha escolla da nosa actividade ao longo do curso.

Todos e todas nós pensamos que, calidade educativa é tamén proxectar a nosa inquietude e ilusión fora dos marcos máis institucionais do noso centro educativo, para así contribuír a consolidar unha vía de formación, a FP das nosas familias profesionais. E tamén, pretendemos ser unha canle para a diversión e ledicia de ensinar e aprender.

Atoparemos aos alumnos de panadaría cas mans na masa?
Que se coce nos fogóns das nosas cociñas?
Que nos poden ofrecer os alumnos de Servizos?
Como organizan os eventos os alumnos de Aloxamentos?
Ou que traballos de acondicionamento levan a cabo os alumnos de Agraria?

Para dar unha resposta a todas estas preguntas, o alumnado de 1º curso do Ciclo Superior de Xestión de Aloxamentos turísticos, encargámonos da realización e montaxe das entrevistas ou reportaxes que se incluírán neste xornal, así como da súa edición final, pero todo isto, non sería posible sen a colaboración dos profesores e alumnos dos diferentes ciclos formativos que se imparten no noso centro educativo implicados neste proxecto.

Esperámosvos a todos e todas no Vilamarín XSperta News, onde se vos gusta o que vos mostramos, seredes benvidos e benvidas para que poidades realizar as vosas ilusións, os vosos soños e os nosos proxectos, porque estes que vos presentamos, son só parte dos nosos.

SUMARIO

1. Entrevista Kiko da Silva	3
2. Cociña con clase: Italia ó prato	5
3. Un día con COVID	6
4. Servizo de almorzos	7
5. Xestión do Departamento de Pisos	8
6. Camiño ao respecto	9
7. O noso obradoiro está que arde	10
8. Culpables de qué?	11
9. O roscón de Reis	12
10. A que sabe o Nadal do IES Vilamarín?	13
11. Xeración de embutidos	14
12. Stop mobbing <i>Two-year imprisonment for mobbing</i>	15
13. Receitas con clase	16
14. Reportaxe a Nicola Morganti	17
15. Le marché de Noël (art. francés)	22
16. Preparación do mercado de nadal	23
17. Os fogóns do IES Vilamarín	24
18. Neuromarketing ¿Como de poderosas son as cores?	25
19. Previsión de contratacións no nadal	27
20. Un cafeciño...	28
21. Consultorio do alumnado	30
22. Viñeta cómica	31
23. Entretemento	32



Entrevista a...

KIKO DA SILVA

Bos días, somos os reporteiros do xornal Vilamarín Xsperta News. Trátase dun xornal que facemos no centro relacionado cos ciclos formativos que estudamos e hoxe dechesnos unha charla no noso centro moi entretida e grazas a iso puidemos coñecerte moito mellor xa que para moitos eras un pouco descoñecido (risas). A continuación queríamos facerche un par de preguntíñas máis e estaríamos encantados que de nos respondeses.

Kiko da Silva: Bos días, claro, encantado e sen ningún problema.

R: Que é o que máis che apaixoa do teu traballo?

KS: Aínda que ó mellor non é o que a xente espera, a min o que me apaixoa do meu traballo é contar historias, non debuxalas en sí mesmo; eu non debuxo por placer senón que debuxo cando teño algo que contar. Non son dos que estou facendo debuxiños nas libretas, eu soamente collo o lápis e as pinturas cando quero contar algo con elas, eso é o que máis me gusta.



R: Considérase unha persoa privilexiada que traballa no que lle gusta?

KS: Si, é un privilexio que a sociedade te deixe vivir xa non do que che gusta senón vivir de algo que cando hai unha guerra é unha das primeiras cousas que desaparecen, pero o arte ó final é desas cousas que temos como luxo e que si nos falta entón teríamos problemas. Imaxínate pasar o confinamento sen arte, sen películas, sen libros... Sería unha tortura china. Iso que se fai tan necesario en momentos de crise, que cho permitan facer nos momentos en que non a hai é realmente un privilexio porque te das conta de que o que estás facendo ti é algo que no fondo, aínda que non o fixeras de maneira remunerada o farías igual, e que ademais che paguen por iso é un luxo.

R: Se non te houbeses dedicado a ser ilustrador, a que te adicarías?

KS: Eu nunca tiven dúbidas diso. Tiven sempre moi claro que me quería adicar a contar historias con imaxes. Ó mellor senón me decantara polo debuxo, dedicaríame ó cine moi probablemente. Aínda que o cine é moito máis complicado porque hai que coordinar grupos, conseguir diñeiro... O cómic é o mesmo pero ti só na casa (risas) e tamén con menos cartos.



R: Actualmente comentaches que tes unha academia na que formades a xente que quere adicarse ó mundo do debuxo, tes algún proxecto máis en mente?

KS: Pois mira, agora mesmo o proxecto principal é terminar a novela gráfica que vos ensinei Baixo a sombra das pedras flotantes que podedes atopar na páxina web que teño onde vou subindo todas as cousas que fago, os lugares que visito, os vídeos... A páxina web é www.baixoasombradaspedrasflotantes.rox, aí podedes bucear e hai páxinas ocultas, un pouco como Lost (risas) a serie de Perdidos, e despois estou a piques de... bueno, o martes da semana que ven presentamos un novo cómic e aí estou traballando cun ex-alumno. O guión é meu e o debuxo é del. Titúlase "Os berros da motocicleta" no que conta a vida de Josefina Ruti, que foi a muller do primeiro alcalde de Pontevedra. Foi o primeiro alcalde roxo que tivo a cidade de Pontevedra e ten unha historia tremenda de superación e de memoria histórica porque ela foi presa sen xuízo durante máis dun ano polos falanxistas e foi unha muller moi valente que cedeu o mausoleo da súa familia para enterrar a todos os roxos que estaban fusilando e non tiñan onde metelos no cemiterio e por culpa da guerra nunca volveu a estar nin ver ó seu marido. Bueno, ten unha historia detrás moi moi famosa e acabamos de convertila en cómic.

R: Segues facendo viñetas na Voz De Galicia?

KS: Non, actualmente traballo todos os días facendo unha tira no Correo Gallego.

R: Cambiando de tema, como che afectou o tema da pandemia e o confinamento?

KS: A xente dicía que ibas ter máis tempo e tal, mentira, falso! (risas). Eu non parei de traballar, dando clases online e facendo a miña viñeta diaria, pero a nivel creativo a min bloqueoume porque a preocupación de amigos, xente que enferma, da propia inseguridade que sufrimos todos a nivel laboral e a nivel económico... xerou que eu, que facía unha páxina á semana por exemplo, fixera unha páxina en seis meses, porque non era capaz de concentrarme e facer cousas por lecer e a maiores eu creo que o tema do Covid fixo que me replantexara moitas cousas no traballo. Empecei a rexeitar traballos que non me apetecía facer para facer aqueles que si quería, pero se cadra o que máis me afectou é que levo sobre seiscentas viñetas... Iba dicir un taco (risas), do monotema... Nunca fixen tantas viñetas da mesma cousa e estou farto de facelas sobre o Covid; estou esperando a que pase algo novo, non sei, unha guerra ou algo (risas). Preciso cambiar de tema porque estou moi canso, e inda por riba facer rir á xente.

R: Tiveches que facer moitos chistes acerca de Fernando Simón?

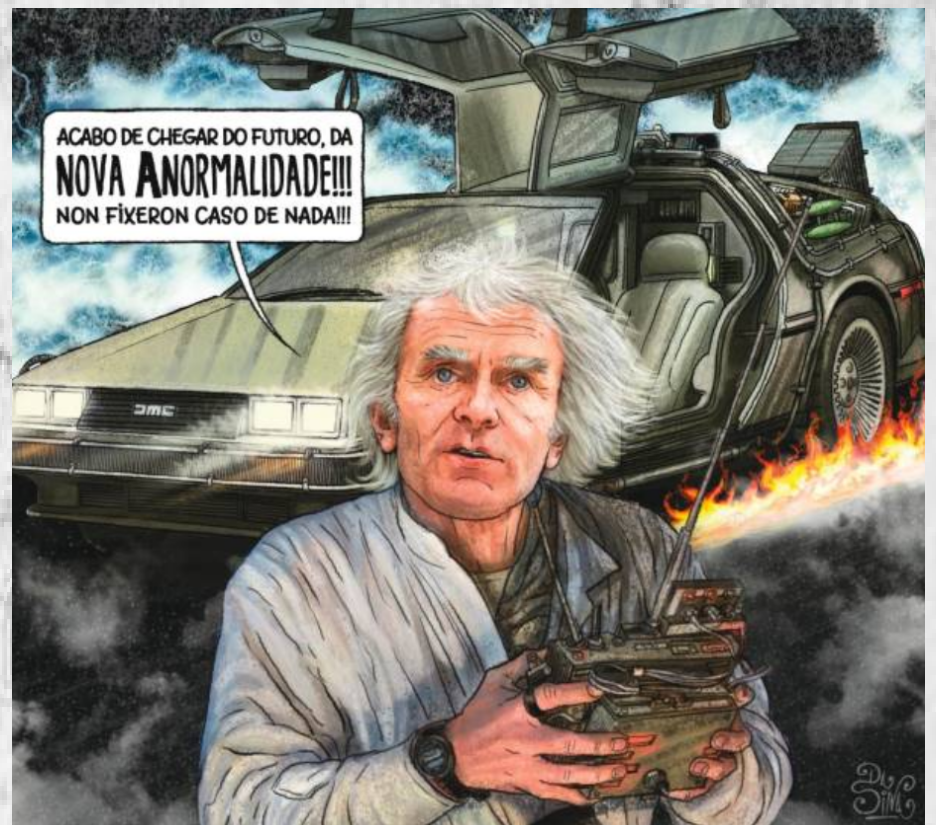
KS: Fernando Simón é unha figura complicada porque eu sinceramente son unha persoa que antes de facer críticas ós traballadores me poño na pel e este señor non é un político, é un funcionario e ten un papelón.

R: Pra finalizar, xa non che roubamos máis tempo, que che aportan este tipo de eventos, a nivel profesional ou persoal?

KS: Por unha banda, desconectar un pouco da rutina, que senta moi ben. Teño unha relación moi curiosa cas escolas de hostalaría, porque me gustaría que fosen así as de arte, de feito, sempre que podo e me invitan veño porque me parece que son lugares onde hai esencia das profesións laborais nas que a xente aprende facendo e exercendo, que creo que é como se deberían aprender as artes. Por exemplo, o que fixestes de vestirvos como si estiverades traballando, ese tipo de cousas tamén deberíamos levalas ás artes, porque o artista non ten porque ir sempre cheo de pintura, e este tipo de cousas a min gústanme e sempre intento aplicalas nas miñas aulas.

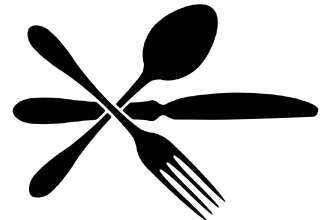
Moitísimas gracias e un placer.

Reportaxe de Judith Pérez e Javier Barreiro
de 1º CS Aloxamentos Turísticos.





Italia ó prato



Cociña con clase

Benvido á primeira entrada da nosa serie de “cociña con clase”, hoxe traémosvos un menú italiano con dous pratos icónicos da súa gastronomía, produto fresco como debe ser e elaboración artesá nos nosos talleres.



Carpaccio de Tenreira galega

O prato da foto é o noso entrante, un carpaccio de “Ternera Gallega”, prato que naceu en Italia nos anos 30. É un prato que se prepara cortando carne de solombo moi fino con lascas de queixo parmesano, rúcula e unha vinagreta de mostaza como aliño. Debe ser preparado no momento do servizo.

Tagliatelle frescos

Para continuar temos o “tagliatelle”, son unhas cintas de pasta fresca alargadas e finas. Este prato leva manteiga na que se pocha chalota, engádese chipirón, langostino e a tinta dos chipiróns para que colla color. Engádese a pasta para saltear todo e remátase o prato cuns puntiños de ali-oli e un pouco de aceite de ceboliño.



Disfrutade destas receitas elaboradas con todo o noso cariño.

Texto de Carlos López cos alumnos de 1º CS Dirección de cociña

¡Vémonos na próxima edición!!!

As aplicacións de novos protocolos para este ano de pandemia están a facer que o alumnado non esté neste curso o máis concentrado posible para afrontar os estudos. Necesitan que o conxunto da familia educativa lles bote unha man e facilitemos o traballo.



CO COVID NAS AULAS



Máscaras, xeles hidroalcolicos, distancia social, produtos desinfectantes... son os novos "amigos" imprescindibles neste curso escolar.

Texto de Paola Fernández e Santiago Carballeda
alumnos de 1º CS de Aloxamentos

COMO O VIVIMOS

8:45 a.m → Entrada

Seguindo o percorrido de frechas en ambas direccións, dirixímonos á primeira clase. Ó chegar á clase, debemos entrar dun en un mentres botamos xel desinfectante e mantemos en todo momento a mascarilla, as distancias no noso sitio asignado e as ventás e portas sempre abertas.

10:25 - 10:45 a.m / 12:25 - 12:45 p.m → Descansos



Ó saír da clase volvémonos desinfectar as mans ordenadamente. Cada ciclo ten o seu espazo designado nas áreas de lecer das cales non poden saír. Debemos permanecer sempre co noso grupo.

14:25 p.m → Saída



Cinco minutos antes de saír procedemos á desinfección dos pupitres. O/a profesor/a pulveriza as mesas e cadeiras cun produto desinfectante e pasa papel para que o alumnado limpe o seu sitio. Ademais, o profesorado tamén debe desinfectar a súa mesa e o ordenador co respectivo produto. Por último, saímos en orde mentres desinfectamos as mans e mantemos a distancia de seguridade.

OS NOSOS ALMORZOS



Almorzos preparados e servidos polos alumnos e alumnas de 2º do Ciclo Medio de Servizos en Restauración.



Seguindo tódalas medidas sanitarias e de hixiene necesarias, o profesorado e alumnado do Ciclo de Servizos ofrécennos durante a semana a posibilidade de desfrutar dun almorzo variado nos descansos entre clases –o que, hai que admitir, axuda bastante a seguir coa xornada. Os alumnos encárganse de ir clase por clase anunciando o menú e prezo (2€) de dito almorzo para que ninguén quede sen oportunidade de probalo. Polo tanto, decidimos adentrarnos na súa preparación para poder permitirvos a todos visualizar este fantástico servizo.



MENÚ

Café bombón infusionado en sifón

Té frío de mango e piña

Batido de galleta

Limoada

Biscoito de iogur

Crêpes con crema pasteira ou chocolate

Pinchos de frutas

Perritos quentes

Á hora establecida –entre as 10:25 e as 10:45 ou as 12:25 e as 12:45–, as persoas interesadas esperan na entrada da aula taller de Cafetería a que o alumnado e/ou profesorado as pasen de tres en tres. Unha vez dentro, hai xel hidroalcolico a disposición e todos deben utilizar a mascarilla –como en todo o centro–,exceptuando no momento de comer.

Dende o batido ata o té frío e dende os perritos quentes ata as crêpes, todo está coidadosamente preparado, presentado e servido polos alumnos e alumnas do ciclo. Éstos utilizan, ademais das mascarillas, os utensilios necesarios para manipular a comida e/ou bebida e vixían que todas as normas sanitarias sexan cumpridas debidamente.

Este tipo de oportunidades permítenos ver o potencial e creatividade do alumnado, pero tamén axuda a que o resto de alumnos e profesores teñan un plus de emoción na súa xornada semanal, o cal non ven nada mal dadas as circunstancias. Ademais, cada semana o menú varía en menor ou maior medida, co cal podemos probar cousas novas e incluso volver a desfrutar das nosas favoritas da semana anterior.

Mirade o que facemos aquí:

<https://www.youtube.com/watch?v=gEkYE15ZcHk>
¡Esperámosvos!

Texto de Iván Antelo cos
alumnos de 2º cm de Servizos

UN DÍA NO MÓDULO DE XESTIÓN DO DEPARTAMENTO DE PISOS DO IES VILAMARÍN



Alumnado de 2º de Aloxamentos DUAL nas súas prácticas na lavandería.

Como cada xoves neste curso, o alumnado e profesorado de segundo curso do CS de Xestión de Aloxamentos Turísticos, preparámonos para a nosa clase do módulo de xestión do departamento de pisos.

Cada un recolle a súa bata branca, e imos ata a aula lavandería do IES Vilamarín. Este día teremos que encargarnos de colocar a lenzaría de restaurante, recoller a roupa sucia do alumnado da residencia do noso centro e facilitarlles a nova para a seguinte semana.



O profesor decide quen será o/a gobernante/a, e este/a alumno/a distribúe o traballo de cada compañeiro, todo supervisado polas súas profesoras: subgobernante/e, encargados da entrega de roupa sucia, de entrega de roupa limpa, de colocación de lenzaría de restaurante, administración etc.



Texto de Rocío Pérez cos alumnos de 2º CS de Aloxamentos ordinario e dual

Neste ano tan complicado, todos sabemos que ante todo debemos cumprir as normas establecidas para evitar o contaxio de Covid 19, desinfectando as mans ou poñendo as luvas pero tamén, despois dun pequeno traballo de investigación sobre como están facendo os hoteis no seu departamento de pisos, evitando en todo momento que a roupa sucia se mesture coa limpa e por iso, este ano sacamos os carros de roupa sucia con sacos grandes de lixo para o corredor e unha vez cheos, enviámoslos directamente a un “office de roupa sucia” onde estarán todas esas bolsas pechadas ata que a lavandería externa as recolla. Desta maneira o noso alumnado aprende a importancia de evitar unha contaminación cruzada.

Toda esta práctica é posible grazas ás facilidades cas que contamos na aula de lavandería do IES Vilamarín, onde podemos atopar maquinaria industrial como calandra, lavadora e secadora, centro de planchado etc, o que nos permite aprender de forma moito máis didáctica e entretida.



En vindeiros artigos, continuaremos mostrándovos as nosas prácticas na habitación do ciclo de aloxamentos, onde aprenderemos a facer, entre outras cousas, a cobertura ou a cama, pero tamén a decorala e a ter todo impecable. Ata pronto!

...PORQUE EN TODAS AS INICIATIVAS SOLIDARIAS PARTICIPAMOS...

"CAMIÑO AO RESPECTO"

Este ano a Consellería de Emprego e Igualdade organizou a VIII Andaina Solidaria contra a Violencia de Xénero de xeito diferente, camiñar pola ruta que máis nos gustara, pero a meta e o obxectivo era o mesmo, sumar quilómetros cara o CAMIÑO AO RESPECTO.

O equipo docente de FP Básica do IES Vilamarín o luns 23 de novembro puxémonos en marcha, podela levar a cabo, en menos de tres días, foi un reto. A pesar de que todo parecía que se iba poder levar cabo, dorsais, reunións, anexos, non contamos coa folga do alumnado e a climatoloxía dese día, chuzos de punta, pero aínda así, o profesorado e orientadora, do IES Vilamarín, puxémonos os chubasqueiros, paraugas e plastificamos os dorsais e ás catro da tarde arrancamos a sumar pasos, sumar quilómetros para conseguir estar mais preto da igualdade, camiñamos cara o respecto, cara a igualdade, con sentidiño, respetando o distanciamento social e as medidas sanitarias.

O resultado foi tan gratificante e tal foi o éxito que está na mente organizar outra andaina.



"BAIXO O MESMO PARAUGAS"

O 3 de Decembro, conmemórase o DÍA INTERNACIONAL DAS PERSOAS CON DISCAPACIDADE, despois de catro anos da primeira paraguada, conseguíuse que toda Galicia se una ó lema "BAIXO O MESMO PARAUGAS". Este día vimos como nas redes sociais se enchían de persoas debaixo dos paraugas, miles de entidades, asociacións, colexios, institutos, escolas infantís, comercios, etc. participaron deste lema para reivindicar e facer visible que se respeten os dereitos das persoas con discapacidade.

O IES Vilamarín non podía ser menos, os alumnos de FP Básica de 1º de Cociña e Restauración coa orientadora do centro, Mónica Noda, quitaron os seus paraugas e uníronse para dar visibilidade ós dereitos das persoas con discapacidade.

Texto de Mª José Rdguez cos alumnos de 1º CB de Cociña e restauración.



O NOSO OBRADOIRO ESTÁ QUE ARDE!!!

Este ano voltamos cheos de ilusións e con moitas ganas de aprender, “para eso me matriculei no ciclo”. Estas son as palabras dun alumno do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría, que xunto con outros confía en que este curso aínda que diferente, marque o camiño cara o seu futuro profesional. É por esto que o noso titular é “O Obradoiro está que arde”, porque é o que mellor representa a paixón pola profesión.



Este curso os alumnos de primeiro curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría empezan a coñecer as técnicas da pastelaría e repostaría, facendo riquísimas tortas como a San Marcos, Selva Negra, Ópera e Milfollas, ademais de agasallarnos cos máis que saborosos pans, como pan común, artesano, chapata, pan payés e brioche mediterráneo.

“Acendan os fornos e denlle chispa aos fogóns, que o Obradoiro ferve cada día con alumnos e ilusións”...



Os alumnos de segundo curso están aprendendo as técnicas da confeitaría e facendo: galletas, marmeladas, confeituras, xaleas, trufas, bombóns, chocolates, rocas, turróns, mazapáns e polvoróns.... Pero tamén as sobremesas máis vistosas e deliciosas: a base de froitas e lácteos, como mousse de vainilla, “Croquembouche”, semifríos como a “Bavarois de fresa e mousse de chocolate”, mmmmmm...

Pero esto non queda ahí, prepárense para saborear, que na seguinte edición a oferta gastronómica será asombrosa...

Culpables de que? A hostalaría de Ourense mobilízase ante unhas medidas "atroces para o sector"

A hostalaría de Ourense mobilízase ante unhas medidas “atroces para o sector.

Representantes da hostalaría de Ourense concentráronse na praza maior da cidade para reclamar axudas na véspera da aplicación do confinamento perimetral, unha medida que xunto a outras restricións xa en vigor son “atroces para o sector.

Pola súa parte, o alcalde, Gonzalo Pérez Jácome, prometeulle axudas para tratar de aliviar a súa situación. Así o indicaron as asociacións que convocaron o acto, Véxote en Viños e AHROU . O portavoz desta última Alex Castro, criticou que as restricións non son “xustas” e tampouco “eficaces”, senón que son “atroces” para un colectivo cuxo cerre, avisou, “arrastra a outras empresas.

Ademais, lamentou que a hostalaría síntese sinalada polas administracións dende o inicio da pandemia e non ter a certeza de canto tempo de canto tempo van a permanecer estas novas restricións, o cal “aumenta a incerteza”.

Por elo, a reunión pacífica na praza maior xuntou a decenas de representante do sector baixo o lema ‘Culpables de que’ Sentados en cadeiras das súas propias cafeterías, mantendo as distancias, permaneceron suxeitando carteis reivindicativos con frases como ‘Véndese cafetería a razón de Xunta de Galicia’. “Non somos culpables de nada” foi a máxima repetida n concentración pacífica fronte a Casa Consistorial para reclamar unhas medidas que sexan eficaces e “fundamentadas” na “lóxica e na empatía”



Mobilización do sector hostaleiro en contra das restricións.

No 2020 sucederon moitas cousas, máis sen lugar a dúbida o feito que vai condenar este ano a ser lembrado para sempre como un ano trágico vai ser a aparición e expansión do COVID-19 por todo o mundo, e dende o punto de vista laboral as restricións adoptadas para a hostalaría un dos sectores economicamente máis afectados. Proba disto son os seguintes artigos, que mostran a desesperación do sector.



Alex Castro advertiu que estas acción supoñen “unha nova estocada” e que haberá peches “pode que non só no durante o tempo das restricións”

A esta queixa sumáronse Enrique Fidalgo, o portavoz da asociación Véxote en Viños .quen manifestou o seu descontento co que as restricións fóronse “improvisando sobre a marcha”.Dende o verán, expuxo, tivéronse que “adaptar o que sexa” e seguen tendo que facelo “case sen previo aviso”

Deste modo o sector hostaleiro da cidade de As Burgas solicita a comprensión do Goberno Galego pero tamén do Concello de Ourense, a quen lle piden que “abra a man” respecto a unha maior ampliación das terrazas.

“Non somos culpables de nada”

Esta é a primeira concentración dun sector que sinala que non será a última, porque seguirán coas mobilizacións para “defender unhas medidas sanitarias equilibradas”

A maioría da hostalaría, os diferentes sectores afectados polas novas restricións advirten de que teñen “un inverno moio longo por diante. Tanto o comercio coma a hostalaría amparáronse en que a ferramenta dos ERTE, útil e necesaria” para minimizar os efectos desta situación.

De Reis é comer Roscón!

Todos coñecemos o Roscón de Reis; ese bolo tan delicioso que comemos cada ano nestas datas.

De forma redonda ou ovalada, pode estar rechea de tona ou podes tamén comelo só, simplemente espolvoreado con azucre e froita escarchada.



Tradición e diferentes culturas en torno ó roscón de reis

A orixe deste doce, remontase as festas “Os Saturnales”, celebrábanse na época romana. Esta “festa dos escravos” celebrábase a mediados do decembro, en honra a o deus Saturno. Dentro do roscón escondíase unha faba seca que representaba a prosperidade. Quen o encontraba, se era escravo, quedaba libre ese día e era tratado como un rei.

A partir do século IV, a Igrexa institucionou o día de Reis e pasou a ser unha festa cristina en todo Occidente.

Ainda que nalgúns lugares afirman que o costume comeza a perderse, son moitas as familias que seguen compartindo o Roscón de Reis na familia o día 6 de xaneiro, normalmente acompañado de chocolate quente.

"Quen o atopaba, se era escravo, quedaba libre ese día e era tratado como un rei.."

Texto do profesor Xoán Noya.

Noutros países a celebración desta festa gaña adeptos ano tras ano, como é o caso de Francia, onde celebran "Le Roi de la Fève" (O rei da faba). Os franceses comparten un bolo parecido ao Roscón de Reis que se encontra na España e esconden no seu interior unha faba. No norte soen tomar a Galette de Rois, cuxa masa é totalmente diferente ó roscón coñecido no noso país, sendo ésta máis compacta e doce.

No México a tradición foi importada no século XVI dende España, o costume en moitos sitios do país é merendar o Roscón de Reis con chocolate quente o atole, ademais de adornarla con mel e froitas do deserto, como dátiles e figos.

No Portugal o roscón de Reis é coñecido como “Bolo Rei” aínda que os seus ingredientes non son iguais, a tradición de degustarlo na familia o día 6 si se comparte. Soe levar pasas, noces e, a igual co roscón español, froita escarchada coma decoración.



Elaboración dun roscón de Reis polo alumnado de Ciclo medio de Panadaría, Repostaría e Confeitaría.



Receta do Roscón de Reis

A que sabe o Nadal no IES Vilamarín?

Dende sempre os alumnos de 2º curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría, elaboran en distintos módulos diversos produtos froito das súas prácticas no Obradoiro. Pero máis aló diso, encárganse de realizar todo o acondicionamento das súas elaboracións. Deseñan as etiquetas, elixen os mellores acabados e empaquetan os seus produtos. Pero esto non remata aquí, poñen en práctica as operacións de venda e a atención á clientela, agradecendo a colaboración de compañeiros e profesores que como clientes reais, mercan amablemente as súas elaboracións. Para que o marco sexa o máis real posible, preparan e decoran o punto de venda como a súa aula taller, onde a importancia das vitrinas e o escaparate é vital.

Os sabores das marmeladas, confeitureas, xeleas, toffees, trufas, rocas e turróns, serán os que estean presentes en moitas mesas dos nosos clientes, eses compañeiros de talleres, profesores e alumnado, que valoran e engrandecen o noso traballo cada día,...

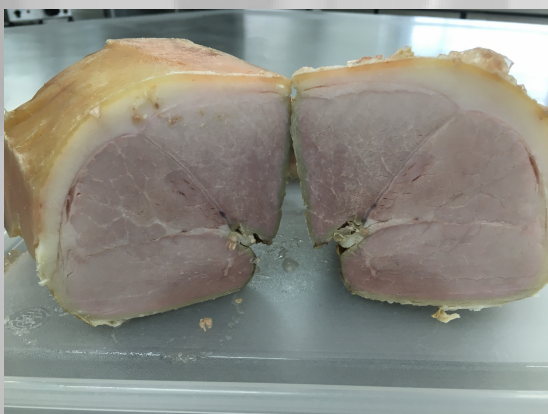
O Nadal sabe a
ilusión e
agradecemento,...
Pero...
o mellor está
por vir,...



Produtos elaborados polos alumnos de 2º curso do CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría

As mellores inxeccións son chourizos e xamóns!

Non cabe dúbida que o IES Vilamarín é coñecido como o centro de referencia na provincia de Ourense nas especialidades de Hostelería e Turismo, Industrias Alimentarias e Agraria pero, dende o ano pasado tamén somos centro asociado do CIFP Portovello, e impartimos dous módulos no ciclo de Comercio e Marketing: o CM de Comercialización de Produtos Alimentarios, no réxime de Dual; máis especializados na práctica para desenrolar traballos en supermercados, áreas comerciais ou cash. Impartimos un módulo teórico de Seguridade e Calidade Alimentaria no Comercio (SCAC) e outro práctico de Preparación e Acondicionamento de Produtos Frescos e Transformados (PAPFT).



Texto de Gonzalo Lobato cos alumnos de 1º CM de Comercio e Marketing Dual.

No módulo de PAPFT estamos a traballar co porco e co polo nesta primeira parte do curso. O obxectivo destas prácticas é que o alumnado identifique, recoñeza e saiba realizar os cortes básicos como carniceiros para a exposición das pezas en lineais de supermercados e/ou que saiban realizar os cortes a petición d@s clientes que teñan no supermercado, podendo facer suxestións segundo as aplicacións do xénero.



Ensinámoslle, ademais de facer os cortes precisos, a que coñezan os usos máis apropiados para cada unha das partes do polo e do porco.

Comezamos facendo uns embutidos, chourizos e salchichóns para deixalos curando nesta época de frío. Para iso, cortamos a man a carne do porco, normalmente recortes despois de facer as prácticas específicas de fileteado, e a proporción de graxa (sobre un 30%), adobamos as carnes segundo o resultado final.

Para facer os chourizos facemos a zorza, adobámola con pimentón doce e picante, loureiro, ourego, viño branco sal e pementa branca e deixámola macerar remexendo tódolos días durante unha semana, despois probámola de sal (o mellor momento) rectificamos si é necesario, e xa embutimos en tripas naturais. Despois atamos e colgamos para que se vaian curando.

O proceso co salchichón é practicamente igual só que lle engadimos á carne cortada unha mestura de especias que xa se mercan na carnicería, xa está o preparado listo para mesturar cun pouco de auga. Deixámolo tamén unha semana remexendo e embutimos neste caso en tripa gorda, para facer salchichón en formato “vela”.

Ímolos deixar entre tres semanas, os máis pequenos, e seis semanas, os grandes, para que se vaian curando co aire frío do inverno, e para este nadal.... Listos!!



Two-year imprisonment for mobbing

The public prosecutor asks for 1 year and 2 months in prison for the maître accused of harassing a waiter at work



The prosecutor is asking for a year and two months' imprisonment for J.T.F., the head of the dining hall restaurant of a spa in the province of Valencia, accused of mobbing a waiter who was at his service in 2000.

The young man, who according to the prosecution's account was "constantly" subjected to verbal abuse and harassment, died on September 16th, 2000 in a car accident after being "pushed" out of the establishment by the accused and slapped in front of customers.

For its part, the private prosecution requests two years in prison for J.T.F., who has no criminal record, and compensation for the victim's parents.

The head of the first examining magistrate's court in Requena has issued an order for the opening of an oral hearing, considering that there are "sufficient indications that the accused, in his capacity as head of the spa's dining room, continuously and unjustifiably subjected the young man to humiliating and denigrating treatment during the time that he was serving under the orders of the accused and that this treatment seriously undermined his self-esteem".

This trial, which will be held in the criminal courts of Valencia, will be the first case of mobbing to be prosecuted in Spain by way of criminal proceedings.

The events occurred, according to the Public Prosecutor's report, on an unspecified date but between 8 April and 16 September 2000, when the accused, who was working as a maître de cuisine in a spa in the province of Valencia, began to "abuse and verbally harass on a daily basis, in a successive, continuous, habitual and repeated manner" to a young man who held the professional category of waiter and was therefore under his professional orders "to the point of seriously affecting his moral integrity, given the degrading and continuous treatment he received from the accused".

The prosecutor continues that this treatment was witnessed by the young man's work colleagues who claimed that the accused "was constantly persecuting him, he was obsessed and fixated on him, for no reason he was constantly scolding him and calling him names like he was a wretch, he was no good and he had better go home". In addition, the story goes on, the harassment went on and on so that some of his colleagues could hear him threatening the young man continuously telling him that he would wait for him with his car at an intersection and when he pAlso, on two occasions, according to the prosecutor's account, the accused, in the presence of some of the young man's colleagues, expelled him from the spa's dining room. So, the first time, J.T.F. took the young man by the shirt and, with all the customers in front of him, he insulted him in the middle of the dining room saying "you are a s... of a b..., you had to be in the asylum, may your mother put up with you" and then he pushed him, threw him out of the dining room and closed the doorassed by he would run him over.

On a second occasion, on 16 September 2000, the accused shouted at the young man in front of the customers, pushed him out of the dining room, slapped him and told him that he did not want to be seen there anymore. The young man then left the spa on his motorbike and had a traffic accident when he went off the road, as a result of which he died. The prosecutor asks for one year and two months' imprisonment for the accused for a crime against moral integrity and to compensate the victim's family, while the private prosecution requests for J.T.F. two years of imprisonment for the same crime as well as to pay compensation to the relatives as a civil liability.

RECETAS CON CLASE

Empanada de xoubas



Tempo de preparación: 60 minutos
Ingredientes para 12 personas

Ingredientes:

- Masa de empanada
- Cebola pochada con pimentón doce
- Xoubiñas de pandereta
- Sal e aceite de oliva

Preparación:

1. Separar o 60% da masa e estírala cun grosor de 1 cm para a base, a masa restante estírala máis fina para a tapa. Reservar entre dous papeis sulfurizados.
2. Pochar la cebola en aceite de oliva con laureiro, engadir pimentón ó final. Reservar en frío.
3. Sobre unha placa con papel de forno, dispoñer a base da masa.
4. Extender a cebola pochada deixando 2 cm de masa libres no borde.
5. Dispoñer as xoubas sin rompelas armoniosamente sobre a cebola.
6. Poñer a tapa na empanada, pechar os bordes, perforar a chimenea no centro da tapa. Pintar con aceite e fornear a 220°C, 15 a 20 min.

Texto de Carlos López cos alumnos de
1º CS Dirección de cociña.



PENSA QUE NON É PINSA! Nicola Morganti recíbenos no seu obradoiro para contarnos todo sobre a súa historia, traxectoria e os seus plans de futuro. NON O PODES PERDER!

J: Boas tardes, somos Judit e Javi, alumnos do IES Vilamarín. Somos estudantes do Ciclo Superior de Xestión de Aloxamentos Turísticos e os reporteiros do xornal *"Vilamarín Xperta News"*. Encontrámonos no obradoiro da *Pinsa di Nico* que está dirixido polo noso entrevistado de hoxe, Nicola Morganti.

Nicola: Benvidos!!, eu son Nicola e estamos aquí no noso obrador da *Pinsa di Nico* e póño-me á vosa disposición para o que precisades.



Nicola Morganti recíbenos no seu obradoiro da Pinsa di Nico.

J: Para comezar, contáanos un pouco quen é Nicola Morganti.

N: Son fillo de restauradores e nacín en Italia pero crieime en Galicia. Estudei en Madrid e en EEUU, todo relacionado co mundo da gastronomía. Os meus pais teñen locais relacionados coa restauración e de aí a paixón por este mundo. Despois de facer varios traballos que non estaban relacionados coa hostalería, decidín montar este negocio co que levamos dous anos xa, poñendo en valor o rural, facendo produtos saudábeis... todo ligado co entorno no que nos atopamos. Intentamos facer algo diferente que é precociñar e ultraconxelar para abarcar un pouco máis de mercado, esa é a diferenza do que é unha panadería tradicional que se pode atopar hoxe en día e a *Pinsa di Nico*.



Fornos de leña da Pinsa di Nico.

J: Acabas de facernos un pequeno boceto do que é o teu negocio adiantándote ás nosas preguntas (risas). Xa nos comentaches que ves dunha familia de restauradores, contáanos un pouco, por qué decidiches dedicarte a isto?



Nicola de pequeno nas cociñas de seus pais.

N: Eu dende pequeno crieime nos fogóns dunha cociña. Cando eres pequeno das voltas dun lado para outro pero non tes ningún tipo de función. Empecei a axudar con 16 anos (eran outros tempos), sempre combinei a miña formación co traballo na hostalería, polo tanto sei de onde viñan os cartos e aprendes a valorar as cousas doutra maneira. Considérome un afortunado que puiden mesturar os estudos coa experiencia laboral que me proporcionaban os negocios da miña familia xa que outras persoas non contan coa mesma sorte. Pouco a pouco abandonas o confort de estar na casa e vaste encamiñando ó que máis che apaixona; a min ninguén me obrigou a ser o que son nin a estudar o que estudei, de feito estou licenciado nun dobre grado (Marketing, Dirección Comercial e Creación de empresas), esta formación dache unha visión do que pode ser un negocio e despois aplicas os teus coñecementos, que a medida que segues sumando formación vaste desenrolando e especializando nun nicho de mercado.

J: A parte de teu pai (Flavio Morganti), cales son os teus referentes culinarios ?

N: Claro que hai moita xente (risas). En Italia por exemplo encántame *Massimo Bottura*, que conta con tres estrelas Michelin; aquí en España *Martín Berasategui*, *Eneko Atxa* que é un xoven ecoloxista no mundo culinario, e en Galicia *Javi Olleros* da Culler de Pau. Son xente que fai moi ben o seu traballo e podémonos sentir afortunados de contar con tanta calidade no noso país; teño un exemplo na casa que é bo, e despois fóra da casa hai xente que é boísima, uns verdadeiros exemplos a seguir.

J: Atópamonos no obradoiro da Pinsa di Nico , contáanos un pouco acerca do teu negocio.

N: Nós elaboramos principalmente a Pinsa, que é unha evolución da antiga focaccia. Pode confundirse cunha pizza pero non o é, ambos produtos proveñen de Italia pero proceden de diferentes épocas e rexións. A gran diferenza está en cómo se elabora a súa masa, os ingredientes e as propiedades nutricionais que teñen. Elaboramos unha masa moi saudable cun alto contido en proteína, baixa en graxa, sal e azucre, a diferenza doutras masas; o noso produto tentamos que sexa o máis natural posible sen engadirlle ningún tipo de aditivo químico.

O resultado deste negocio é un pouco a fusión entre as miñas orixes italianas e galegas, achegándolle destas o tradicional, é dicir, a elaboración manual. Como podedes observar aquí traballamos todo en fornos de pedra típicos da zona panadeira de Cea e isto achega outro sabor.

O negocio leva aberto dous anos. Actualmente traballamos principalmente como provedores de Europastry, que é o noso distribuidor a nivel nacional. Elaboramos sobre todo a *pinsa*, da cal temos dous tamaños pero con eles só traballamos o formato de 30x20. A nivel particular estamos a traballar todo mediante a web, xa que a pandemia nos encamiñou por este tipo de medio. Realmente un dos sectores mais afectados foi a restauración polo que nos respercutiu nas vendas que tiñamos nos restaurantes cos que traballamos, por sorte podemos subsistir co volume de vendas que temos; non nos podemos queixar , pero sí que tivemos que reducir persoal.



J: Poderías explicarnos, sen desvelar receitas secretas (risas), cómo é o proceso da *Pinsa* ?

N: Principalmente o que busco é que todo sexa cen por cen natural. Seguídeme por aquí e vouvos explicando o proceso de elaboración.

Primeiro temos a zona de amasado; aquí unimos a masa nai coas nosas fariñas e engadímoslle bastante auga para obter unha masa altamente hidratada.



Amasado



Fermentación

Deixamos fermentar a mestura durante 72 horas a unha temperatura controlada. O seguinte paso é o estirado, todo de forma manual como podedes ver para manter íntegras as súas propiedades.



Por último o calcado , para darlle forma á nosa masa mediante os dedos. Unha vez feitas metemos as *Pinsas* nos nosos fornos de leña.



Exemplo dunha receita .

J: Cómo foi para ti abrir este negocio?

N: O máis importante é ter clara a idea que queres plasmar, canto máis claro o teñas máis sinxelo vai resultar executalo. Despois as dificultades van saíndo a medida que estás inmerso no negocio, por moito estudo e investigación que fagas, non todo resulta o ideal que esperabas, se che dixese o contrario estaría che mentindo. Sobre todo ao principio é moi difícil porque tes moitos paus que tocar pero é un camiño que tes que percorrer.

Eu penso que unha idea non vale nada ata que non a comunicas e a pos en escena. Aínda que o proceso de montar un negocio sexa difícil, eu animo á xente que teña unha idea e pense que é boa a seguir cara adiante, xa que se non a pos en funcionamento quedarán en ideas e non valerán nada.

J: Cambiando de tema, imos ao momento confinamento, cómo che afectou a nivel persoal e profesional?

N: A nivel persoal, estás con tensión, con preocupacións, con incertidume, iso é o que te mata porque non sabes realmente o que vai a pasar e tampouco tes moita máis información, os clientes deixan de pagar, algúns pechan, desaparecen, e ti segues tendo gastos que cubrir e persoal que xestionar que depende de ti; en poucas palabras, tes unha vida que está ben e de súpeto, da noite para a mañá, pasas a estar nunha incerteza total e tes que buscar solucións. Eu son unha persoa positiva e penso que onde hai un problema hai unha oportunidade e sempre é cuestión de buscar a maneira de chegar ata ahí.

J: Actualmente en canto ás medidas Covid, cómo afectaron á túa empresa ?

N: Pois á miña empresa supoño que como á gran maioría. As medidas a tomar debido ao Covid-19 afectan no teu desenvolvemento diario, por exemplo aquí, á hora das visitas de empresas como o facíamos antes, tivemos que paralizalo e facémolo todo en liña, as empresas viñan e vían como se desenvolvía o produto e agora iso non o facemos xa que canto menos contacto se teña menos riscos cores.

Despois en canto á hixiene, pois un pouco todo o que está á orde do día, seguimos os protocolos de máscaras, xel hidroalcolico e distancia de seguridade. En relación á mercadoría que recibimos, témola en corentena 24 horas. Do resto pois un pouco o que fan o resto das empresas, seguimos as pautas que nos van marcando, medida de temperatura, en caso de síntomas corentena e se se requirise PCR.

J: Tes algún plan de futuro para a túa empresa?, é dicir, innovar ou facer produtos diferentes?

N: Nós traballamos moito o I+D, temos a sorte de contar co CTC, que é o Centro Tecnolóxico da Carne, que se dedica principalmente á carne como di a propia palabra, e despois ten variantes en temas de agricultura e demais. En canto á agricultura a nós tócanos porque traballamos con cereais, por exemplo, agora mesmo estamos a traballar no uso do "millo corvo" que é un millo negro autóctono de Galicia que recuperou unha asociación de Bueu que se chama Asociación de Meiro; estase perdendo porque alí non lle sacan moita produción, entón nós o que fixemos foi comprarlle un pouco, e temos un proxecto en paralelo ao seu simplemente co ánimo de que non se perda todo isto, e tamén estamos dedicando tempo a investigar as súas propiedades e a funcionalidade que pode ter; traballamos tamén con Porto Muíños co tema de algas.

Dende a miña empresa o que buscamos son pans nutricionalmente distintos, que te diferencien do resto, o noso produto estrela como xa vimos é a *Pinsa*, pero despois temos múltiples produtos dende un pan de molde, chapata, pan de hamburguesa rústico.... facemos pans tradicionais cun pouco de innovación.

J: Qué opinas do pan que consome a gran maioría da poboación actualmente ?

N: A ver, na vida en xeral o que nos está pasando é que queremos todo xa, pronto, entón as empresas buscan minimizar custos e facer cousas que non lle impliquen moito traballo, utilizando moita maquinaria; non digo que estes métodos sexan nin mellores nin peores, pero o produto que fan non é saudable porque ao fin e ao cabo as fariñas teñen fermentos que necesitan duns tempos para que sexan dixestibles, xa que teñen almidóns, gluten... Canto máis tempo máis saudables serán; os nosos son produtos cun baixo índice glucémico e de aí deriva todo o tema da saúde, menos picos glucémicos, menos fame, non tes inchazón... Cos pans comerciais pasa todo o contrario, se comes unha baguette de supermercado ó momento estás inchado pero porque é un pan que non fixo todo o proceso que debería de facer, senón o fai o produto previamente vaine facer o teu estómago e como consecuencia de todo isto, a longo prazo deriva en múltiples patoloxías.

É triste porque hai xente que non se pode permitir comprar produtos de calidade e saudábeis, despois hai outra parte que carece desta información; ben é certo que hoxe en día, o que máis e o que menos, se se quere informar faino, pero vai un pouco tamén na filosofía de vida de cada un; estamos a falar de pan pero podíamos estar a falar de carne, peixe e de mil produtos máis que están no mercado co mesmo dilema.

Vou contar unha anécdota que lle pasou á miña nai: eu son panadeiro e na miña casa non adoita faltar o pan (risas). Chegou a unha cadea de supermercados moi coñecida en España, na caseta do pan tiñan tres barras a 1 €, pero ela entendeu que era por unidade, cando chegou á caixa díxeronlle que tiña que coller dúas máis (risas), viu un prezo moi baixo, entón claro con ese tipo de prezo non se pode competir, polo contrario nós tentamos contrarrestalo coa calidade.

J: Por tanto entendemos que a nivel prezo é imposible que poidas competir.



Pan recién saído dos fornos da pinsa di Nico.

N: Non, non, iso é imposible, de feito temos pasado con algunha empresa que che hai aquí, de dicirnos (por poñerche un exemplo a base de pizza) "*E que eu compro a base da pizza a 0,60 céntimos*", claro, cada un é libre de mercar o que queira, pero o meu produto ese prezo non o vale, porque entón non estou a valorar nin o meu traballo, nin o meu tempo nin o dos empregados, os meus coñecementos e os valores dos meus produtos. As cousas se se fan ben tamén hai que valoralas, todo é lícito e eu non digo nin que o meu produto sexa o mellor do mundo, nin que os dos demais sexan un lixo, pero cada un ten que darlle o valor que considere que ten que ter, despois o consumidor é o que dita sentenza; ou gusta ou non gusta.

J: Cómo lle das saída á marca a nivel publicitario ?

N: A nivel publicitario temos Instagram (@lapinsadinico), tamén Facebook, pero este vai máis frouxo, nós non pagamos publicidade en redes sociais, entón tampouco temos moitísimos seguidores pero quizais a que mais traballamos é Instagram. A nivel estrutural, de momento tampouco pensamos que nos beneficie excesivamente investir máis en redes sociais, xa que o que facemos é ir co noso distribuidor ás feiras, vou eu persoalmente, e facemos *show cooking*, catas, flyers, invitacións a clientes, etc; temos a sorte de traballar con Europastry, como xa vos comentei antes, número un a nivel Europa en produtos conxelados e ultraconxelados, e quinta a nivel internacional, entón estamos debaixo dun paraugas que cobre bastante e ao ser grande, pois tes menos probabilidades de mollarte, custa moito estar dentro deles pero compensa.

Por outra banda temos a nosa propia páxina web, www.pinsadinico.com, na que explicamos os nosos procesos de elaboración, e un pouco a nosa historia e os nosos valores, tamén damos a coñecer o noso produto estrela: a *Pinsa*.

J: Como empresario novo do sector da hostalería, qué consello lle podes dar aos nosos compañeiros que están estudando hostalería ?

N: Eu o consello que lles dou é que loiten polo que lles gusta e lles apaixone, eu non estou a desenvolver especificamente o traballo que estudei, está relacionado pero non estudei coma eles en ningunha escola de hostalería, pero é algo que me apaixona dende pequeno. Por poñerche un exemplo, na miña habitación son todo libros relacionados con este mundo, xa que estou nunha continua formación, o mundo evoluciona moi rápido, se non espabilas quedas polo camiño. Entón está moi ben que se formen e se lles gusta de verdade que sigan formándose e así chegarán a conseguir os seus soños.



Texto e entrevista de Judith Pérez, Javier Barreiros e Alba Quintas de 1º de CS Aloxamentos.

Le marché de Noël, toute une tradition!

À l'occasion des fêtes et du marché de Noël qui aura lieu à l'IES de Vilamarín le 17 décembre 2020, remontons à ses origines.

Cette pratique remonterait au Moyen-âge et serait née en Europe germanique à Dresde en 1434, s'étendant pour ensuite briller en Allemagne, en Autriche et en Alsace. Appelé le "marché de Saint Nicolas", il est rebaptisé "le marché de l'Enfant-Jésus" avec l'arrivée du protestantisme en 1570.

Les marchés de Noël sont organisés au départ pour créer une ambiance chaleureuse et réchauffer les cœurs de la population pendant cette période froide.

En France, concentrés dans les régions du Nord-Est, les marchés de Noël se sont davantage développés à partir des années 90 pour s'étendre sur toutes les régions de France et ainsi offrir aux habitants et aux touristes un lieu de rencontres où l'on peut profiter de vins chauds, des spécialités régionales et acheter des produits artisanaux.

Si vous avez l'occasion de vous trouver en cette période de l'année dans la région Nord-Est, n'hésitez pas à vous rendre au marché de Noël de Strasbourg, l'un des plus anciens marchés de Noël de France, d'ailleurs déclarée capitale de Noël. En attendant, je vous laisse un avant-goût de la magie de Noël.



Bonne visite.

Imagen del centro de Strasburgo.

[https://voyages.topexpos.fr/photos/marche -noel-strasbourg/](https://voyages.topexpos.fr/photos/marche-noel-strasbourg/)

<https://noel.strasbourg.eu>

Texto de Paloma Hermida,
profesora de francés.

O alumnado de 1º e 2º Curso de Ciclo Superior de Xestión de aloxamentos turísticos encarganse da posta a punto dos eventos do centro.



Alumnas de 2º de Aloxamentos Dual decoran o restaurante de Carta para o Nadal

No caso de bo tempo, o evento será realizado ó aire libre, coas medidas de seguridade necesarias, as cales se verían afectadas e cambiadas en caso de chuvia, posto que habería que ter en conta a venda de alimentos e que non sería posible quitar a máscara ao estar nun espazo pechado.

Profundizando na xincana, os alumnos de 1º de CS Xestión de aloxamentos turísticos organizaron xunto co profesorado unha xincana por todo o centro animando a todos os alumnos a participar. Ao finalizar a xincana, os gañadores levarán un premio realizado polos alumnos de segundo contando coa colaboración dos diferentes alumnos dos diferentes ciclos.

AS NOSAS CREAÇÕES!!!



Posta a punto do “Mercado de Nadal”

Case a piques de despedir este ano 2020, os alumnos do IES Vilamarín, dispóñense á realización dun evento: O Mercado de Nadal.

O Mercado de Nadal, é un evento realizado por todo o alumnado e o profesorado do centro, e cada un encárgase da súa familia correspondente.

Os alumnos do CS Xestión de aloxamentos turísticos encargaranse da distribución dos espazos no recinto, que é realizada a partires da comunicación cos outros ciclos e o coñecemento previo das súas funcións e actos a facer por cada un deles. Unha vez realizada a comunicación das funcións, ese día o CS de aloxamentos atribúe a cada participante o seu posto.



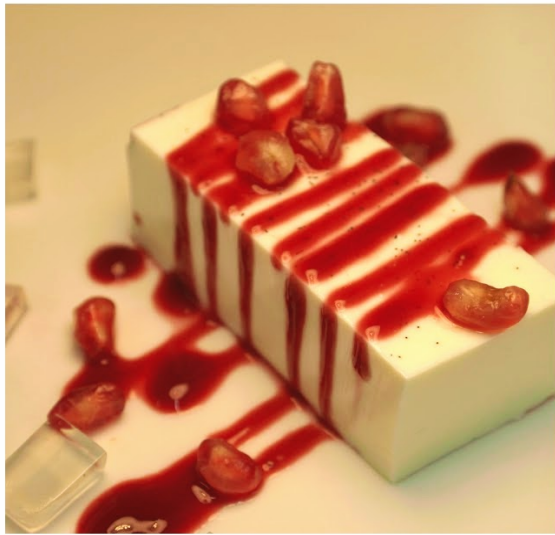
Unha vez teñan a idea base do evento, o profesorado de Aloxamentos, encargado do mercado, daralle unha función máis específica a cada alumno do ciclo para poder realizar un traballo conxunto na organización. Os traballos van dende a preparación dunha cesta para sortear entre alumnos e profesorado que obteñan un ticket para o sorteo, e a decoración dos espazos e ata unha xincana que se realizará ese día. Tamén se encargarán da búsqueda do lugar no cal se celebrará o mercado de Nadal. Dado que estamos nunha época na que a chuvia predomina, o equipo de decoración e o do protocolo COVID, teñen previsto a realización do evento en dous posibles escenarios.

Texto de Sabela Díaz de 2º de CS
Aloxamento Dual.

Que ocorre nos fogóns do IES Vilamarín?



O alumnado de 1º CS de Dirección de Cociña, 2º CM de Cociña e Gastronomía, e 2º CM de Panadaría, Repostaría e Confeitaría, mostran a súa paixón pola cociña coas elaboracións realizadas nestes días cos mestres Carlos López e David R. Cebey.





¿Interésache o marketing?
¿Queres coñecer un pouco máis sobre os amplos recursos que existen dentro desta ciencia? Pois esta é a túa oportunidade!

Os alumnos de 1º Curso do Ciclo Superior de Xestión de Aloxamentos turísticos están traballando as diferentes tendencias existentes no campo da mercadotecnia, e, entre as máis actuais, novidasas e interesantes encóntrase o NEUROMARKETING, pero... Qué é esta tendencia?.

Se pensamos na etimoloxía da palabra, temos “Neuro”, que fai referencia a todo o relacionado co cerebro e o que orixina as respostas dos seres humanos: a neurociencia; e “marketing”, que fai referencia a todas as estratexias necesarias para identificar as necesidades dos consumidores e satisfacelos de xeito máis eficaz e eficiente cos nosos competidores, aportándolle valor. Ata aquí parece sinxelo, non? Pero entón, qué é o neuromarketing? É unha tendencia de marketing que xurdiu a raíz do marketing emocional, que aplica os fundamentos da neurociencia ás estratexias de mercadotecnia, para convertelas en algo máis que simplemente saber que nos gusta os consumidores. Trátase de estudar o inconsciente do consumidor, co obxectivo de saber como reacciona o noso cerebro ante unha campaña publicitaria dun produto ou servizo, ou calquera outro estímulo relacionado coas técnicas de marketing.

Concretamente, no artigo de hoxe, expoñeremos unha das técnicas máis utilizadas polas empresas do noso sector: o neuromarketing da cor.

A mente do ser humano está “programada” para responder emocionalmente ante as cores debido á percepción da luz. As cores poseen a cualidade de transmitir diversos tipos de emocións e xerar respostas inconscientes. E este é o obxectivo das empresas do noso sector, polo que elixir unha cor para representar os valores que se queren transmitir non é algo sinxelo. Por iso debemos coñecer o impacto que teñen as cores nos consumidores e deste xeito, escoller a máis apropiada en función do que queiramos transmitir.

Cal é o seu significado? Qué cores son máis axeitadas? Qué reaccións inconscientes conseguen despertar nos consumidores? Para averigualo, adentrádevos a coñecer o que as diferentes cores pode provocar en nós!!!

VERMELLO



O vermello é unha cor que eleva o ritmo cardíaco, e por esta razón, o seu impacto é maior na nosa mente e invita á acción e abrenos o apetito.

A mestura do amarelo e o vermello, o negro e o vermello ou o vermello e o laranxa son as cores que mellor se axustan para causar este impacto. Son moitas as empresas que utilizan esta cor para xerar desexos nos seus clientes, e deste xeito, despertar as súas emocións. Utilízase, sobre todo, para lanzar ofertas e rebaixas das marcas. Empresas como Coca-cola sábeno, e por isto os seus logos e os seus produtos foron deseñados nesta cor. Pero coidado!!!! O exceso de vermello pode provocar irritabilidade e estrés, polo que, os establecementos que utilizan estas cores nos seus locais, son aqueles que pretenden que os consumidores non permanezan moito tempo nos mesmos, tratando de proporcionar un servizo rápido e que estes queiran marcharse canto antes do local, pois non estarán a gusto moito tempo.



VERDE

A chamada cor da esperanza. Moi buscada e utilizada polas empresas, xa que provoca menos estrés que, ó fin e ao cabo, é un obxectivo que na actualidade as persoas anhelan. É, ademais, a cor que identifica os locais responsables, sostibles e respectuosos co medio ambiente. Os consumidores asocian esta cor simbólicamente ó crecemento sostido e aos cartos. Está demostrado que os traballadores de marcas que utilizan o verde nos seus logotipos sofren menos do estómago en situacións de estrés. Parece increíble verdade? Será esta cor a axeitada para a voso negocio? Outro exemplo moi interesante atopámolo con Heineken e a súa campaña «Pensa en verde», slogan moi ben concibido, que logrou índices de recoñecemento espontáneo saudables e asociacións e estereotipos homoxéneos.

LARANXA

O laranxa ten características similares ó amarelo, como a felicidade, e ao vermello, como a enerxía. É a cor da diversión, por iso, é utilizado por moitas empresas para o “call to action” invitando así ó movemento en eventos e lanzamentos de xeito xuvenil e divertido. Coñeces empresas do sector que utilicen esta cor? Seguro que sí!



AMARELO

O amarelo é unha cor que anima á acción. É unha cor enerxética, alegre, denota felicidade e intelixencia. Segrega serotonina, o que nos fai sentir creativos e alegres. Ao ser unha cor que chama moito a atención, hai que ter coidado co seu uso excesivo, xa que pode xerar irritación e sobresaturación. Seguro que tedes en mente aquela hamburguesería que utiliza o amarelo tanto no seu logo como nos seus establecementos, verdade? Deste xeito, soemos asociar esta cor a establecementos de comida rápida, e non ten porque ser así, polo que, tede coidado e utilizádeo con cautela!



AZUL

Será casualidade que Facebook ou twitter usen nos seus logos o azul? O Neuromarketing confirma que a cor azul recórdanos o ceo e o mar, a liberdade, a autonomía. Considérase a cor da calma, que nos transmite seguridade e confianza. ¿Por qué? Porque precisamente o azul diminúe o noso ritmo cardíaco e provoca estados de benestar e reflexión. Por isto, as redes sociais, decántanse tamén polo azul, co obxectivo claro de transmitir seguridade. Estadades dacordo con esta afirmación?

MORADO

O morado é a cor para solucionar problemas por excelencia. Trátase dunha cor que proxecta luxo e sofisticación, poder e ambición. Aporta calma e relaxación. Pero coidado, pois o exceso de morado incita ó engano. Trátase dunha cor que non se debe usar dun modo excesivo.



Texto de Alba Quintas cos alumnos de 1º CS Aloxamentos.

¿Que facemos no módulo de FOL?



Randstad prevé un 30% menos de contratacións na campaña de Nadal.

Randstad prevé que as contratacións para a campaña de Nadal redúzanse un 29,9% con respecto a 2019 cun total estimado de 19.710 contratos.

A empresa de recursos humanos Randstad publicou as súas previsións de contratacións para a campaña de Nadal deste ano, nos sectores máis dinámicos nesta época do ano: comercio, loxística e hostalaría. Do seu estudo conclúese que o volume de contratacións en Galicia 19.710 fronte aos máis de 28.000 do ano pasado) retrocederá a niveis do 2016.

A caída das contratacións nos sectores de transporte e loxística, hostalaría e comercio durante os meses de novembro, decembro e xaneiro en Galicia será de 4,9 puntos porcentuais menos que a rexistrada no conxunto do país (34,5%). O volumen dos contratos que se firmarán na comunidade suporá o 6,8% do total que se firmará en España.

A nivel provincial, o estudo de Randstad destaca que Pontevedra, con 9.690 contratos, e A Coruña, con 7.000, serán as que máis emprego xerarán durante a campaña de Nadal. Con volumes máis discretos atópanse Lugo (1.800 altas) e Ourense (1.210). Por outra banda, a provincia da Coruña será a que máis verá caer as contratacións nesta época con respecto ó pasado ano, cun descenso do 35,2%. Séguena Lugo (-34,4%). Ourense (34,1%) e Pontevedra (23,2%)

No conxunto do país, Randstad estima que as contratacións tamén se verán resentidas polo impacto da pandemia, reducíndose un 34,5% con respecto ó ano pasado.

“Por desgraza, a actual situación deixará a súa pegada na campaña de Nadal. Pero, aínda que menos, seguirase xerando emprego, xa que o consumo aumentará a pesar das circunstancias.

O sector que se erixiu como salvavidas do emprego, e que o será de maneira relevante nos próximos meses, será o da loxística, grazas en boa parte o comercio electrónico. Na outra cara da moeda sitúase a hostalaría, afectada especialmente pola incerteza e as restricións..

Randstad forecasts 30% less hiring in the Christmas campaign

Randstad anticipates that recruitment for the Christmas campaign will be reduced by 29.6% compared to 2019, with an estimated total of 19,710 contracts.

Texto de Paz Senande cos alumnos de 1º CS Aloxamentos.

Un cafeciño pra entrar en calorciño

Dous alumnos de 2º CM Servizos de Restauración, Joel Lanzós e Jordy Cabrera, deleitannos con dúas elaboracións moi apetitosas. O "goloso" Café Bombón e un dos cafés con alcol máis coñecidos a nivel mundial, o Irish Coffee, que ven sendo, Café Irlandés.

Alá imos!

O café bombón é unha mezcla de café expreso, aínda que podemos utilizar outro tipo (café de filtro, de sifón, de cafetera italiana...), endulzado con leite condensada.

Débese servir en vaso de cristal transparente para que se aprecien as distintas cores e capas do café e do leite.

Elaboración:

Primeiramente no vaso onde o vaiades servir colocade unha parte da leite condensada e, a continuación, dúas partes de café.

A diferente densidade dos líquidos fai que o café non se mezcle coa leite.

Esperamos que disfrutedes desta maravillosa elaboración, que poidades adaptar a calquer momento do día.



Na aula taller de cafetería, ademais dos amplos almorzos que nos serven case a diario, tamén son uns especialistas en elaborar diferentes bebidas quentes especiais, granizados, smothies, e un longo etcétera que nas seguintes edicións do Vilamarín Xsperta News vos iremos descubrindo...

Café Bombón

A modo anécdota, contarvos que o café bombón é orixinario de Valencia, aínda que gañou adeptos e moita popularidade en América Latina debido a súa fácil elaboración e ó seu exquisito e peculiar sabor que demandan os paladares máis doces.

En moitas fichas técnicas de bebidas quentes pódense atopar unha morea de variantes, incluso con distintas materias primas nas súas elaboracións, pero nesta ocasión, ao carón do café bombón, sempre aparecerá a leite condensada entre os seus ingredientes, calquera que sexa o país onde o degustemos.

Para que poidades elaborar o voso súper bombón nestas datas de nadal deixámosvos a fácil receita para que sorprendades a familiares e amigos con esta "delicatesen" apta pra todo tipo de públicos, bueeeeeenooooo, mellor abstéñanse diabéticos, polo alto contido en azucre.



E CONTINUAMOS CO...

Preparámolo????

A continuación, como fixemos co Bombón, pasamos a explicar paso a paso como debedes elaborar un perfecto café irlandés para sorprender nestas datas ou durante todo o ano.

Necesidades:

40 ml de Whisly Irlandés (Jameson)

80 ml de Café quente

30 ml de Crema de leite/nata

Unha culler de azucre moreno/branco

Primeiramente servimos unha culler de azucre nunha xarra e a esa mezcla engádeselle o whisky.

Na receita orixinal, non se debe queimar o Irlandés, pero aquí, en moitos establecementos, tómanse a liberdade de flamear e incluso utilizar outro tipo de whisky.

Mezclamos o whisky co azucre ata que se atope ben disolto e pasamos á copa onde o vaiamos servir.

Facemos un café largo e alixeirámolo, pra que perda un pouco de densidade e así conseguir que non se mezcle co whisky e o azucre. Pra iso é moi importante axudarse cunha culler longa.

Por último, engadimos a nata semimontada con moito coidado e espolvoreamos con café moído.

Presentamos sobre pratiño sempre, xa que vos esmerades na elaboración, seguíde impresionando co servizo porque, como escoitamos na escola de Vilamarín, "as relación interdepartamentais son moi importantes".



Café Irlandés

A continuación, pasamos a comentarvos as peculiaridades e historia do café con alcol máis consumido en todo o mundo.

O Café irlandés ou "Irish Coffee" pódese decir que é un cóctel que consiste na mezcla de whisky irlandés, azucre (nalgúñas receitas especifícase o uso do azucre moreno), café e cuberto de nata semimontada.

A forma máis coñecida mundialmente creouse na década dos 40. Conta a historia, concretamente, durante un inverno duro no aeroporto de Shannon en Irlanda, por un retraso no voo, o actor Joe Sheridan tivo a idea de engadir whisky ao café para contrarrestar o frío dos pasaxeiros. Cando foi preguntado por se a súa orixe era brasileira, respondeu que se trataba do café irlandés, facendo honra ó seu país e de aí, a que o whisky que se debe utilizar para a elaboración do Irish Coffee sexa de orixe Irlandés.

"Unha elaboración regular pódese "rescatar cun excelente servizo", e unha elaboración exquisita pódese botar a perder cun mal servizo. De aí, a importancia de buscar sempre o equilibrio."

Despedímonos con este artigo pero non sen antes animarvos a que subades ás redes sociais da escola, Instagram@vilamarin_ies as fotos destas ou outras elaboracións que vos animedes a facer nos vosos momentos de ocio.

Ata a próxima edición!!!!



Texto de Iván Antelo cos alumnos de 2º de CM de Servicios de Restauración.

CONSULTORIO DO ALUMNADO

Vanse facer eventos? e de ser así, cal será a temática?

Neste momento só está confirmado o mercado de nadal que será o día 17, pero nas datas máis sinaladas durante o curso vaise desenrolar algunha actividade, como o entroido.



Vanse poder realizar prácticas este curso?

De momento non hai notificación de que non se vaian a facer, dependerá de cómo evolucione a pandemia na que nos atopamos e de si as empresas están interesadas e non poñen problemas á hora de acoller ó alumnado.

Pódese mellorar a cobertura móbil e o internet do centro?

A cobertura de móbil non depende do centro, é segundo estén as antenas de telefonía, e o internet do centro está na mellor posibilidade de uso nestes momentos segundo a Unidade Técnica.

Por qué se quitaron as mesas que había nos soportais de abaixo?

Porque o uso que se lle estaban dando neste momento de restriccións e distanciamento social non era o adecuado, e pensamos que era mellor volver poñelas cando pase todo isto para poder aproveitelas mellor.



Para qué son as obras que se están a realizar nestos momentos no centro? e, ata cando estarán?

As obras son de reparación e acondicionamento dos tellados, xa que a cuberta estaba un pouco danada. En febreiro teñen que estar rematadas e esperamos que o traballo máis gordo o desenrolem no nadal.

Por qué non se pode poñer un pequeno cuberto na cancela do campo de fútbol para que poidamos sair e resgardarnos da chuvia?

Nós non podemos ocupar a vía pública con mobiliario.

Cales son as medidas que se van a adoptar si nos mandan facer confinamento domiciliario?

Pois a utilización da aula virtual e a plataforma Cisco Webex para as clases. O profesorado ten que seguir co mesmo horario de clases aínda que sexan virtuais e de menor duración, asique os que teñen un plus de responsabilidade son os alumn@s, xa que teñen que ser eles mesmos os que se marquen as horas de estudio.

Pódese mellorar o campo de fútbol? está en mal estado e pódense xerar moitas lesións.

Estamos valorando un cambio de utilidade do campo reducíndoo a un de fútbol sala, pero de momento son só proxectos e ideas.

O centro entregará mascarillas ó alumnado como medida de concienciación?

Non está nas nosas mans dotar ó alumnado dunha protección de obrigatoriedade xeral de uso en tódolos momentos.

O alumnado pregunta e nos contactamos ca persoa responsable e damosche resposta!!! Envía as túas preguntas a través dos buzóns situados no hall ou ben o correo electrónico periodicovilamarin@gmail.com. Na próxima edición seguimos tentando dar resposta ás túas dúbidas!!!!

E COMA EN TODOS OS XORNAIS, NON PODERÍA FALTAR UNHA VIÑETA!!!
NESTA EDICIÓN, A ALUMNA NADIA GARCIA, DE 2º DO CS DE
ALOXAMENTOS DUAL MOSTRA A SÚA CREACIÓN.

ESPERAMOS QUE VOS GUSTE!!!

Se vos gusta debuxar, podedes enviar as vosas viñetas a
periodicovilamarin@gmail.com



Viñeta de Nadia García de 2º de
CS Xestión de Aloxamentos Dual

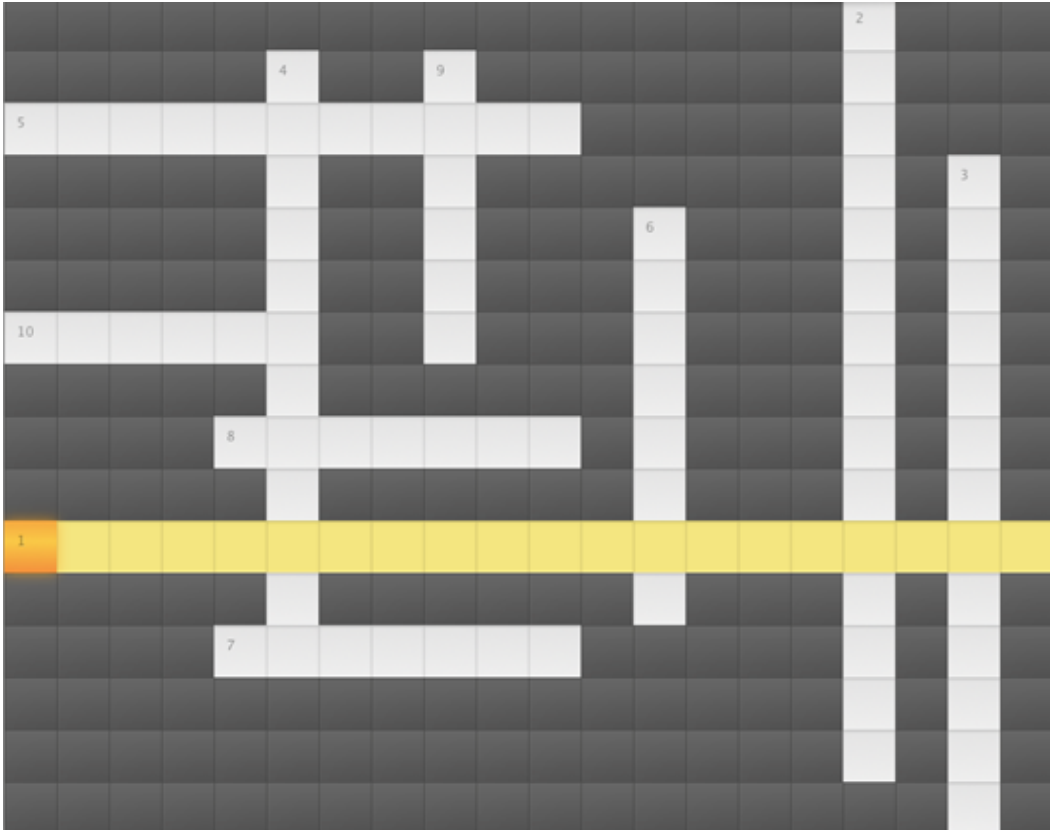
ENTRETENIMENTO

- 1. É o encargado de maximizar o beneficio dos eventos contratados a un hotel.
- 2. É o responsable de garantir que plan de negocio da oficina central se desempeña de forma efectiva.
- 3. Son os responsables que reciben aos hóspedes á chegada do hotel.
- 4. Persoa encargada de dirixir a unha brigada de cociña.
- 5. Servizo de alimentos na habitación dun hotel.
- 6. Persoa encargada do servizo de viño e licores nun restaurante.
- 7. Encargado de preparar as salsas dos pratos en cociña.
- 8. É a persoa encargada de transportar a equipaxe dende o coche do cliente do hotel ata a súa habitación e viceversa.
- 9. Axudante que cumpre as tarefas específicas que lle asigna o chef ó cargo.
- 10. Camarero responsable de planificar e dirixir a unha brigada nun servizo.

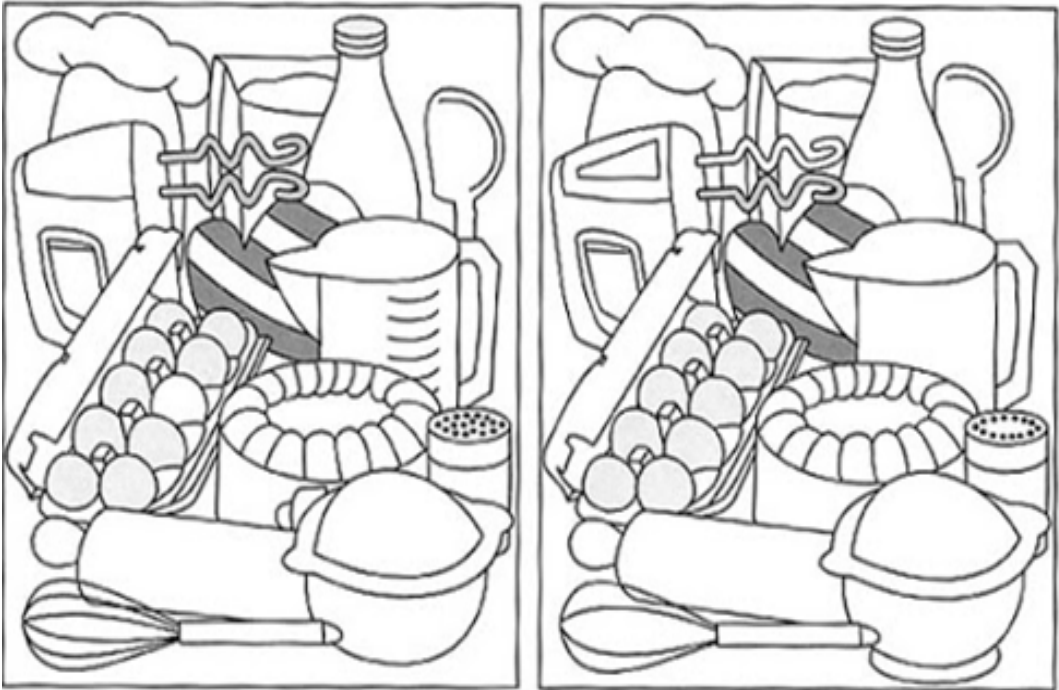
SUDOKU

7		9					2	
3		6		4	8		1	7
8	2	1		9	7	5	4	
								1
			9		1	2	8	3
	3			5		6		
	8	3						5
			6		3			
6	9	7	1	2	5			

ENCRUCILLADA



ATOPA AS



Atoparás as solucións dos mesmos na próxima edición do xornal.

Realizado por Clara Fernandez y Karina Cerdeira de
1º de CS Xestión de Aloxamentos Dual