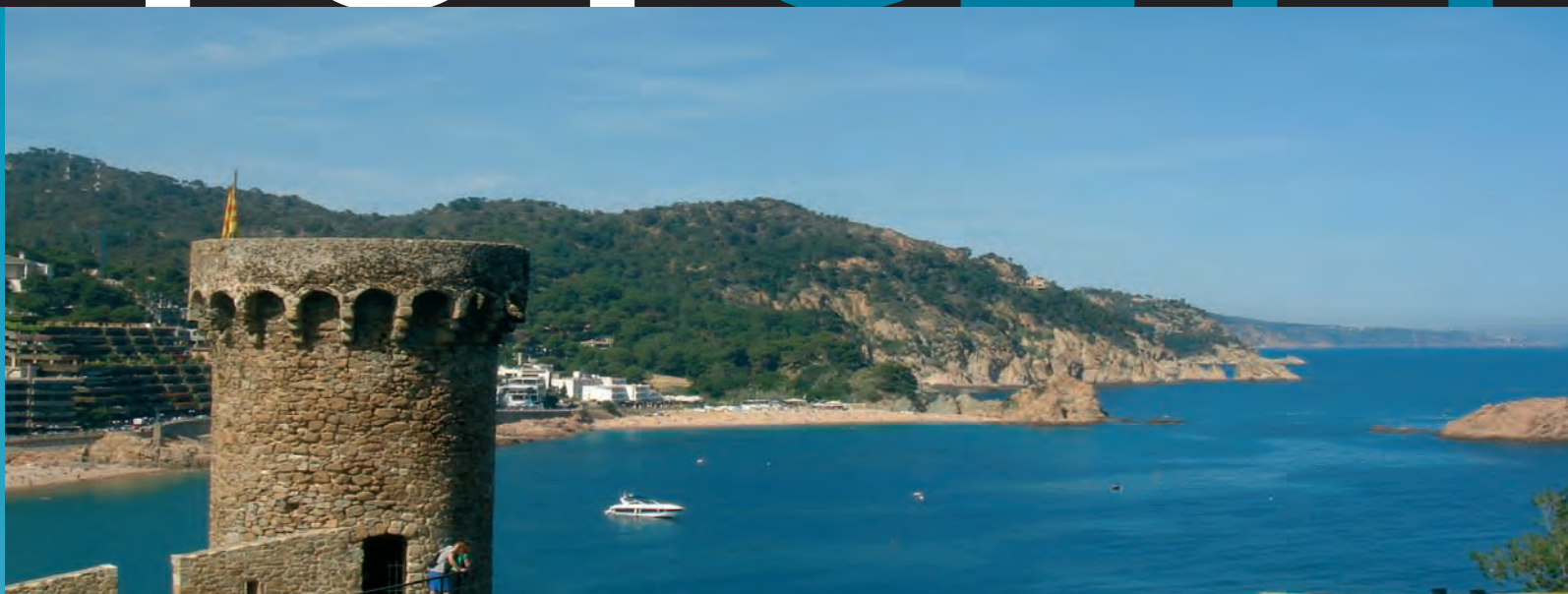


TOTCETT



Enric Vilert
Entrevistamos
al presidente del Patronat
de Turisme
Costa Brava Girona

La Costa Brava

Hasta septiembre de 2009 se
conmemora el centenario
del nacimiento del nombre

Noticias

El CETT se prepara para celebrar
sus 40 años (1969-2009)

La internacionalización y el éxito
de la gestión y los servicios turísticos

Opinión

La Costa Brava 1908-2008

Responsabilidad social
Cooperación en Namibia

Formación

El CETT crea un nuevo Curso de
dirección de servicios de restaurante



El mejor grado en dirección
hotelera y turística

TOTCETT

Publicación del Grup CETT

Presidente: Miquel Alsius

Consejo de redacción:

Maria Abellanet, Carme Cassà, Marta Cusó, Elisabet Ferrer, Nan Ferreres,
José A. Pérez-Aranda, David Peguero, Helena Puig, Enrique Portales

Han colaborado en este número:

Ramon Arcarons, Manel Bassols, Andreu Besolí, Vinyet Capdet, Àlex Climent, Assumpta Domènech, Elisenda Farràs, Mercè Garcia, Isabel Lugo, Maite Martínez, Roser Martínez, Xavier Puertas, Mònique Rous, Glòria Sanmartín, Damià Serrano, Xavier Torres, Bert Eric Verduin, Eva Viciano

Agradecimientos:

ACAV, Glòria Almirall, Anna Bayarri, Laura Bujalance, Magda Caparrós, Ramona Closa, Narcís Coll, Jordi Comas, Xavier Crespo, Glòria Diluvio, Elisa Fernández, Assumpta Fort, Fundació Gala-Salvador Dalí, Raquel Gella, Joan Pere Gerbolés, Hostal Jaumet de Torà, Claudi Mans, Eva Marco, Mercè Martín, Verónica Mas, Imma Parada, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Antoni Pitxot, Maria Pla, Mònica Querol, Montserrat Rey, Anna Riera, Lluís Roura, Martí Sabrià, Jordi Sargatal, Jaume Subirós, Blanca Viladoms, Enric Vilert

Edición

Mar de Paraules

Redacción

Olga Prat

Depósito legal:

B-52.226/2001

Grup CETT

Avda. Can Marçet, 36-38
08035 Barcelona
Tel.: 93 428 07 77 – Fax: 93 428 67 77
www.cett.cat – cett@cett.es

Editorial



DOBLE CELEBRACIÓN EN EL MUNDO DEL TURISMO

En este editorial quisiera hacer especial referencia a dos temas importantes para el sector turístico. Uno de ellos es el Centenario del bautizo de la Costa Brava. Para quienes somos hijos de esta tierra nos resulta muy difícil escribir objetivamente sobre este acontecimiento, ya que como afirma el dicho popular, observar el árbol desde muy cerca no nos deja ver el bosque. Para nosotros, la Costa Brava es un sentimiento y una vivencia que llevamos en la sangre, estableciendo un vínculo tan estrecho que en ocasiones ni nos percatamos de que existe.

El escritor Josep Pla, en *El meu país (El paisatge)*, decía que “dos mil quinientos años de historia han originado el paisaje de este país” y también que “una de las cosas más agradables es la inmovilidad de la tierra, su falta de sorpresas, saber que así la hemos encontrado y así la dejaremos”. En cualquier caso, la Costa Brava, si bien físicamente se corresponde con lo que describe el magnífico escritor, no sólo es eso; lo más importante, lo que ha hecho que sea distinta, es la gente, las personas que día a día le han atribuido carácter. Son las personas quienes configuran una tierra y marcan su carácter. El turismo, sin las personas, no existiría. ¿Quién se detendría a contemplar las montañas, las piedras, las calas, los pinos?

Desde el CETT queremos recordar especialmente esta efeméride, haciendo una mención especial a quienes viven y trabajan en la Costa Brava, ya que son dichas personas las que les proporcionan su verdadero nombre. ¡Por muchos años!

El otro tema importante es que ya estamos inmersos en el curso del nuevo grado, una magnífica oportunidad para diseñar y trabajar en un nuevo proyecto formativo a nivel europeo, de excelente calidad. Para el CETT este reto supone la oportunidad de ser, una vez más, el referente universitario en esta materia. En la nueva trayectoria... ¡Adelante, trabajo y mucha suerte!

Miquel Àlsius Juriol. Presidente del Grup CETT

TOT SUMARIO

Cala sa Conca Castell, de Platja d'Aro. Francesc Tur.
 Archivo fotográfico Patronat de Turisme Costa Brava Girona



Editorial

- 1 **Doble celebración** en el mundo del turismo



Noticias

- 4 **ACAV** (Asociación Catalana de Agencias de Viajes) cumple **30 años**
- 6 **El sistema educativo**, eje del debate en el CETT
- 7 Hoteles Hesperia, miembro del **Consejo de Empresas** CETT-UB

Noticias del CETT

- 8 **El CETT** se prepara para celebrar sus **40 años** (1969-2009)
- 9 **Proyecto de colaboración** entre la EH CETT y la Fundación Alicia
- 10 La Escola d'Hoteleria del CETT inaugura la **nueva aula cocina**
- 11 **El Hotel Alimara** ofrece menús exclusivos para la próxima Navidad
- 12 **El E3** registra un máximo histórico de demandas laborales
- 13 Sobre el XIX Encuentro **Escuela+Universidad+Empresa**



Fundación

- 14 **La investigación** en turismo y hotelería de bachillerato premia al turismo cultural
- 15 **Premios y becas**

Tema

- 16 **Un año para celebrar** el centenario del nacimiento del nombre **Costa Brava**

Entrevista

- 20 **Enric Vilert**, presidente del Patronat de Turisme Costa Brava Girona



CETT Formación

- 22 **Eduardo Mendoza** inaugura el curso académico 2008-09



- 23 El mejor **grado en dirección hotelera y turística**, en la EUHT CETT-UB
- 24 Se entrega la **I Beca** a la excelencia académica **Ramona Closa-CETT**
- 25 El CETT crea un nuevo **"Curso de dirección de servicios de restaurante"** con el apoyo de los establecimientos más prestigiosos

Cocina y química

- 26 **Ferran Adrià**: Pan untado con perfume



AAA CETT Associació d'Antics Alumnes del CETT

- 28 **El aeropuerto de El Prat**, eje de la última cena coloquio
- 29 Los exalumnos y antiguos alumnos **emprendedores**

Conocer Catalunya

- 31 Un paseo por **Barcelona** con Eduardo Mendoza



Internacional

- 32 La internacionalización, **clave del éxito** para la gestión y los servicios turísticos
- 33 El CETT, **presente en el extranjero**
- 34 Antiguos alumnos del CETT **en todo el mundo**

Opinión

- 35 **La Costa Brava 1908-2008**

Responsabilidad social

- 35 **Cooperación** en Namibia



Estudios e investigaciones

- 36 **Andreu Besolí**, profesor del CETT, se doctora con una **tesis** excelente
- 37 Se edita el 2º número de **ARA**

- 39 **Tot Flash**

- 40 **Recursos turísticos**



Noticias

ACAV (Asociación Catalana de Agencias de Viajes) cumple 30 AÑOS

El pasado 11 de junio se celebraron, en el Hotel Juan Carlos I de Barcelona, los 30 años de ACAV (Asociación Catalana de Agencias de Viajes), un acto que contó con la asistencia de numerosas personalidades del mundo empresarial y turístico. Uno de los momentos destacados de la velada fue el discurso conmemorativo del presidente de la entidad. Francisco Carnerero hizo balance de la trayectoria de ACAV, analizó la situación actual del sector e hizo proyecciones de futuro.

"Esta asociación se creó con la finalidad de estructurar el sector, defender los intereses del colectivo de las agencias de viajes y prestar servicios a sus asociados en todo el territorio nacional." Así describía Francisco Carnerero el nacimiento de ACAV, hace 30 años. Durante el discurso conmemorativo con motivo del aniversario de la entidad, el presidente describió su pasado, valoró el presente e hizo un diagnóstico de futuro. En primer lugar, repasó el papel de las agencias de viajes en el desarrollo del turismo en Catalunya y su posicionamiento como destino turístico de primera magnitud. Habló del turismo receptivo a finales de los años 60 y de la tarea de las agencias costaneras para promocionar el destino Catalunya en Europa; de los cambios y el incremento de la actividad emisora durante los años 80, durante los cuales el turista catalán empezó a programar sus vacaciones en Europa, América, África y Asia; y de la consolidación del turismo de playa como uno de los pilares del sector.

Mencionó los cambios que se propiciaron durante los años 90, en gran parte con los Juegos Olímpicos de 1992, que situaron a Catalunya y Barcelona en el mapa de los principales destinos turísticos. Este hecho propició que se incrementara la demanda turística de productos culturales y que las agencias de viajes receptoras apostaran por la diversificación de la oferta, contribuyendo a la desestacionalización. Carnerero mencionó la importancia del turismo de reuniones, convenciones y congresos, y los viajes de negocios, así como el turismo de cruceros, en aumento desde finales de los años 90, que ha logrado que Barcelona sea uno de los principales puertos emisores y receptivos del mundo.

También destacó las mejoras durante estos 30 años respecto a las infraestructuras y comunicaciones, "determinantes para el posicionamiento de nuestra oferta turística. No obs-

tante, el entorno altamente competitivo exige una continua inversión para mantener la calidad y competitividad de nuestro país como destino turístico de primer orden".

Sobre el presente y el futuro del sector

Refiriéndose a la actualidad del sector, Carnerero habló de la mayor competencia que tiene el turismo receptivo, que se ve obligado a incidir más en la calidad, el servicio y la profesionalidad. También habló de las nuevas tecnologías: "las agencias de viajes emisoras han tenido que adaptarse a su irrupción -en especial la de Internet-, y ya pueden darse a conocer en todo el mundo. Han pasado a ser asesoras y consultoras de viajes, dando significado al "valor añadido", que se traduce en conocimiento, asesoramiento, experiencia, especialización, tecnología, atención al cliente... en definitiva, calidad en la prestación de los servicios".

Tras este análisis, el presidente de ACAV aprovechó la ocasión para reclamar, por parte de las administraciones, una mayor atención y consideración al papel y la contribución de las agencias de viajes al desarrollo turístico: "si la aportación del turismo al PIB es de un 11%, estimamos que la de las agencias de viajes es del 2,8%. Asimismo el volumen de negocio de las agencias de viajes está en unos 18.000 millones de euros y es una actividad que genera aproximadamente 71.000 empleos. Por eso es necesario que se nos consulte, escuche y valore en los temas y cuestiones que de forma directa o indirecta afectan a nuestra actividad; que las administraciones hagan un frente común en la lucha contra el intrusismo; que se establezca un diálogo fluido y continuo entre el sector privado y el sector público sobre las políticas promocionales; que nos permitan transmitir nuestras inquietudes, retos, problemáticas, así como iniciativas".



ACAV: tres décadas al servicio del turismo

Tras mencionar que ACAV siempre estará a disposición de las administraciones para favorecer el desarrollo del turismo, Carnerero repasó el papel de la entidad durante los últimos 30 años: "Desde sus inicios ACAV ha desarrollado una labor unificadora y ha actuado como interlocutora sectorial en defensa de los intereses de las agencias de viajes, prestando servicios útiles para el desarrollo de su actividad. Hoy, la asociación cuenta con casi 400 agencias de viajes emisoras y receptoras, mayoristas y minoristas, y más de 800 puntos de venta en todo el territorio nacional. Asimismo ACAV está presente y ha destacado por su participación y dedicación en todas las entidades y organismos vinculados directa o indirectamente con su actividad: Turismo de Cataluña, Turismo de Barcelona, la Cámara de Comercio, Fomento del Trabajo, la Organización Mundial del Turismo... y desarrolla un papel importante en la patronal europea ECTAA, pues representa a las agencias de viajes españolas en sus comités receptivos, fiscal, de tour operación y jurídico".

"El otro gran eje de la actividad de ACAV es la prestación de servicios útiles para sus asociados. Por ejemplo, hace poco más de 5 años se creó Legal ACAV, un servicio de asesoría jurídica integral creado específicamente para las agencias de viajes. La promoción de las agencias de viajes es otra de nuestras prioridades, desde informar a los usuarios de las ventajas y seguridad que obtendrán contratando sus vacaciones a través de una agencia de viajes, hasta acompañar a entidades como Turismo de Barcelona y Turismo de Cataluña en sus viajes promocionando las agencias de viajes receptoras de ACAV por todo el mundo. En el área emisora, nuestros *work shops* se han consolidado como el gran encuentro entre profesionales del sector turístico, y los foros son un referente tanto por el nivel de los ponentes como por el interés que suscitan en el sector los temas tratados. Finalmente, destacar los viajes anuales que realiza la asociación, que permiten profundizar en el conocimiento de otros destinos y fomentar las relaciones con sus agentes turísticos".

Francisco Carnerero finalizó el discurso con los agradecimientos: "Los logros de ACAV no habrían sido posibles sin la participación desinteresada de personas y profesionales que destinan parte de su tiempo a la labor asociativa". Hizo una mención especial a los presidentes y juntas directivas de la entidad durante toda su trayectoria, al equipo profesional que trabaja en ella, a las entidades que han hecho posible la celebración del 30 aniversario, a las autoridades, a los presentes y a los socios de ACAV "por su confianza y participación en la asociación".

"En estos 30 años el sector ha sido dinámico y ha sabido adaptarse al nuevo entorno. Como en otras ocasiones las agencias serán capaces de superar la actual coyuntura con el esfuerzo, profesionalidad y capacidad de adaptación que siempre las ha caracterizado. Por todo ello, ante los nuevos tiempos y nuevos retos hemos de lograr la máxima unión del sector y de su tejido asociativo para afrontar con más fuerza las dificultades que surjan y la prosperidad de nuestros negocios. Os animo a colaborar y recorrer juntos el camino hacia el futuro." ■

Noticias

CLAUDI MANS, delegado de la Universidad de Barcelona para el Campus de la Alimentación de Torribera

El pasado mes de julio, el rector en funciones de la Universidad de Barcelona, el Dr. Josep Samitier, nombró al profesor Claudi Mans, catedrático de Ingeniería Química de la UB y colaborador del CETT, delegado para el Campus de la Alimentación de Torribera. Este campus es un proyecto conjunto de la Diputación de Barcelona, el Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet y la Univer-



sidad de Barcelona, para crear un espacio de docencia, de investigación y de transferencia de tecnología en los ámbitos relacionados con la alimentación.

Torribera es una gran finca de la Diputación de Barcelona, donde desde hace años se ubica un sanatorio. La nueva orientación en cuanto al uso de los edificios de la Diputación ha permitido una alianza con la UB para destinar muchos de ellos a la actividad universitaria (algunos ejemplos son el campus Mundet y el recinto de la Maternidad de Barcelona). Así, la masía de Torribera acoge desde hace años al CESNID, el Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética, promovido por la UB.

Actualmente se está diseñando un proyecto conjunto entre la UB y la UAB para desarrollar en Torribera las enseñanzas adaptadas al EEES de Nutrición y Dietética, y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se prevé que empiecen en septiembre de 2010. Los edificios Gaudí y Marina acogerán al profesorado y distintas iniciativas de investigación y servicios de la UB, del Parque Científico de Barcelona-UB, de la UAB, de hospitales y centros de documentación y de otras instituciones. Para un futuro próximo se construirán tres nuevos edificios en el mismo recinto, adecuados para la docencia y la investigación, y se creará un centro de empresas e instituciones vinculadas a la alimentación.

En este proyecto, Claudi Mans, como delegado de la UB, tiene como misión la vertebración de las diferentes iniciativas relacionadas con el proyecto global, la articulación de las relaciones con la UAB para su vinculación al proyecto global, y la ordenación del proceso de traslados de las enseñanzas, los equipamientos y del profesorado a las nuevas instalaciones. ■

Noticias

EL SISTEMA EDUCATIVO, eje del debate en el CETT



El Círculo para el Conocimiento-Barcelona Breakfast ha organizado la primera edición de las Jornadas sobre Educación que, con periodicidad anual, tendrán como misión el análisis y el debate sobre el estado de la educación en Catalunya. Maria Abellanet, directora general del Grup CETT, como miembro de la junta del Círculo, participó activamente en este encuentro, que se celebró el 3 de julio en el Hotel Alimara. "El estado de la Educación en Catalunya. Perspectivas de futuro" fue el lema de la mesa redonda, que contó con la presencia, como ponentes, de cinco expertos del mundo educativo.

La primera edición de las Jornadas sobre la Educación, coordinada por Lina Zulueta y Maria Abellanet, vocal y tesorera, respectivamente, de la junta del Círculo para el Conocimiento-Barcelona Breakfast, se inició dando a conocer una reflexión por parte de ambas, mediante la comunicación "Formación, un reto estratégico". En el escrito se resaltó la importancia de la educación como clave para impulsar el desarrollo personal y colectivo de los humanos, aumentar la productividad y la competitividad, facilitar la convivencia y garantizar la calidad de vida.

Zulueta y Abellanet apuntaron que, como certifican distintos informes (UNESCO, OCDE, PISA y el informe de la Fundación Bofill), el sistema educativo no ha cumplido con su misión, ya que no se han logrado los niveles adecuados respecto a actitudes y aptitudes. En el comunicado destacaron que es necesario aumentar el gasto en formación para lograr que ésta sea de calidad, y también mejorar la relación entre el sistema educativo y la sociedad, incrementando el sentido de la responsabilidad y la cultura del esfuerzo, y considerando simultáneamente el sistema escolar, la organización familiar y el entorno sociocultural.

A continuación, cinco expertos del mundo educativo contrastaron impresiones con el consejero de Educación de la Generalitat, Ernest Maragall, sobre las mejoras que hay que encauzar en el ámbito de la educación, en el contexto de la redacción del anteproyecto de la Ley de Educación de Catalunya. Moderada por el presidente del Círculo, Enric I. Canela, la sesión se tituló "El Estado de la Educación en Catalunya. Perspectivas de futuro".

Joaquim Prats, catedrático de la Universidad de Barcelona y presidente del Consell Avaluatiu del Sistema Educatiu, resaltó que no se han logrado los objetivos de excelencia y equidad establecidos años atrás, con lo que "debemos potenciar al centro educativo como núcleo fundamental de acción y dotarlo de un grado muy elevado de autonomía, a la vez que debemos desregularizar el sistema".

Trina Milan, antropóloga, periodista y profesora de la Universitat Oberta de Catalunya, llamó a la introducción inteligente de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación en el sistema educativo, de modo que permitan que los contenidos y procedimientos varíen, y se exploren las posibilidades que ofrece la interconexión en red. Xavier Melgarejo, director del Col·legi Pare Claret de Barcelona, propuso entender la escuela como un modelo de modo de aprendizaje y como corazón de la comunidad, y habló de fortalecer la descentralización de decisiones para que aquella sea el motor del desarrollo social y cultural.

Maite Gorriç, directora del IES Priorat de Falset, que también participó en la mesa redonda, partió de la premisa que "el centro del sistema educativo es el sistema educativo", y reclamó una mayor estabilidad del sistema y un mayor reconocimiento social a los profesionales del mundo educativo. La mesa redonda finalizó con la ponencia de Ferran Ferrer, catedrático de Educación Comparada en la Universidad Autónoma de Barcelona y coautor del informe sobre *El estado de la educación en Catalunya 2006*, de la Fundació Bofill. Para Ferrer, hay que entender el sistema educativo como una herramienta para aplicar las medidas de equidad y excelencia que pide la sociedad.

Durante la clausura del acto, el consejero de Educación, Ernest Maragall, argumentó que el gran reto de la ley de educación pasa por aglutinar el esfuerzo y la corresponsabilidad de todos los actores implicados. "Debemos sobrepasar la tradicional cultura de la gestión del sistema educativo para entrar en una verdadera gobernanza de la educación. No sólo se trata de mantener los equilibrios, sino de cambiar el sistema, hallar y encontrar la síntesis necesaria en cuanto a los roles y encargos que debe tener la administración pública, la comunidad docente, los centros y la sociedad. Se está procurando ordenar un proceso de reforma que conlleve una liberación del sistema, y que cuente con el mayor apoyo político posible. Es momento de plantearse cómo lograr que la autonomía de los centros sea tangible y real, cómo establecer cuál debe ser el grado de capacidad para decidir y gestionar los recursos, así como encarar las medidas de evaluación del sistema". ■

Noticias

Hoteles Hesperia, miembro del CONSEJO DE EMPRESAS CETT-UB

El compromiso y vínculo de Hoteles Hesperia con el CETT va más allá de su participación en el Consejo de Empresas Turísticas CETT-UB como miembro fundador. Desde el año 2004, alumnos de la Escola se han incorporado a la empresa gracias a las prácticas.

"Desde Hoteles Hesperia apostamos por la formación continua de nuestros trabajadores como vía de desarrollo y crecimiento profesional dentro de la compañía. Por ello, cada año llevamos a cabo una planificación de la formación que incluye a todos los trabajadores y que abarca temáticas relacionadas con las habilidades personales, conocimientos técnicos y ayudas para realizar cursos o estudios superiores. Dentro de esta apuesta por la formación entra nuestra colaboración como miembros del Consell d'Empreses del CETT y la incorporación de alumnos en prácticas a nuestro trabajo diario.

La relación Escuela-Empresa empezó a afianzarse a partir del 2004 cuando se creó al área de prácticas en Hoteles Hesperia, desde donde, de forma centralizada, se gestionan la asignación de plazas de prácticas y el seguimiento de los alumnos. Desde entonces han pasado por la cadena 25 alumnos, con oportunidad de trabajar con equipos tanto de hoteles, en departamentos como recepción, cocina, reservas o eventos y en Servicios Centrales en áreas como RRHH, Comercial, Revenue o Marketing.

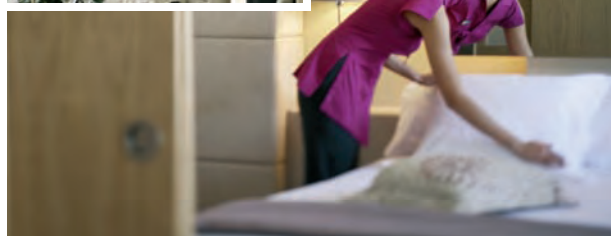
Esta relación nos proporciona un enriquecimiento mutuo en

varios aspectos. En primer lugar, nos permite conocer la realidad de lo que los futuros profesionales de la hostelería esperan de las compañías a las que formaran parte en un futuro. Así mismo, nos sirve como vía de actualización, por el contacto con otras empresas, y para conocer de primera mano la realidad del sector.

De la misma manera, nos permite transmitir a los alumnos del CETT la realidad actual de nuestro sector y nos convierte en facilitadores en el acceso al mercado de trabajo de los alumnos que acogemos.

Y, por último, como Compañía damos la oportunidad de conocer el sector hotelero a personas que se están formando en el sector turístico, convirtiéndonos en un complemento fundamental para poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la carrera." ■

Departamento de RRHH
de Hoteles Hesperia



Turismo y competitividad en Catalunya

La normativa turística como reto para el sector en Catalunya fue el eje de la **jornada previa del III Congreso de Turismo de Catalunya** del pasado 4 de julio en la Ampolla. Con la ponencia "Turismo y competitividad en Catalunya", el Dr. Ramon Arcarons, profesor de la EUHT CETT-UB, habló de los cinco factores a tener en cuenta para aumentar la competitividad en Europa en materia de desarrollo turístico (políticos, económicos, medioambientales, sociales, tecnológicos y de innovación) y de las herramientas existentes para cuantificar el nivel competitivo del sector, como el TTCl (*Travel & Tourism Competiti-*

veness Index). Según Arcarons, esta medida se puede conocer a partir del grado de rentabilidad de las inversiones turísticas, la cantidad y calidad de la ocupación turística, su grado de productividad y la generación de niveles de riqueza sostenidos en el tiempo. Todo ello, con los menores costes sociales y ambientales, y en un marco regulador y de gobernanza turística claro y transparente, funcional y eficaz. A modo de resumen de las ponencias de la jornada, de la mesa de experiencias y de la participación del público, se presentaron 10 recomendaciones, que se pueden consultar en la web www.congresturisme.org. ■

Noticias del CETT

EL CETT se prepara para celebrar sus 40 AÑOS (1969-2009)

El próximo año, el CETT celebrará sus 40 años de vida y desea celebrarlo con el alumnado, las personas y las empresas que durante esta trayectoria han estado vinculadas a él. Por ello se están programando múltiples actividades y actos, teniendo en cuenta la participación activa de estos colectivos y del sector, a fin de que el aniversario sea un reencuentro tan significativo como entrañable.

Han pasado casi cuarenta años desde que, en 1969 y gracias a la iniciativa del fundador, el Sr. Gaspar España, el CETT inició su actividad en el mundo del turismo y la hotelería. Su evolución ha permitido que, de la mano del sector, del alumnado, profesorado, equipo profesional, empresas... actualmente se haya consolidado como un referente en cuanto a la docencia y la formación en este ámbito.

Para celebrar los primeros 40 años de proyectos, ilusiones y vida, el CETT prevé realizar todo tipo de actividades conmemorativas, y desea hacerlo junto a quienes han participado activamente en esta trayectoria. Así, buena parte de los actos invitan a la implicación de quienes se sienten unidos a la entidad. Precisamente en esta línea, a finales del presente año se creará un espacio web dedicado al aniversario del Grup CETT, www.cett.es/40anys, que recogerá la agenda de actividades de los 40 años, una colección fotográfica de este periodo, datos y cifras sobre el CETT, etc. Además, se activará un espacio dedicado a los antiguos alumnos, donde se podrá añadir y actualizar la información sobre sus experiencias, con la finalidad de facilitar el contacto entre este colectivo tan importante para la Escuela.

La realización de una jornada dedicada a los recursos humanos con una dimensión más internacional -que tendrá lugar durante el Encuentro Escuela+Universidad+Empresa y el Muévete del próximo año-, las jornadas sobre turismo y cultura, sobre turismo y territorio, o la celebración del Encuentro Gastronómico especial 40 años... son algunas de las propuestas para lograr que el cumpleaños del CETT sea una fiesta participativa y abierta al sector. Los ya tradicionales concursos -el de cocina y restauración, o el de coctelería, entre otros- también contarán con un componente conmemorativo, que se extenderá a un torneo de carácter deportivo destinado al alumnado del CETT, los antiguos alumnos y los residentes de la residencia universitaria internacional Àgora BCN.

Y como en cualquier fiesta que se precie, las celebraciones colectivas serán los acontecimientos idóneos para reunir a personas, empresas y entidades relacionadas con el Grup CETT. En mayo, el sector en pleno del turismo y la hotelería festejará el 40 aniversario con un encuentro especial, durante los XXV Premios Alimara, mientras que la inauguración del curso académico 2009/2010 en el CETT contará con una presencia notable de antiguos alumnos y profesores invitados, en el gran día del reencuentro de quienes compartieron y comparten los años de formación de la Escuela.

En el próximo *TOT CETT*, que incluirá un especial sobre los 40 años de la entidad, presentaremos los actos más emblemáticos del aniversario.

Quienes deseen participar en la celebración, antiguos alumnos, profesores, empresas que deseen estar presentes en los actos del 40 aniversario, realizar sugerencias... pueden dirigirse a la dirección de correo electrónico:

40anys@cett.es ■



Noticias del CETT

PROYECTO DE COLABORACIÓN entre la EH CETT y la Fundación ALICIA

La Escola d'Hoteleria CETT y la Fundación Alicia han puesto en marcha un proyecto de colaboración consistente en el análisis de las utilidades y aplicaciones técnicas de las herramientas y los aparatos empleados en la cocina profesional. Se trata de poner al alcance del profesional, de los estudiantes de cocina en proceso de formación y del público interesado, una recopilación de información sistematizada con clara vocación de apoyo y aplicación práctica.

El proyecto -que se presentó oficialmente el día 17 de octubre en el Palau de Congressos de Fira de Barcelona, en el marco de Hostelco 2008- parte del análisis de las características y utilidades de los utensilios y aparatos de cocina, para describir y explicar las técnicas culinarias asociadas en cada caso. Lo hace de modo didáctico y con una metodología comprensible y aplicada, que pueda ser de utilidad para todos los perfiles profesionales de cocina. Así pues, la finalidad de esta tarea de investigación es responder a un vacío de conocimiento técnico: la descripción de utilidades profesionales específicas más allá de los manuales y la presentación de las técnicas que posibilitan los utensilios y aparatos más significativos en la cocina contemporánea.

A su vez, los objetivos del proyecto coinciden plenamente con los que persiguen ambas instituciones: en cuanto a Alicia, Fundación Centro Internacional de Cultura de la Alimentación e Investigación Gastronómica, la innovación

tecnológica en cocina y la difusión del patrimonio agroalimentario y gastronómico; y en el caso de la Escola d'Hoteleria CETT, la formación integral de los futuros profesionales y la contribución al aprendizaje especializado y permanente de los profesionales en activo del sector de la restauración. ■



Andreu Besolí, nuevo coordinador científico de ARA



La publicación ARA, que edita la Fundación Global Democracia y Desarrollo (FUNGLODE), de la República Dominicana, y la EUHT CETT-UB (ver páginas 37 y 38), estrena nuevo coordinador científico. Es Andreu Besolí Martín (Barcelona, 1974), doctor por la Universidad de Barcelona (UB) y licenciado en historia por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB) y en comunicación audiovisual por la UB. Profesor del ámbito de conocimiento experto: Turismo, Cultura y Territorio de la EUHT CETT-UB, está especializado en los medios de comunicación social del patrimonio histórico y cultural, en el ámbito turístico y museístico. También es miembro del Grupo de Investigación DIDPATRI (Didáctica del Patrimonio, Museografía Comprensiva y Nuevas Tecnologías) de la UB. ■

ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME

cursos de cuina i enologia

PER ELS AMANTS DE LA GASTRONOMIA

CURSOS ACTIUS

TÈCNiques BÀSIQUES DE CUINA
11, 12, 13, 18 i 19 de novembre de 2008

INICIACIÓ A LA PASTISSERIA
20, 21, 22, 27 i 28 de gener de 2009

TÈCNiques AVANÇADES DE CUINA
17, 18, 19, 24 i 25 de març de 2009

EL MÓN DE LA XOCOLATA
21, 22, 28 i 29 d'abril de 2009

BASES I ESPECIALITATS DE LA CUINA CATALANA
9, 10, 11, 16 i 17 de juny de 2009

SESSIONS DE TAST

TAST DE VINS DELS NOUS MÓN
25 de novembre de 2008

TAST DE FORMATGES DE CATALUNYA
4 de febrer de 2009

TAST DE VINS DE XERÈS
5 de maig de 2009

TAST DE FUMATS
4 de juny de 2009

DEMOSTRACIONS DE CUINA

ELS SECRETS DEL FOIE
11 de desembre de 2008

UN SIFÓ A LA NEVA CUINA: COM TREURE-LI PARTIT
18 de febrer de 2009

PASTISSERIA SALADA
21 de març de 2009

PER UN SOPAR A CASA SENSE SABER CUINAR
26 de maig de 2009

GRANISSATS, SORBETS I GELATS
7 de juliol de 2009

CURSOS MONORÀFICS

EL PROTOCOL DE LA TAULA
213 de desembre de 2008

CUINA I CULTURA DELS BOLETS
28 i 29 de gener de 2009

CUINA SANA I SEGURA, EN TEORIA... I A LA PRÀCTICA!
10 i 11 de febrer de 2009

COM FER PA I BRIDXERIA A CASA
3 i 4 de març de 2009

Per a més informació contactar amb:

Escola d'Hoteleria i Turisme CETT
Av. Can Marçel, 36-38
Barcelona

Tlf. 93. 504.04.49
Isabel Lugo o infocett@cett.es
www.cett.cat

Noticias del CETT

La Escola d'Hoteleria del CETT inaugura la **NUEVA AULA COCINA**

El CETT mejora constantemente sus instalaciones, para ofrecer al alumnado una formación de alta calidad adaptada a las necesidades tecnológicas actuales que requiere la profesión. La última acción en el ámbito de la restauración ha sido la inauguración en la EH CETT de la nueva aula cocina, equipada con la tecnología más puntera.

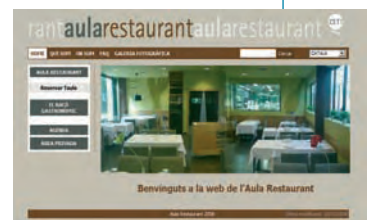


Las nuevas instalaciones del aula cocina empezaron a funcionar el 15 de septiembre, coincidiendo con el inicio del curso 2008-2009, aunque la inauguración oficial se celebró el 6 de octubre. Los invitados -entre los cuales destacó la presencia de Katy Carreras, comisionada de la alcaldía de Barcelona para Relaciones Ciudadanas, en representación del alcalde de Barcelona, y Josep Francí, director general de Enseñanzas Profesionales, Artísticas y de Especialidades de la Consejería de Educación, además de muchos otros proveedores y amigos del CETT- pudieron apreciar el diseño de la cocina a partir de espacios independientes, y cómo se ha instalado el equipamiento tecnológico más actual y completo para satisfacer las necesidades de formación de los alumnos de grado medio de cocina y servicios de restaurante y bar, y de grado superior en restauración (hace unos meses ya se reformó el aula de demostraciones y se equipó la nueva aula taller de cocina). Las reformas permiten que el aula se pueda visualizar desde el aula restaurante mediante un gran ventanal, de modo que desde la sala se puede apreciar cómo funciona la cocina. ■



Nace la web del aula restaurante www.cett.es/aularestaurant

El aula restaurante ya tiene web en activo: el espacio www.cett.es/aularestaurant ofrece información actualizada sobre la oferta gastronómica del aula, los vinos de la carta, las recetas de los platos con su maridaje, noticias y actualidad económica. Además, la web permite gestionar las reservas de mesas y consultar los menús gastronómicos disponibles. Dado que el uso de los medios tecnológicos es vital para mantener el contacto con los clientes y poner a su alcance conocimientos sobre los productos a degustar en un espacio como el aula, la web servirá para que el alumnado de la EH CETT se familiarice con esta herramienta en la tarea de comercializar un establecimiento de restauración y de relacionarse con los clientes. ■



Noticias del CETT

EL HOTEL ALIMARA oferta menús exclusivos para la próxima Navidad

Año tras año se incrementa el número de familias que decide celebrar las tradicionales comidas navideñas fuera de casa, por ejemplo, en un hotel. Comedores privados, menús tradicionales, múltiples comodidades y un servicio excelente convierten al Hotel Alimara Barcelona en una opción de primer orden.

Cuando se trata de celebrar un acontecimiento o una festividad especial existen muchas razones para elegir un establecimiento hotelero; sin embargo, es posible que la principal sea que, dado que las familias crecen, en casa falta espacio para invitar a bisabuelos, abuelos, hijos, nietos y bisnietos. Se trabaja casi hasta el último día y apenas hay tiempo para poder cocinar. El Hotel Alimara Barcelona ofrece alternativas para compartir menús tradicionales en familia, con muchas ventajas: no hay que lavar los platos cuando termina la comida y, más importante, al llegar a casa todo está recogido.

El Hotel Alimara Barcelona propone para los distintos días de celebración un menú diferente, equilibrado y adaptado a las tradiciones del país.

Durante estas fiestas, Navidad y San Esteban se convierten en los días estrella de la gastronomía, con la típica *escudella i carn d'olla* o los canelones. El Hotel propone disfrutar de estos platos, con un toque actual que los hace más atractivos y un equipo de profesionales que hará que los familiares se sientan como en casa.

Año Nuevo también es un día especial para celebrar en familia. Tras una larga noche, reunirse y realizar una comida ligera que ayude a digerir los excesos de la anterior noche resulta un verdadero placer.

Finalmente, llega el día mágico de los Reyes Magos. Los amplios espacios que ofrece el Hotel Alimara Barcelona permitirán a los verdaderos protagonistas de la jornada disfrutar de los juguetes en un entorno único.

Y dejando a un lado las comidas propiamente familiares, una fiesta que no se puede pasar por alto es la noche de Fin de Año. Un establecimiento hotelero ofrece la seguridad y garantía de disfrutar, en un ambiente agradable, de una cena inolvidable acompañados de música en vivo hasta altas horas de la madrugada. Si a esto añadimos una habitación en el hotel, tenemos el paquete perfecto para dar la mejor bienvenida al 2009. ■

Más información: alimara.banquets@cett.es

Nadal	St. Esteve	Any Nou	Reis	Cap d'Any
25 desembre	26 desembre	01 gener	06 gener	31 desembre
aperitiu	aperitiu	aperitiu	aperitiu	aperitiu
Bombó de foie i ametlla Tàrtar de salmó i llagostins Broqueta d'ànec confitat, codonyat i cruixent de pa Coca de pernil ibèric Xarrup de crema de carabassa amb mousse de trufa	Bombó de foie i ametlla Tàrtar de salmó i llagostins Broqueta d'ànec confitat, codonyat i cruixent de pa Coca de pernil ibèric Xarrup de crema de carabassa amb mousse de trufa	Bombó de foie i ametlla Tàrtar de salmó i llagostins Broqueta d'ànec confitat, codonyat i cruixent de pa Coca de pernil ibèric Xarrup de crema de carabassa amb mousse de trufa	Bombó de foie i ametlla Tàrtar de salmó i llagostins Broqueta d'ànec confitat, codonyat i cruixent de pa Coca de pernil ibèric Xarrup de crema de carabassa amb mousse de trufa	Bombó de foie i ametlla Tàrtar de salmó i llagostins Broqueta d'ànec confitat, codonyat i cruixent de pa Coca de pernil ibèric Llaminadura de tomàquet, anxova i pomesà Mini-queiche de bolets
menú	menú	menú	menú	menú
Escudella de Nadal amb premsat de carn d'olla Cuixa de cabrit i patata rostida a la menta Tronc de Nadal Llaminadures de Nadal Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès Solar Viejo Crianza D.O. Rioja Aria Brut Nature Segura Viudas D.O. Cava Cafès i licors	Canelons de Sant Esteve gratinats amb formatge Idiazábal Turnedó de Gratapaller amb escamarians Mousse de torró i xocolata amb iogurt Llaminadures de Nadal Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès Solar Viejo Crianza D.O. Rioja Aria Brut Nature Segura Viudas D.O. Cava Cafès i licors	Coca de foie i Ruibarbo amb vinagreta de figa confitada Corball a la planxa amb verdures d'hivern i salsa bearnesa Mousse de vainilla, mango i ametlla garrapinyada Llaminadures de Nadal Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès Solar Viejo Crianza D.O. Rioja Aria Brut Nature Segura Viudas D.O. Cava Cafès i licors	Risotto de bacallà i carxofes amb cruixent de pernil Carrat de xai rostit amb mosaic de samfaina Tortell de Reis Llaminadures de Nadal Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès Solar Viejo Crianza D.O. Rioja Aria Brut Nature Segura Viudas D.O. Cava Cafès i licors	Filet micuit amb consomé <i>geleé</i> fumat Raviols de llagostins amb brou de marisc al gingebre Granissat amb Ratafia i escuma de llima Filet amb salsa de trufa i fals <i>risotto</i> amb bolets Textura de xocolata i plàtan Gormanderies, neules i torrons Raïm de la sort Creu de Lavit D.O. Penedès. Valdubón Reserva D.O. Ribera del Duero Brut Barroco Freixenet D.O. Cava Cafès i licors
59 € iva inclòs	59 € iva inclòs	59 € iva inclòs	59 € iva inclòs	149 € iva inclòs

Noticias del CETT

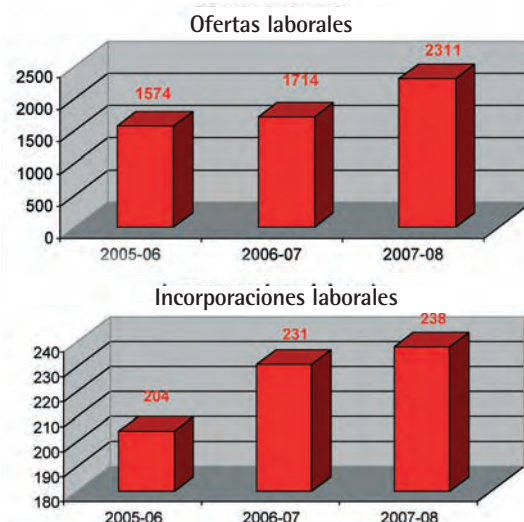


EL E3 registra un máximo histórico de demandas laborales

El pasado curso escolar 2007-2008, el Espacio Estudiante Empresa E3 del CETT registró un máximo histórico en cuanto al número total de ofertas recibidas, con 2.311 demandas laborales (el año anterior se contabilizaron 1.700). Estos datos poco tienen que ver con el actual alud de noticias económicas negativas y que indican un incremento del paro. Por el momento, y en lo que se refiere a los datos registrados durante estos meses, son ligeramente inferiores a los del año pasado, pese a que será necesario esperar a finalizar el curso para realizar un balance definitivo. En cualquier caso, éste es el momento de analizar los datos del curso 2007-08.

Incorporaciones laborales

En lo que se refiere a la tipología de las demandas laborales recibidas por parte de las empresas, destacan dos grandes áreas: los perfiles relacionados con el alojamiento (los que se clasifican en el entorno de las empresas hoteleras o afines) y los de intermediación (perfiles para trabajar en las agencias de viajes, minoristas, mayoristas...), con 382 y 388 demandas respectivamente. También hay que mencionar el incremento de las relacionadas con el transporte y la logística, con un total de 260 demandas, mientras que los ámbitos de formación, investigación y consultoría cuentan con 53 demandas recibidas. Otro aspecto interesante es la aparición de nuevos perfiles profesionales, englobados como planificación y gestión pública de destinos (técnico de la administración pública, responsable del plan de dinamización/excelencia, director de producto, responsable de oficina de turismo, informador turístico) y el de productos y actividades (técnico asesor de la gestión del patrimonio cultural, ocio, deportes, responsable de administración, promoción y comercialización, guía, guía de espacios cultura-



les...), con casi 50 demandas. Los nuevos perfiles son fruto del conocimiento, por parte de las empresas, de los nuevos másters que se imparten en el CETT y que capacitan al alumnado para incorporarse a estos nuevos ámbitos de trabajo. Por otra parte, hay 1.043 demandas laborales que engloban a todos los perfiles profesionales relacionados con la restauración (desde camareros y cocineros hasta responsables de locales, o directores de F&b, destacando como novedad el perfil del sumiller, cada vez más solicitado), que indican que la demanda de profesionales cualificados en este entorno sigue en aumento. Para finalizar, hay que citar las 124 demandas de personal que, aunque no se pueden clasificar dentro del sector turístico, pueden encajar con el perfil del alumnado del CETT: profesionales que deben tener un buen conocimiento de idiomas, don de atención al público... o perfiles base para trabajos con horarios de media jornada y compatibles con los estudios. Un análisis más exhaustivo indica que un 15% de las demandas recibidas recaen en perfiles de cargos directivos, el 55% en cargos medios y el resto en personal base. Un dato a considerar es el aumento de demandas del tipo directivo, en sintonía con el alumnado finalizador de los másters que imparte el CETT. Desde el Espacio Estudiante Empresa E3, la gestión de las demandas laborales se realiza a través del campus, donde se publican todas las ofertas para que el alumnado pueda consultarlas. Paralelamente se mandan comunicados y ofertas a los antiguos alumnos del CETT que pertenecen a la Associació d'Antics Alumnes. Éstos, en su propio campus, pueden consultar las demandas laborales recibidas y, si lo desean, adjuntar su *curriculum vitae* para que, desde el E3, pueda ser redirigido a las empresas. El resultado de la gestión son 238 incorpora-

	TOTAL OFERTES REBUDES	TOTAL INCORPORACIONS	
			%
ALTRES	124	12	6
ALLOTJAMENT	382	36	18
FORMACIÓ	53	5	2
PLANIFICACIÓ	13	1	1
PRODUCTES I ACT	48	9	5
TRANSPORT	260	23	12
RESTAURACIÓ	1043	64	33
INTERMEDIACIÓ	388	46	23
TOTAL	2311	196	100

Ofertas laborales/ Incorporaciones (de julio de 2007 a julio de 2008)

	CURS 07/08	
	OFERTES	INCORPORACIONS
JULIOL	214	20
AGOST	34	3
SETEMBRE	81	54
OCTUBRE	80	30
NOVEMBRE	117	9
DECEMBRE	27	26
GENER	42	43
FEBRER	145	51
MARÇ	81	83
ABRIL	128	59
MAIG	94	26
JUNY	148	120
TOTAL	1074	524

Ofertas de prácticas recibidas/ Incorporaciones por meses (de julio de 2007 a julio de 2008)

ciones laborales reales (puede haber muchas más que no se han contabilizado porque ni el alumno ni la empresa las han comunicado).

En cuanto a la formación práctica del alumnado en las empresas del sector -otro capítulo que se gestiona desde el Espacio Estudiante Empresa E3-, este año se han recibido más de 1.000 solicitudes de empresas que quieren acoger a alumnos en prácticas, de las que se han cubierto un 50%. En estos casos, el E3 orienta al alumno para que elija a la empresa que más se ajusta a sus necesidades (previa validación del programa de prácticas y de la asignación de un tutor, que junto al E3, será el máximo responsable del alumno en el entorno profesional).

Un dato que resume a la perfección el éxito de la formación práctica y de las empresas seleccionadas es el elevado grado de inserción. Durante el curso 2007-2008, por ejemplo, al finalizar las prácticas se generaron de inmediato más de 70 contratos laborales. También destaca el elevado grado de satisfacción, por parte de las empresas, de las prácticas que realiza el alumnado del CETT (calificado con una media de puntuación de 8,6). Éstas valoran su elevado nivel de formación, su grado de responsabilidad e integración en el equipo, la motivación, la calidad del trabajo y la actitud de servicio demostrada. ■

Más información: *Elisenda Farràs* elisenda.farras@cett.es
Directora del Espacio Estudiante Empresa E-3 CETT-UB

Las empresas interesadas en publicar una oferta laboral o de prácticas, pueden hacerlo a través del enlace que encontrarán en el web www.cett.es, en el apartado Espai Estudiant Empresa

Noticias del CETT

El XIX Encuentro ESCUELA+ UNIVERSIDAD+EMPRESA tendrá lugar el 2 y 3 de marzo

La próxima edición del Encuentro Escuela+Universidad+Empresa del CETT con las empresas se celebrará los días 2 y 3 de marzo de 2009, en el Hotel Alimara. El principal objetivo de este encuentro, que se organiza anualmente desde el E-3 (Espacio Estudiante Empresa), es facilitar el acercamiento entre los estudiantes y antiguos alumnos del CETT y algunas de las mejores empresas del sector, para que intercambien información, conocimientos, proyectos, oportunidades laborales, programas de prácticas... Para las empresas supone una gran oportunidad para darse a conocer y descubrir las inquietudes de los futuros profesionales, y es una plataforma para presentar y ofrecer sus propuestas y explicar los valores y conocimientos que buscan para cubrir sus vacantes. En definitiva, el Encuentro -que cada año reúne a más de 45 empresas y recibe la visita de un millar de alumnos- pretende crear un espacio común de relación empresa-alumnado-profesionales-universidad, y promover y consolidar sus vínculos, para obtener una relación laboral exitosa. Una de las novedades destacadas de la XIX edición es el entorno campus, donde los alumnos y antiguos alumnos del CETT podrán reservar, antes del Encuentro, las entrevistas con las empresas y consultar las ofertas laborales. Además, el día 3 de marzo tendrá lugar el Muévete, un programa destinado a promover la movilidad académica y geográfica de los estudiantes del CETT en el ámbito nacional e internacional, mientras que, como es habitual, finalizará el Encuentro la conferencia y la mesa redonda sobre los recursos humanos, a cargo de expertos en la materia. El mismo día también se ha programado una nueva sesión de trabajo del Consejo de Empresas CETT-UB. ■

Más información: elisenda.farras@cett.es

Port Aventura se incorpora al Consejo de Empresas CETT-UB

La EUHT CETT-UB creó, en octubre de 2007, el primer Consejo de Empresas Turísticas CETT-UB, que preside el rector de la UB. Desde entonces, estas empresas han participado en distintos actos realizados en el CETT, desde la VIII edición del Encuentro Escuela-Empresa hasta las jornadas sobre las competencias transversales más necesarias en la empresa turística. Uno de los objetivos del Consejo es establecer puentes de comunicación y diálogo permanente con algunas de las empresas turísticas del país más implicadas con la formación. Con el fin de seguir avanzando y tener la mejor representación de empresas, el pasado 18 de julio se formalizó la incorporación de Port Aventura como miembro del Consejo de Empresas. Así, actualmente componen el Consejo la Fundación Alicia, el Hotel Arts, Hoteles Hesperia, Grupo Husa-Hotel Juan Carlos I, Paradis Grup, Port Aventura, Turismo de Barcelona, Sodexo, Grupo Soterias, Vueling, Carlson Wagonlit Travel, la Universidad de Barcelona, la Fundació Gaspar Espuña-CETT y el CETT. ■



Fundación

La INVESTIGACIÓN en turismo y hotelería de bachillerato premia el turismo cultural

“Un paseo por Barcelona con Eduardo Mendoza”, de Raquel Gella (Escuela Joviat de Manresa), ha sido la obra ganadora del segundo certamen de este concurso, que convoca la Fundació Gaspar Espuña-CETT para galardonar los mejores trabajos de investigación en turismo y hotelería realizados por el alumnado de bachillerato de Catalunya.

Las propuestas de nuevos productos turísticos basados en el turismo literario y artístico, y la creación de una marca e imagen identificativa, han sido las protagonistas, entre otras, de la segunda convocatoria de los Premios a los trabajos de investigación en turismo de bachillerato, cuya entrega tuvo lugar el pasado 13 de octubre, durante el acto de inauguración del curso académico 2008-09. Dos años atrás, y como entidad de interés social, la Fundació Gaspar Espuña-CETT creó estos premios para dar a conocer el sector turístico y de la hotelería a los estudiantes de bachillerato de Catalunya e incentivarles a desarrollar trabajos de investigación en este ámbito con rigor, calidad y profundidad. La elección de los ganadores se hizo el pasado 2 de julio. De los 16 trabajos procedentes de institutos y escuelas de bachillerato de la geografía catalana que se habían presentado a la convocatoria, un equipo de técnicos especializados seleccionó 7 trabajos finalistas. El jurado acordó, por unanimidad, otorgar:

- El primer premio a “Un paseo por Barcelona con Eduardo Mendoza”, de Raquel Gella (Escuela Joviat, de Manresa). Este proyecto de investigación (ver pág. 33) es un trabajo sólido de investigación personal realizado con metodología. Los conocimientos de la autora sobre la obra de Mendoza y la estima de este escritor por Barcelona, así como sus recursos literarios y artísticos, son la base de un trabajo que desarrolla un nuevo producto: el turismo literario y artístico como producto turístico complementario a la



oferta de Barcelona, que permite descubrir a autóctonos y foráneos la ciudad condal de un modo distinto.

- El segundo premio a “Cómo lograr que se recuerde Girona”, de Carlota Molas (IES Lasalle, de Girona). Se trata de un buen trabajo en el ámbito del diseño y del marketing turístico, que busca una imagen específica para identificar la ciudad de Girona, así como elementos que promocionen esta localidad como ciudad única y que generen demanda turística.

- El tercer premio a “El turismo en el Delta de l'Ebre”, de Anna Bertomeu (IES Deltebre). Es un trabajo bien estructurado y con un contenido equilibrado, tanto en la parte teórica como en la práctica, que destaca por el análisis que hace del turismo del Delta de l'Ebre.

Los Premios a los trabajos de investigación en turismo de bachillerato premian al autor -que se puede costear los estudios universitarios que decida cursar-, pero también al profesor-tutor y a la escuela. Los patrocina la Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya, la Caixa Laietana, la EUHT CETT-UB y Àgora BCN, Residencia Universitaria Internacional, y cuentan con la colaboración de Abacus, sociedad cooperativa, y MT Noves Comunicacions, y el apoyo de la Universidad de Barcelona, del Departamento de Innovación, Universidades y Empresa, y el de Educación, de la Generalitat de Catalunya, y de la Agencia Catalana de Juventud. ■



residència
universitària
internacional

Instal·lacions i serveis de qualitat adequats per a l'alumnat universitari, el professorat i col·lectius acadèmics, en un entorn natural, tranquil i agradable i en un ambient internacional. Disposa d'una molt bona comunicació amb el centre de Barcelona i les diverses universitats de la ciutat, mitjançant el transport públic.



La residència universitària del CETT oberta a tota la comunitat universitària

Fundación

La Fundació otorga los galardones al mejor **CRÉDITO DE SÍNTESIS** Y **PROYECTO FINAL DE CARRERA**

El acto de entrega de los premios tuvo lugar el 13 de octubre, en el marco del acto de inauguración del curso académico 2008/2009 del CETT.

- El 3 de julio se reunió en Barcelona el jurado de la IV edición de los **Premios a los mejores créditos de síntesis**⁽¹⁾, que convoca la Fundació Gaspar Espuña-CETT para incentivar a los estudiantes de la EHT CETT para que desarrollen los créditos de síntesis y premiarles con la ampliación de sus estudios. Entre los 7 trabajos propuestos, se acordó por unanimidad conceder el Premio al mejor crédito de síntesis de los ciclos formativos TSAL, TSAV y TSCIT, al trabajo **"Hotel Sea & Wave"**, de los estudiantes de TSAL Jéssica Badia, Montse Barrantes, Carla Lorente, Gemma Oliveras y Paola Teijeira, sobre la remodelación de un hostel familiar de playa en un hotel de 4 estrellas, en Llafranc. El Premio al mejor crédito de síntesis de TSR lo mereció **"Ponent Col·lectivitats S.A."**, de Albert Pineda, Pedro López, Josep Masó y Florian García-Tenorio, que consiste en la creación de una empresa de comida para colectividades localizada en Ivars d'Urgell, con el objetivo de ganar el concurso de comedores laborales de la Exposición Internacional de Zaragoza de 2008 y distribuir sus productos a otras colectividades.
- En cuanto a la IV convocatoria de los **Premios a los mejores proyectos fin de carrera**⁽²⁾ de diplomatura de turismo, a los que podrían optar los estudiantes de la EUHT CETT que hubiesen obtenido la calificación de excelente o matrícula de honor y manifestado a la Fundació la voluntad de participar en el certamen, el 9 de septiembre el jurado premió por unanimidad **"¿Aún pueden verse las estrellas?"**, de Núria González y Víctor Goitia, un estudio exhaustivo y riguroso sobre las diferentes normativas hoteleras existentes en Europa.

(1) El premio consiste en una beca del 70% del importe del primer curso de la diplomatura de turismo (excepto las tasas de la UB) o del primer curso de otro ciclo formativo impartidos en el CETT durante el siguiente año académico. (2) El premio consiste en una beca del 80% del importe de un máster (excepto las tasas de la UB) impartido el siguiente año académico en el CETT. ■

Becas del CETT a la movilidad

Este verano, tres estudiantes de diplomatura en turismo han sido merecedores, en el marco de los ERASMUS, de la beca a la movilidad de la **Fundació Gaspar Espuña-CETT**: Vanessa Mejías, en la Klaipeda University (Lituania); Maria Fernández, en la Norwegian School of Hotel Management (Stavanger, Noruega) y, en el marco del convenio bilateral entre la UQAM y la EUHT CETT, Mònica Lajara, en la Universidad del Quebec (Montreal, Canadá). ■

Los mejores **PROYECTOS EMPRENDEDORES** del año

La entrega de premios del **IV Concurso de proyectos emprendedores**, el pasado mes de junio en el Paraninfo de la UB, coincidió con la entrega de diplomas a los estudiantes de la EUHT CETT-UB que finalizaron sus estudios. Los Premios, patrocinados por Obra Social de Caixa Sabadell, los convoca anualmente la Fundació Gaspar Espuña-CETT para estimular la iniciativa emprendedora y sensibilizar en pro del crecimiento sostenible del turismo. El jurado otorgó el primer premio (3.600 euros) a **"AGTECH Tours S.L."**, de Cristina Dalmau, diplomada en ciencias empresariales con MBA de administración y dirección de empresas. Se trata de una agencia de viajes en activo que organiza rutas técnicas formativas para agricultores y profesionales del sector agrario. El primer accésit (2.400 euros) fue para **"Cultur Brazil-Brazil Pass Festival"**, de Fernanda Linhares, máster en cooperación internacional y alumna del máster en gestión del patrimonio cultural en la EUHT CETT-UB. El proyecto consiste en la creación de una ONG para promover el patrimonio cultural inmaterial de Brasil (rutas de fiestas populares y actos culturales) y favorecer la inclusión social y cultural de las comunidades locales. El segundo accésit (1.800 euros) lo recibió **"La Manreana, aprèn el camp, viu la granja"**, de Jaume Graus y Teófil Camí. Esta granja-escuela de Juneda permite redescubrir la vida rural en una masía catalana, a fin de recuperar la tradición y la autenticidad de la vida del campo. Fuera de concurso, el Sr. Espuña, presidente de la Fundació, otorgó el Premio honorífico al emprendedor pionero, a título póstumo, a Jordi Cartanyà, persona clave en el turismo de la Costa Dorada. ■

Se abren las nuevas convocatorias de los premios de la Fundació

Ya se ha abierto la convocatoria del V Concurso de proyectos emprendedores en el sector turístico, los V Premios a los mejores créditos de síntesis y proyecto final de carrera, y los III Premios a los trabajos de investigación en turismo y hotelería, destinados al alumnado de bachillerato. **Más información:** www.cett.cat/cat/fundacio.html ■

Tema

UN AÑO PARA CELEBRAR el centenario del nacimiento del nombre **COSTA BRAVA**

El 12 de septiembre se cumplieron 100 años de la publicación en *La Veu de Catalunya* del artículo "Per la Costa Brava", de Ferran Agulló. En él y por vez primera se hablaba con nombre propio de esta zona, refiriéndose a las calas y pueblos del Mediterráneo, desde la desembocadura del río Tordera hasta la frontera con Francia. Transcurrido un siglo, el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, máximo organismo de promoción turística de la Costa Brava, conmemora la efeméride con actos, iniciativas artísticas y culturales, y acciones promocionales que, hasta el 12 de septiembre de 2009, difundirán y proyectarán los atributos y valores del destino a nivel nacional e internacional.



Un siglo después del nacimiento del nombre Costa Brava referido al litoral de la demarcación de Girona, el Patronat de Turisme Costa Brava Girona ha programado una serie de actos para conmemorar este acontecimiento, cuyos objetivos principales son:

- Homenajear la zona costanera que Agulló describió como "brava y *rienta*, fantástica y dulce, trabajada por los temporales y por las olas como un alto relieve, y bordada por los besos de la bonanza como una exquisitez de monja paciente para quien las horas, los días y los años no tienen valor temporal", y también a las personas que han promovido e impulsado el turismo en la región.
- Impulsar la participación de los 22 municipios integrantes de la Costa Brava y de las instituciones públicas y privadas, en la conmemoración del Centenario, para difundir entre la población un sentimiento de identidad, pertenencia y orgullo.
- Promocionar y posicionar internacionalmente el destino Costa Brava como marca turística de prestigio, y dar a conocer los valores que permitan reconocerla como destino desestacionalizado y consolidado.

El programa de los actos conmemorativos del Centenario de la Costa Brava se estructura en distintas categorías en función de la temática y del público, e incluye exposiciones, la edición de libros, producciones audiovisuales y productos turísticos, además de las principales actividades (el acto inaugural celebrado el pasado 12 de septiembre en Calella de Palafrugell -ver recuadro adjunto-; el acto central que tendrá lugar el 23 de junio de 2009 en el recinto de la Ciutadella de Roses; y el acto final, el 12 de septiembre de 2009, en el Nuevo Auditorio del Casino de la Costa Brava de Lloret de Mar).

REIVINDICANDO UNA MARCA TURÍSTICA

Personalidades del ámbito político, económico y social asistieron, el pasado 12 de septiembre, al acto multitudinario que dio salida a los actos de celebración del Centenario del topónimo Costa Brava. Para conmemorar esta efeméride, el auditorio de los Jardines de Cap Roig, en Calella de Palafrugell, se convirtió en el escenario del concierto inaugural, a cargo de la Orquesta Simfónica del Vallès y los hermanos Lluís y Gerard Claret. Durante los parlamentos destacaron las intervenciones de Josep Huguet, consejero de Innovación, Universidades y Empresa, que habló del turismo como "un sector sólido que debe avanzar hacia la sostenibilidad y la armonía con el territorio, y que debe recuperar su identidad e historia como turismo moderno". Joan Manel Tresserras, consejero de Cultura y Medios de Comunicación, aseguró que "la cultura puede ser uno de los ingredientes para añadir al valor turístico de la Costa Brava", mientras que Enric Vilert, presidente de la Diputació de Girona y del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, añadió que el Centenario supone una oportunidad para reivindicar "una de las marcas turísticas más importantes del mercado español".

Así, cuatro exposiciones muestran la evolución de la Costa Brava en los últimos cien años: "La Costa Brava en el arte a lo largo de un siglo", con obras de importantes artistas vinculados a ella a lo largo de la historia; "Objetos curiosos" relacionados con la historia del turismo en este territorio, "Exposición de fotografías antiguas" y "Fotografías actuales de la Costa Brava en gran formato". Durante el año del Centenario también se prevé realizar una



Ruinas de Empúries (1), cala Cap Roig de Calonge (2) y cala Sa Conca Castell, de Platja d'Aro (3), fotografías de Francesc Tur. Girona (4), de Ariadna Álvarez. Restauración en Peratallada (5), de Pep Iglesias. Vías verdes (6), del Consorci Vies Verdes. Gastronomía (7), de Josep Lluís Banús. Aiguamolls de l'Empordà (8), de Josep Padilla. Ceramista de la Bisbal d'Empordà (9), del PTCBG. Mujer y mero (10), de Salvador Coll. Camos (11), del Consell Comarcal Pla de l'Estany. Fuegos artificiales en Blanes (12), de Carlos Herrero: Archivo fotográfico Patronat de Turisme Costa Brava Girona.

edición especial de obras vinculadas a la Costa Brava, su gente, cultura y paisajes: *La guía de la Costa Brava*, de Josep Pla; *Jardines de Cap Roig, Historia-Cultura-Natura*; *Reencontrar la Costa Brava*; *La guía cultural de la Costa Brava*; *Homenots de la Costa Brava*; y *Cien años de la Costa Brava*. También se ha realizado un clip promocional y un documental sobre la historia de estos cien años, y se ha impulsado la creación de dos productos turísticos específicos que se basan en los atractivos principales de la Costa Brava: una ruta del Centenario por puntos estratégicos de la zona -incluye los lugares que supuestamente inspiraron a Ferran Agulló, entre los cuales se hallan las poblaciones de Begur, Sant Feliu de Guixols y Blanes-, y un menú gastronómico basado en los platos que tradicionalmente han formado parte de la gastronomía de la Costa Brava, elaborado y asesorado por los mejores cocineros de la demarcación de Girona, como Ferran Adrià, (elBulli), Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Jaume Subirós (restaurante Hotel Empordà).

Fortaleciendo los valores de la marca

La difusión del Centenario de la Costa Brava y de sus actos y actividades se acompaña de una campaña global de comunicación (acciones publicitarias gráficas, en Internet, televisión y radiofónicas de ámbito nacional e internacional) para divulgar y fortalecer los valores de la Costa Brava como marca centenaria y pionera en turismo a nivel internacional, su imagen y también la de las entidades y empresas que participan en la conmemoración del Centenario.

Otro gran medio para dar a conocer los actos del Centenario es la página web www.costabrava.org/centenari, donde se puede hallar documentación básica e histórica (escritos, imágenes, documentos de audio) sobre la Costa Brava.

La página web es interactiva -web 2.0- e invita a los navegantes a vivir y compartir la experiencia de la Costa Brava con otras personas que han disfrutado y disfrutaron de sus paisajes, actividades, gente y personajes.

Además de informar sobre los acontecimientos y las iniciativas culturales que tendrán lugar durante un año, por ejem-

plo en los 22 municipios que pertenecen a la Costa Brava, la página web dedica un espacio a las instituciones y entidades involucradas en el Centenario (Comité de Honor, Comisión Coordinadora, patrocinadores y entidades colaboradoras), y describe los valores característicos de la zona. Se realiza una descripción general -geográfica, climatológica, histórica y cultural- de los espacios naturales (paisajes, parques naturales, calas, jardines...) y se informa sobre la cultura y civilizaciones (yacimientos arqueológicos, arte, museos, fiestas tradicionales), actividades y experiencias que se pueden realizar (deportes relacionados con el mar y la playa -submarinismo, senderismo, cicloturismo, golf...-), salud y belleza (servicios y curas), la oferta gastronómica, de congresos y convenciones, la variedad y calidad del alojamiento, o la red de comunicaciones y la excelente accesibilidad, entre otras.

UN RECORRIDO CRONOLÓGICO POR CIEN AÑOS DE HISTORIA

Durante su historia y especialmente en los últimos cien años, la Costa Brava ha sido cuna y residencia de grandes artistas procedentes de diferentes disciplinas. El paso o la estancia en el territorio de numerosas personalidades del ámbito político, intelectual y social ha llevado a transformar y proyectar su imagen a nivel nacional e internacional.

Poblaciones como Cadaqués, Tossa de Mar y espacios como el Mas Juny, en Palamós, o la finca El Paradís, en Begur, han sido polos de atracción de artistas e intelectuales de la talla de Salvador Dalí, Pablo Picasso, Marc Chagall, Federico García Lorca, Paul Eluard, Man Ray, André Masson, Luis Buñuel, John Cage, Marcel Duchamp y Suzanne Phocas, entre muchos otros. Son precisamente las visitas y obras de una interminable lista de pintores, músicos, poetas, escritores, escultores, actores y pensadores las que han inspirado otros muchos trabajos y otorgado glamour a la Costa Brava.

Más información: En la página web www.costabrava.org/centenari se puede consultar, ordenado cronológicamente, el listado de acontecimientos y personalidades que han marcado la historia de la Costa Brava durante estos 100 años.

ANTONI PITXOT

PINTOR Y DIRECTOR DEL TEATRO-MUSEO DALÍ DE FIGUERES

Mi vínculo con la Costa Brava ha sido y es total. Nací en Figueres y vivo en Cadaqués desde el año 1966. Creo que es un rincón privilegiado por muchos motivos. Para mí, el más importante es que ha sido el centro de inspiración de muchísimos artistas. No hay que olvidar que principalmente es Cadaqués el lugar de la Costa Brava donde se inició la peregrinación de grandes artistas a nivel mundial hacia esta zona. Entre ellos, Pablo Picasso, en el año 1910, invitado por mi familia, y más tarde, Salvador Dalí. De cara al futuro, confío en que los maltratados políticos harán lo posible para conservarla como está. Mi familia es un ejemplo de buena conservación. ■



© Melitó Casals "Meli". Derechos de imagen de Salvador Dalí reservados. Imagen cedida por la Fundación Gala-Salvador Dalí.

JORDI COMAS



EMPRESARIO HOTELERO Y VICEPRESIDENTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE SANT FELIU DE GUÍXOLS

He estado vinculado permanentemente a la Costa Brava ya que, cuando era pequeño, ya sentía inquietud por participar en el desarrollo turístico de mi pueblo, Platja d'Aro. Posteriormente participé activamente en las acciones de promoción que pudieran situarlo en el mapa de las principales destinos turísticos de Europa. Creo que la Costa Brava es un conjunto armónico, una zona privilegiada por la naturaleza -que le ha otorgado una calidad paisajística muy particular-, donde el clima no es excesivamente caluroso en verano ni muy frío en invierno. Además, dispone de establecimientos turísticos y una oferta gastronómica de excelente calidad. Dentro de cien años, la veo con una red de comunicaciones muy racional y plenamente articulada a Barcelona y Perpinyà, con un TGV plenamente activo, una anilla de las Gavarres articulada por tren y carretera, y una vía transversal que proceda de Blanes, conecte con la anilla, y en Corçà enlace con la carretera de Figueres. La imagino respetuosa con el paisaje, atractiva para vivir en ella dada la calidad de vida y la alta prestación de servicios, y gozando de la confianza de los clientes internacionales. ■

JORDI SARGATAL

DIRECTOR DE TERRITORI I PAISATGE OBRA SOCIAL CAIXA CATALUNYA



Soy de Figueres, situada en la segunda línea del litoral pero en plena Costa Brava. Tuve la suerte de enamorarme de los *Aiguamolls* y de sus pájaros cuando era más joven, y ayudé a evitar el desastre que habría significado la urbanización de la zona entre las *gòles* de la Muga y del Fluvià (Port Llevant), y de otras más pequeñas pero significativas, como Fluvià Marina en la *gòla* del Fluvià, Cinclaus, la Pletera y las Basses d'en Coll, en el Baix Ter... Fui director del Parque Natural de los Aiguamolls durante 14 años. Como socio fundador de la IAEDEN trabajamos para proteger el Cap de Creus y el Montgrí. La Costa Brava era una costa muy bonita y, por suerte, hoy aún mantiene muchos de sus encantos pese a alguna zona "desbravada". Tiene potencial para seguir siendo un lugar hermoso en el que regrese la vida, hecho que indicará su buen grado de calidad ambiental y de civilización. Para dentro de 100 años, imagino la Costa Brava como un lugar donde habremos logrado que no se haya deteriorado ni un centímetro cuadrado más, sino lo contrario, donde se puedan restaurar las zonas degradadas. Donde los parques naturales hayan dado valor a la zona, y coexistan con actividades humanas sostenibles y respetuosas. Y que el vuelo de las áligas pescadoras, de las pardelas, de las gaviotas y de los cuervos marinos, acompañen a los viejos marinos y a los delfines, símbolos e indicadores de belleza y de vida.

NARCÍS COLL

HOTELERO Y PAYÉS



Vivo y trabajo en la Costa Brava. He estado durante 4 años miembro del Consejo de la Comunitat Turística de la Costa Brava y 4 años más siendo su presidente, y desde hace 30 años soy miembro del Consejo del Patronat de Turisme. Esta tierra es única y diversa, con calidad ambiental y servicios para todas las economías, donde el turismo ha actuado como motor económico. Dentro de 100 años creo que la Costa Brava será la misma costa de rocas, pinos y playas, pero con pueblos que habrán crecido según la economía y las normas urbanísticas del momento. ■

ASSUMPTA FORT
MIEMBRO DEL CONSEJO
DE ADMINISTRACIÓN
DEL PATRONAT DE
TURIME RURAL GIRONA
Y AMA DE CASA



Soy hija de la Garrotxa. Viví durante nueve años en Lloret de Mar, durante su gran movida; entonces podíamos pasear por Sta. Crisina, la Roca Grossa, St. Pere del Bosc... Ahora ya ni reconozco esas zonas. Como miembro del consejo de administración del Patronat de Turime Rural Girona, si tuviera que contar cómo es la Costa Brava a una persona que no la conoce, le diría que es muy variada por su paisaje, que le quedan algunos rincones vírgenes y que la mueve una actividad turística de primer orden. Que la han pintado y descrito multitud de artistas y escritores, mientras que en negativo creo que está demasiado edificada. Por ello deseo que, en cien años, mejore en cuanto a orden y urbanismo, para que pueda seguir siendo uno de nuestros emblemas. ■

JAUME
SUBIRÓS
EMPRESARIO
HOSTALERO
Y COCINERO
ILUSTRE



Desde el Almadraba Park Hotel, mi vínculo con la Costa Brava parte de cuidar cada pequeño detalle, porque éstos son los más importantes para las personas que la visitan.

Si tuviera que dirigirme a alguien que no conozca este territorio, le diría que aquí encontrará el agua más clara, la luz más extraordinaria del mundo, y podrá disfrutar de las mejores calas y calitas del Mediterráneo. Por otra parte, cuando imagino la Costa Brava dentro de cien años me gustaría verla ordenada, con los pueblos "terminados", que las paredes medianas no fueran la fachada principal, que realmente fuera una Costa Brava de silencio, de reposo, plácida, donde fuera sencillo gozar de las mejores vacaciones. ■

XAVIER CRESPO **ALCALDE DE LLORET DE MAR**

22 años atrás me establecí en Lloret de Mar para desarrollar mi profesión como médico. Hoy en día, si tuviera que definir mi vínculo con la Costa Brava, lo definiría como "intenso" por muchos motivos: por una parte porque me siento privilegiado al poder vivir en esta costa y disfrutar de su entorno (disfruto leyendo, practicando deporte, paseando por nuestras playas y parajes). También intenso porque, desde hace más de cinco años, soy alcalde de este municipio, considerado como la principal destinación de la Costa Brava, y como tal y junto a mi equipo, trabajamos constantemente para desarrollar proyectos de futuro que valoren estos atractivos.

La Costa Brava es una de las destinaciones con mayor poder de atracción de Catalunya y España. Goza de un entorno privilegiado gracias a sus magníficas playas, su entorno natural y un importante legado cultural.

Creo que el nombre "Costa Brava" la describe a la perfección: pinares que llegan hasta el mar, playas rodeadas de vegetación, calas y acantilados. La Costa Brava es naturaleza en pura esencia y es en esta belleza agreste donde radica su principal potencial.

La Costa Brava cuenta con un valor añadido: ofrece muchas actividades para disfrutar del entorno natural y cultural, de la oferta comercial, gastronómica... valores que, junto a la infraestructura hotelera y de alojamiento turístico, la sitúan entre las zonas turísticas con mayor variedad y calidad del país. Además, destaca la proximidad con Barcelona, Girona, con la Catalunya interior o los Pirineos, abriendo una amplia oferta de posibilidades para aquellos que también quieren disfrutar de los deportes de nieve o realizar rutas culturales. En cuanto a la Costa Brava del futuro, creo que se situará como un referente turístico en lo que se refiere a la preservación del litoral, el entorno natural y cultural. Será entonces cuando veremos el fruto del trabajo de estos años y se consolidará nuestra apuesta por la diversificación de productos turísticos y la potenciación de un turismo más interactivo con el entorno, con la población local y más sostenible a nivel medioambiental. ■



Catalunya declara el año 2009 Costa Brava

El pasado mes de mayo, Turisme de Catalunya, organismo de promoción turística de la Generalitat de Catalunya, declaró el año 2009 Costa Brava, con motivo de su adhesión a la

conmemoración de los cien años de la Costa Brava. Esta iniciativa conlleva la elaboración de un plan específico de actuaciones por parte de Turisme de Catalunya, que refuerza las actuaciones promocionales y de comunicación planificadas por el Patronat de Turisme Costa Brava Girona. ■

Entrevista

ENRIC VILERT, presidente del Patronat de Turisme Costa Brava Girona

"Para hacer frente al futuro de la Costa Brava con garantías de competitividad turística hay que invertir en infraestructuras y promoción, diseñar nuevas líneas estratégicas para reforzar los principales mercados y abrirse a los emergentes... Es preciso consolidar una oferta turística de calidad, dando importancia y valor al patrimonio natural, histórico, cultural y social, y a los atractivos intangibles del territorio. Esto ayudará a desestacionalizar y estimular la demanda en un mercado altamente competitivo."



- ¿Cuál es el principal objetivo de la celebración del Centenario?

Desde el Patronat de Turisme Costa Brava Girona queremos que el año del centenario suponga una buena oportunidad para mejorar el posicionamiento de la marca Costa Brava en el mercado turístico global y una ocasión para homenajear a las personas que han estado y están vinculadas a este espacio y al sector turístico. Queremos aprovechar el impulso mediático y promocional que tendrán los distintos actos para consolidar nuestros principales mercados y abrir otros.

- Los actos programados pretenden promocionar internacionalmente el destino Costa Brava como marca turística de prestigio y como destino desestacionalizado. ¿Qué acciones se realizarán para mejorar su reconocimiento y la proyección internacional?

El Centenario, que promovemos con satisfacción desde el Patronat, debe generar un nuevo impulso a la tarea ya iniciada por nuestra entidad hacia una mejor estructuración de nuestros productos turísticos y su adecuación a la actual demanda. Queremos dirigirnos a segmentos y

mercados específicos.

El Centenario de la Costa Brava cuenta con un variado y extenso programa de actividades que comprende un año de iniciativas de distinta naturaleza, cuyo objetivo es la participación de los visitantes y dar notoriedad a la marca y a la destinación. Entre los actos se ha planificado una campaña promocional internacional en la que recibiremos el apoyo de entidades como Turisme de Catalunya y Turespaña.

Directamente asociada a la difusión de la Costa Brava en el exterior, organizamos viajes de familiarización dirigidos a agentes de viajes y a la prensa internacional, a la vez que aprovechamos la participación en las ferias de turismo internacional para divulgar el Centenario.

La creación del microsite específico del Centenario www.costabrava100.cat contribuye a proyectar nuestra imagen. En este espacio dinámico y vivo, el visitante puede hallar la máxima información sobre la Costa Brava y sobre los actos, eventos, acontecimientos, exposiciones, etc. relacionadas con el año del Centenario que iniciamos y que acogerá distintas iniciativas institucionales y privadas.

- Dejando a un lado Barcelona, la Costa Brava destaca como la primera destinación turística. Sin embargo, para mantener esta dinámica hay que buscar nuevas fórmulas de promoción. ¿El futuro pasa por atraer y potenciar el turismo de calidad?

Para afrontar el futuro con garantías de competitividad turística es imprescindible invertir en infraestructuras y promoción, y que los agentes públicos y privados de la industria turística cooperen conjuntamente. Así, el sector se debe coordinar en la elaboración y ejecución de los planes y líneas estratégicas de turismo que se deriven de estudios de mercado y de la implantación de las nuevas tecnologías, con el objetivo de captar y fidelizar clientes del actual mercado globalizado.

Desde el Patronat de Turisme diseñamos nuevas líneas estratégicas que nos permitan consolidar nuestros principales mercados y abrirnos a los emergentes. Estamos creando nuevos productos y los adaptamos a las actuales tendencias y hábitos de la demanda. Pretendemos consolidar una oferta turística de calidad, que valore el patrimonio natural, histórico, cultural y social, y todos los atractivos intangibles del terri-

torio. *Pensamos que ello nos será de ayuda para desestacionalizar y estimular la demanda en un mercado altamente competitivo.*

- Durante el acto inaugural del Centenario, Josep Huguet, consejero de Innovación, Universidades y Empresa, comentó que el turismo es un sector sólido que debe avanzar hacia la sostenibilidad y el equilibrio con el territorio, y recuperar su identidad e historia. ¿Es esta la fórmula para un turismo de futuro en la Costa Brava?

Desde el Patronat de Turisme trabajamos para implantar un modelo turístico de futuro que nos permita desarrollar una actividad turística sostenible en el territorio, que a su vez se convierta en motor económico del país. Coincidimos con la opinión del consejero Huguet, pues debemos hallar las fórmulas para diferenciarnos y desmarcarnos de otras destinaciones turísticas similares mediante nuestros principales activos culturales y de identidad.

Uno de los principales objetivos de nuestra institución, y de Turisme de Catalunya, es lograr la desestacionalización en nuestras destinaciones turísticas. Actualmente realizamos estrategias y acciones para romper con la temporalidad turística por medio de la segmentación de productos y de clientes.

- Durante el mismo acto, el consejero de Cultura y Medios de Comunicación, Joan Manel Tresserras, aseguró que el Govern quiere cambiar la oferta turística de Catalunya, y que la cultura puede ser un ingrediente a añadir al atractivo turístico de la Costa Brava.

La diferenciación y la especialización permitirán a nuestro sector desarrollar una actividad empresarial continua a lo largo del año. Si retomamos las palabras de Tresserras, apuntamos que la cultura y los productos catalogados como culturales -equipamientos museísticos, festivales de música, tradiciones, rutas basadas en la interpretación histórica o rutas literarias...-

son elementos potenciadores de la oferta turística catalana actual. No se trata de cambiar la oferta turística de Catalunya, sino de ampliarla con valores añadidos para que sea más atractiva para los visitantes.

Además del producto vacacional, la demarcación de Girona ofrece a los visitantes otros productos que, como la cultura, no se hallan sujetos a la estacionalidad, ya que han sido estructurados en base a características propias y no sólo climatológicas: el golf, las vías verdes, el senderismo o la gastronomía, que son complementarios entre sí y con otros como el producto de sol y playa, o el turismo de nieve.

- Hay quienes consideran que el patrimonio de la Costa Brava, hoy día, está infravalorado y habría que revalorizarlo, por ejemplo, recuperando activos como el campo y los cultivos. Además de la indiscutible oferta de sol y playa, la Costa Brava cuenta con un importante patrimonio histórico y cultural, paisajístico y gastronómico. ¿Son estos los grandes retos del turismo de futuro en la zona?

Generalmente el patrimonio y todo lo que el término engloba -paisaje, monumentos, arte, tradiciones populares, gastronomía...- requiere de una continua recuperación e inversión económica, que tiene como objetivo optimizar los recursos de la demarcación y, en el caso del turismo, potenciarlos como activos básicos de la destinación. Precisamente el Centenario de la Costa Brava se nos presenta como una buena oportunidad para poner en relieve aspectos artísticos y patrimoniales muy vinculados a la cultura de nuestra tierra. A modo de ejemplo, hemos creado la web del Centenario www.costabrava100.cat, donde se puede consultar una selección sintética de textos literarios y periodísticos dedicados a los municipios de la Costa Brava y la filmografía producida en la demarcación de Girona, además de la organización de exposiciones fotográficas, y la edición y reedición de libros relacionados con

la Costa Brava, tanto por su temática como por sus autores.

Además, desde el Patronat queremos diversificar la oferta y ayudar al sector turístico gerundense a emprender nuevas iniciativas. El Patronat se ofrece como plataforma promocional en el exterior y como instrumento dinamizador del sector en la demarcación gerundense.

- Cuatro años atrás se hablaba del peligro de sobreexplotación urbanística al que estaba sometida la Costa Brava, mientras que hoy en día muchos celebran la preservación del litoral y que se haya frenado la ampliación de las autopistas y la masificación urbanística. Se hablaba de un modelo de desarrollo y ordenación del territorio que lo desvinculara del negocio inmobiliario, la masificación y la proliferación de infraestructuras, y se defendía un equilibrio entre la preservación del potencial económico y de los recursos. ¿Cree que este modelo se ha llevado a la práctica?

Siempre hay que tener en cuenta el riesgo de sobreexplotación para no olvidar jamás la importancia de preservar el patrimonio. En los últimos años se ha generalizado la creación de instrumentos determinantes para garantizar este equilibrio necesario entre el desarrollo económico y la conservación de los recursos naturales y medioambientales.

- ¿Cómo imagina la Costa Brava dentro de cien años?

Aunque es muy difícil responder a esta pregunta, creo que deberíamos seguir siendo una destinación turística de primer orden, porque significaría que hemos hecho bien las cosas desde un punto de vista global: habríamos hallado el equilibrio entre la actividad económica humana en el territorio y la conservación del medio, preservando nuestros orígenes e identidad. En definitiva, nos gustaría dejar a las generaciones futuras un legado evolucionado y saberles trasladar un sentimiento de respeto por esta tierra, su historia y su gente. ■

CETT Formación

El escritor **EDUARDO MENDOZA** inaugura el curso académico 2008-09

La lección inaugural que el pasado 13 de octubre dio paso al inicio del curso académico en el CETT, contó con la brillante exposición del reconocido escritor Eduardo Mendoza, que explicó algunas anécdotas de su experiencia como "detective gastronómico", para demostrar la importancia del mundo de la hostelería en la historia cotidiana y colectiva.

El Gran Salón Catalunya del Hotel Alimara se llenó por completo de asistentes que deseaban escuchar la exposición del autor de libros como *La verdad del caso Savolta*, *Sin noticias de Gurb* y *La Ciudad de los Prodigios*. Con el título "Detective Gastronómico en Barcelona", Eduardo Mendoza repasó su trayectoria como documentalista, trabajo previo a la escritura de sus obras. Por ejemplo, se refirió a la novela histórica y a la creación de *La Ciudad de los Prodigios*. En esa época, explicó, Barcelona era una ciudad sin historia política con mayúsculas. Para recrear la realidad de la época había que conocer, pues, al rutina diaria de su gente, las pequeñas historias de la cotidianeidad: cómo se vivía, comía y vestía, cómo era el transporte, los hoteles, cómo fue el banquete público para celebrar la Exposición Universal, etc. Fruto del trabajo de investigación, Mendoza contó cómo ha logrado ilustrarse con todo tipo de curiosidades sobre el mundo de la restauración.

Su anecdotario y descubiertas sobre platos tan curiosos como la paella, "el plato más universal de la Península Ibérica, aunque de procedencia desconocida", hicieron reír a los presentes a la inauguración del curso académico del CETT, que no quisieron perderse la teoría de Mendoza sobre la gastronomía y el ruido en los restaurantes de categoría.



Finalizada la disertación, concluyó que el mundo de la hostelería, en todas sus manifestaciones -gastronomía, hoteles, transporte, viajes...-constituye una parte muy importante de nuestras vidas, historia y realidad individual y colectiva, y que quien la gestiona desarrolla un papel muy importante, ya que contribuye a construir la realidad cotidiana, que luego se transforma en historia en letras mayúsculas. Para terminar, Mendoza deseó mucha suerte al alumnado del CETT y a quienes trabajan en el sector y les agradeció sus servicios, así como a la Escuela por haberle invitado.

Minutos antes de la intervención de Mendoza, el director general de Turismo de la Generalitat de Catalunya, Joan Carles Vilalta, dirigió unas palabras a los presentes, refiriéndose al turismo como una conquista social "de la que todos somos beneficiarios, mientras que depende de vosotros, los profesionales, que sigamos destacando como una de las destinaciones punteras en el mundo".

Después de la lección inaugural, Manel Bassols, director de la Fundació Gaspar Espuña-CETT, habló del papel de la institución, y presentó y entregó los premios que otorga esta entidad: los premios a los mejores créditos de síntesis y proyectos de fin de carrera, y los premios a los trabajos de investigación en turismo de bachillerato. Nan Ferreres, directora de la EHT CETT, y José Antonio Pérez-Aranda, director de la EUHT CETT-UB, dieron la bienvenida a los alumnos y desearon a todos un feliz curso. También definieron los objetivos del CETT respecto a la formación de grandes profesionales y su incorporación al mundo laboral con las competencias y actitudes necesarias, y pidieron al alumnado que sea exigente, innovador y que aproveche al máximo los recursos disponibles. El director del Grup CETT, Miquel Alsius, también se refirió a estas competencias y a la labor que se realiza desde el Consejo de Empresas CETT-UB para definir las (precisamente y previa a la inauguración del curso tuvo lugar una nueva jornada de trabajo del Consejo, presidida por el rector de la UB, Josep Samitier, sobre los contenidos del nuevo grado en turismo y hostelería, donde se enfatizó sobre la importancia de una formación práctica muy tutorizada dentro de la empresa, de la incorporación de la investigación al turismo, la internacionalización y el dominio del inglés, entre otros aspectos). Finalmente, pusieron punto final al acto las palabras de Rosa Nonell, vicerrectora de Política Académica y Convergencia Europea de la UB, que, en representación del rector, habló de la oportunidad que representa para todos la nueva titulación de grado que pronto se impartirá en el CETT (ver página siguiente). ■

El mejor GRADO EN DIRECCIÓN hotelera y turística, en la EUHT CETT-UB

El próximo curso 2009-2010, coincidiendo con el 40 aniversario del CETT, la EUHT CETT-UB prevé impartir el nuevo grado en dirección hotelera y turística. Esta formación, diseñada con el apoyo de todos los agentes del sector, se equipará al resto de titulaciones universitarias en cuanto a su reconocimiento oficial según los nuevos requisitos del Espacio Europeo de Educación Superior y, mediante la especialización, permitirá el desarrollo de nuevos perfiles profesionales con las competencias y la proyección internacional necesarias para garantizar el futuro exitoso de los graduados.

La materialización de la propuesta de grado en dirección hotelera y turística diseñada por la EUHT CETT-UB (presentada a ANECA, organismo responsable de la revisión de los protocolos de grado en el Estado español, que debe aprobarla) supondrá la adaptación total de la Escuela a la formación en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior.

El nuevo grado de la EUHT CETT-UB se ha diseñado con la estrecha colaboración del sector turístico, de los profesionales y el profesorado del Grup CETT, con cuyas aportaciones se han identificado las tendencias de evolución del mercado y los retos estratégicos que se deben afrontar para garantizar el futuro del sector turístico, innovador y competitivo. El conocimiento experto, útil, aplicable, ha sido el eje esencial del diseño del plan de estudios y del correspondiente despliegue curricular, incorporando los conocimientos y competencias necesarios para formar a los mejores profesionales.

El nuevo grado profundiza en los principios y bases del conocimiento del turismo, en la creación, producción, comercialización y distribución de los productos turísticos -valorando los recursos disponibles para diseñar productos y servicios que respondan a las nuevas necesidades de los turistas, que reclaman más experiencias y emociones- y en la gestión de las empresas turísticas.

Su implantación supondrá el pleno reconocimiento de la formación hotelera y turística, que se equipará al resto de carreras universitarias, pasará a ser de 4 años y permitirá al alumnado con vocación investigadora seguir sus estudios hacia la realización de un doctorado.

Una de las características del nuevo grado es la especialización, destinada a crear nuevos perfiles profesionales que respondan a las nuevas demandas y exigencias del sector turístico. Los alumnos podrán elegir entre dos itinerarios:

- **La especialidad en dirección turística** prepara al alumno para que pueda acceder a diferentes opciones profesionales en el escenario de las actividades, servicios y destinos turísticos, como futuro responsable. Contempla el diseño innovador de productos y actividades turísticas y relaciona al alumno con las nuevas tendencias del sector (consultorías turísticas especializadas, administración pública, empresas de servicios y transportes...), preparando perfiles profesionales especializados en la gestión turística y cultural, la enogastronomía y la ingeniería de destinos.

- **La especialidad en dirección hotelera**, en el marco de la realidad del entorno turístico y económico, capacita al alumno para comprender las variables competitivas del sector y para darles respuesta con práctica y soluciones eficaces, con un profundo conocimiento y dominio de los dominios clave, los sistemas de comercialización, la gestión de las ventas y los clientes, en un contexto internacional. En el sector de la restauración, los contenidos se desarrollan teniendo en cuenta la vertiente operativa y la gestión, y la perspectiva del diseño de atractivas ofertas que consideren las nuevas necesidades de los consumidores.

El nuevo grado se ha orientado hacia la adquisición y el desarrollo de las competencias personales, interpersonales y profesionales que el sector turístico y hotelero ha valorado como necesarias para ejercer la función directiva y el liderazgo de proyectos y personas. Por ejemplo, el sector valora que los graduados tengan iniciativa y valores, y que incorporen la capacidad de trabajar en equipo y en un contexto internacional. Para responder a estas prioridades, el grado garantiza el dominio del inglés y la posibilidad de lograr amplios conocimientos en una segunda lengua extranjera, e invita al alumno a participar en programas de movilidad en empresas y universidades internacionales, así como la realización de prácticas en las empresas del Grup CETT o en las más de 1.000 empresas comprometidas con el modelo formativo propio de la EUHT CETT-UB. Entre los instrumentos para facilitar el desarrollo de la dimensión internacional y el espíritu emprendedor, destaca el proyecto final de grado, que el alumno podrá dirigir hacia la investigación aplicada o el desarrollo de un proyecto en una empresa o institución hotelera o turística (a nivel local o internacional), o de un proyecto innovador y emprendedor, gracias a los convenios entre la Escuela y universidades y empresas internacionales.

Con el nuevo grado, los actuales alumnos de la diplomatura de turismo podrán ser los primeros graduados en hotelería y turismo, gracias a la definición de pasarelas que les permitan adaptarse a la nueva formación, reconocida a nivel europeo e internacional; una oportunidad única que les aportará un perfil mucho más atractivo y competitivo para el sector turístico. ■

José Antonio Pérez-Aranda. Director de la EUHT CETT-UB

CETT Formación

Se entrega la **I BECA** a la excelencia académica **RAMONA CLOSA-CETT**

La iniciativa, dirigida al alumnado que ha finalizado la formación de técnico superior en restauración en la EH CETT para que pueda realizar el curso de extensión universitaria "Cocina de alta gastronomía, ejecutiva y creativa", pretende dar a conocer y reconocer la trayectoria de Ramona Closa en el mundo de la hostelería, y representa una oportunidad para los alumnos de ciclo para acceder a estudios universitarios.

La beca Ramona Closa-CETT a la excelencia académica surge como una iniciativa del pequeño empresariado, que apuesta por el futuro y la profesionalización de un sector vivo y de futuro. El CETT se suma a esta propuesta formativa, cuyo objetivo es que el alumnado que ha logrado la beca* pueda realizar el curso de extensión universitaria en cocina de alta gastronomía, ejecutiva y creativa (ver recuadro inferior) durante el presente año académico. Para concederla y seleccionar al beneficiario, se ha valorado el expediente académico del alumno correspondiente a los estudios de técnico superior en restauración y la trayectoria profesional adquirida.

RAMONA CLOSA COSCOLLOLA



A sus 89 años y desde la comarca de la Segarra, Ramona Closa ha dedicado toda su vida a la cocina y al mundo de la hostelería (su establecimiento, el Hostal Jaumet de Torà, con más de 115 años, lo regenta la cuarta generación). En ella destacan su tenacidad para realizar proyectos y el servicio a los demás. Ramona Closa, pese a que nunca pudo estudiar en el sector de la cocina, aprendió de la herencia de sus padres y abuelos, manteniendo la cocina tradicional, pero a la vez adaptándose a la nueva tecnología. Es una persona que ama este mundo y que siempre está dispuesta a ayudar a quienes desean que nuestra cocina tenga cada vez un mayor nivel de profesionalización, y que mantenga la identidad, como expresión cultural.

*Jordi Fernández Berges gozará de la beca Ramona Closa. Exalumno del CETT, trabaja como cocinero de partida de primeros y cuarto frío en Arkasa, empresa de colectividades que gestiona la cocina del Hospital Teknon de Barcelona. ■

Más información: merce.garcia@cett.es

Empieza el V Curso de cocina de alta gastronomía ejecutiva y creativa

Desde el pasado 20 de octubre y hasta el próximo 20 de mayo, tiene lugar, en la EH CETT, el V Curso de cocina de alta gastronomía ejecutiva y creativa, con un total de 150 horas. Ante la necesidad de que los cocineros estén capacitados para aplicar las ventajas competitivas que les permitan desarrollar su proyecto personal de cocina creativa, incorporando técnicas de vanguardia, este curso de extensión universitaria da respuesta a la demanda de formación global en alta cocina, reconociendo el valor pedagógico de la experiencia de los profesionales. Cuenta con la participación de cocineros de prestigio del sector, como Joan Roca (Celler de Can Roca), Carles Gaig (Restaurant Gaig), Jordi Herrera (Restaurant Manairó), Xavier Franco (Restaurant Saüc), Montse Estruch (Restaurant El Cingle), Jaume Biarnés (Fundació Alícia y elBulliRestaurant), Dani Garcia (Restaurant Calima-Hotel Meliá Don Pepe), Paco Guzmán (Restaurant Santamaría) y con colaboradores como Pere Castells (responsable del departamento científico de Alícia) o el Dr. Claudi Mans (catedrático en ingeniería química en la UB). También participan empresas del sector y docentes especializados en el área de restauración del CETT. En mayo, el alumnado de la 4a edición del Curso hizo entrega del proyecto final (en el decurso de las últimas sesiones se expusieron los estudios ante la comisión de evaluación y los compañeros). Entre los trabajos realizados destacó el de Emilio Erazo, basado en la aplicabilidad de la técnica de osmosis en la cocina -como producto, la yema de huevo le ha permitido crear una mayor variedad de elaboraciones-. Por otra parte, el proyecto presentado por Alejandra Bernadis se ha basado en el estudio del mate, un ingrediente muy popular en su país de origen, Argentina, con el que ha creado una oferta gastronómica diferente y divertida, trabajando distintas texturas de presentación. La IV edición del Curso también contó con la colaboración de profesionales de la alta gastronomía, como Carles Gaig, Jordi Herrera, Dani Garcia, Montse Estruch, Jaume Biarnés, Paco Guzmán, Jean Louis Neichel (Restaurant Neichel) y Zaraida Cotonat (Restaurant El Fogony). ■

CETT Formación

COCINA Y ENOLOGÍA PARA AMANTES DE LA GASTRONOMÍA

Este mes de noviembre empieza la programación 2008-2009 (IV edición) de "Cocina y enología para amantes de la gastronomía", realizada en la EH CETT y dirigida al público amateur interesado en temas relacionados con la cocina, la pastelería o la enología. Unos meses atrás finalizó la III edición de esta formación: los cursos de cocina, las sesiones de cata, las demostraciones y las semanas gastronómicas interesaron a un creciente número de personas, que valoraron muy positivamente los contenidos de las actividades, las aulas de tecnología aplicada y la calidad de los docentes. Así, entre enero y julio de 2008, más de 120 alumnos se matricularon en los 11 programas disponibles. La columna vertebral de la programación son los cursos de cocina y pastelería, prácticos y participativos, que pretenden dar a conocer las técnicas de los profesionales y ponerlas al alcance del público amateur para que, una vez adquiridas las bases, el alumnado pueda desarrollar los conocimientos aprendidos en función de los propios intereses. En cada área se parte de niveles de iniciación a las técnicas, para avanzar hacia los programas de mayor dificultad y la realización práctica de especialidades. Una vez más, la programación se complementa con actividades de demostración o cata, que en la tercera edición se centraron, entre otras, en el aceite, la cerveza, el chocolate, las técnicas domésticas de elaboración del pan, la cocina del bacalao, las tapas o la cocina creativa. Como novedad, se incluyeron dos etapas gastronómicas sobre la cocina de primavera y la de otoño, a lo largo de las cuales el aula restaurante de la Escuela ofreció un menú de degustación elaborado con productos de temporada. Para realizarlas, el CETT contó con la colaboración de la Federación Catalana de Productores de Alimentos de Calidad (FCPAQ), organización que aglutina a los productores de alimentos con Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida. ■



Más información:

Programación 2008-2009, en www.cett.es/cuinaienologia

La EH CETT, de nuevo con la gastronomía

Con un centenar de alumnos de cocina y servicio de sala, la Escola d'Hoteleria del CETT participó, el pasado 23 de septiembre, en la celebración del 100 aniversario del Colmado Quilez de Barcelona, localizado entre las calles Aragón y Rambla de Catalunya. El alumnado se encargó del servicio en esta fiesta ciudadana y gastronómica, enmarcada en los actos de la Mercè. En la ruta *gourmet* y el homenaje a la cocina barcelonesa, y de la mano de reconocidos chefs como Carles Gaig, Xavier Pellicer, Mey Hofmann, Nandu Jubany, Jordi Vila..., como representantes del movimiento gastronómico de la ciudad, los alumnos de la EH CETT realizaron el apoyo en la cocina y el servicio, velando para el buen desarrollo del acto, que fue un completo éxito. ■



El CETT crea un NUEVO CURSO de DIRECCIÓN de SERVICIOS de RESTAURANTE con el apoyo de los establecimientos de mayor prestigio

Desde el 20 de enero y hasta el 20 de mayo de 2009 se prevé que en la EHT CETT se imparta el nuevo Curso de extensión universitaria sobre la dirección de



servicios de restaurante que, con el apoyo de establecimientos de renombre, pretende dar respuesta a la demanda de formación específica técnica y de gestión en la dirección del departamento de sala, y dar valor a un perfil profesional sin el cual no sería posible el éxito de un proyecto global de un establecimiento de restauración.

El 15 de septiembre, profesionales del departamento de sala de restaurantes de reconocido prestigio, así como del mundo de la gastronomía, participaron en la primera reunión de la comisión técnica relacionada con este nuevo curso de extensión universitaria. Los miembros de esta comisión, Juli Soler (propietario de elBullirestaurant), Pedro Monje (propietario del Via Veneto), Pitu Roca (sumiller y copropietario de El Cellar de Can Roca), Agustí Torelló (propietario de Caves Agustí Torelló), Ferran Centelles (sumiller de elBullirestaurant), Alfred Romagosa (maître del Restaurant Drolma), Fina Gaig (maître y copropietaria del Restaurant Gaig y Fonda Gaig), Roser Torras (directora de GSR), y Nan Ferreres, Vinyet Capdet y Mercè Garcia, del CETT, analizaron y debatieron la primera propuesta del plan docente, aportando nuevas ideas y validando los objetivos y contenidos de este nuevo proyecto formativo.

Desde el día 20 de octubre está abierto el periodo de inscripción del curso de dirección de servicios de restaurante, que se estructurará en 7 módulos:

- Módulo 1. El nuevo marco de la restauración
- Módulo 2. Tecnología de servicio
- Módulo 3. Conocimiento culinario
- Módulo 4. Dirección estratégica y gestión integral del negocio
- Módulo 5. *Guest management*
- Módulo 6. Sumiller y talleres de cata
- Módulo 7. Proyecto final ■

Más información:

<http://www.cett.es/curs-direccio-serveis-restaurant.html>

Cocina y Química

FERRAN ADRIÀ:

Pan untado con perfume*

Robert Musil, en su novela *El hombre sin atributos*, describe algo poco deseable con una analogía directa: "Es como pan untado con perfume". La mezcla de dos cosas buenas se integra en la mente como un conjunto rechazable. Los neurólogos, psicólogos y fisiólogos nos cuentan y nos contarán cómo se generan los valores personales a partir de los estímulos sensoriales recibidos. Mientras, y por la vía de la experimentación culinaria, Ferran Adrià y su equipo nos hacen esta propuesta.

Cómo describir los placeres sensoriales

¿Hasta qué punto los placeres sensoriales se pueden describir y analizar de modo racional? La música, la gastronomía, el placer sexual, sólo se pueden expresar con términos analógicos, trasladando sensaciones de un campo a otros. Así, hablamos de «música colorista» o de una «ensalada armónica». Pero hay otra forma de gozo, más analítica, obtenida a partir de la información que se puede lograr del análisis de la construcción de la sensación. El placer intelectual que se obtiene en el mismo momento en que se comprende o intuye algún fenómeno, activa la producción de las mismas hormonas que los placeres físicos y emocionales. Cuando simultáneamente obtenemos placer físico, emocional e intelectual del mismo origen, la sensación de plenitud es máxima. Por ejemplo, a mí me resultan especialmente placenteras ciertas esculturas de Subirachs, que contienen internamente el código y el índice para leer la escultura. O los cuadros autoalusivos, como *Las Meninas* de Velázquez: estética y argumento. O los cuadros de Vasarel, y la obra completa de Escher. O ciertos cuentos de Borges o algunas novelas de Màrius Serra o de Cortázar. O cierta música de Wagner, con referentes musicales específicos de cada personaje. O las *Alicias* de Lewis Carroll. O, para muchos, las elaboraciones de Ferran Adrià y su equipo, que incluyen e integran la presentación, la descripción de la elaboración, la tecnología de ingestión y las distintas percepciones multisensoriales de lo ingerido.

Ciencia, cocina y desarrollo

La ciencia tiene en la cocina y, más genéricamente, en todo lo relacionado con la alimentación, un importante campo

de desarrollo, de suministro de problemas a resolver y de ejemplos didácticos. El actual movimiento fue iniciado por Nicholas Kurti y Hervé This, y desarrollado en los encuentros bienales en Erice; se ha realizado una importante labor para explicar muchos de los fenómenos culinarios habituales, y se ha generado un movimiento denominado *gastronomía molecular*, que persigue el conocimiento de los fenómenos físicos y químicos que se dan en las elaboraciones culinarias, para lograr la perfección en su preparación.

Pero la perspectiva de Ferran Adrià es, en cierto modo, la contraria: la creación de nuevas preparaciones, empleando la ciencia como suministradora de ideas y la metodología científica como pauta. En su documento «Síntesis de la cocina de elBulli», de 2006, se describen –en veintitrés puntos– las ideas que orientan su trabajo de creación. No es habitual una expresión escrita de los principios orientadores de una cocina, pero menos aún la integración de conceptos culinarios, científicos, de percepción e incluso ideológicos que se formulan en el documento, y que han influido en la gastronomía a escala mundial. Una afirmación como el punto 3 y que reza "Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio" es una declaración de principios.





elBulli es creación

Nos interesamos aquí por los puntos relacionados con la tecnología y la ciencia, como el punto 7, "... las nuevas tecnologías son un apoyo a los progresos de la cocina"; el punto 9, "La información que ofrece un plato se goza a través de los sentidos; también se goza y se racionaliza con la reflexión"; el punto 11, "La investigación técnica y conceptual es el vértice de la pirámide creativa"; o el punto 12, "Se crea en equipo. [...] La investigación se confirma como una nueva característica del proceso creativo culinario". La declaración culmina en el número 23, donde se afirma que "la cooperación con la industria alimentaria y con la ciencia ha significado un impulso fundamental".

Esta reflexión no se queda en las palabras. La estructura creativa de elBulli al completo es la expresión tangible de la aplicación de las ideas anteriores. Esto permite que la carta sea cada año totalmente distinta y se genere una media de 120 nuevas elaboraciones. Y es que uno de los puntos fundamentales es que la estructura del diseño, desarrollo y producción sigue la estructura de un departamento o laboratorio científico.

La generación de nuevas propuestas proviene de cualquiera de los miembros del equipo, en constante movimiento por el mundo. Cuando se considera que una idea es potencialmente fructífera, pasa a un proceso de investigación sistemática para aceptarla o rechazarla. La creación de elBulli taller es un concepto muy poco habitual en el mundo culinario: un equipo de profesionales científicos, químicos, de las ciencias de los alimentos y de otros campos investiga sobre temas sugeridos por los creativos o propuestos por los propios científicos. Se emplea instrumental técnico de laboratorio clásico, como viscosímetros, rotavapores, destiladores, sistemas de calefacción o refrigeración, baños termostáticos, nitrógeno líquido, encapsuladoras de laboratorio y otro utillaje. Del mismo modo, es tarea del taller la búsqueda, selección y ensayo de nuevos productos, o el estudio de productos ya conocidos a los que se buscan nuevas aplicaciones o formas

de presentación. En ocasiones estos productos provienen de tecnologías empleadas en otros campos y a las que se ha dado una nueva vida en aplicaciones culinarias insólitas.

Se usan las herramientas típicas del diseño sistemático de experimentos, para validar los conceptos ideados. La precisión de las medidas es fundamental. Como en cualquier trabajo de laboratorio, se anotan sistemáticamente todos los resultados, que permitirán su posterior reproducción.

Y, finalmente, cuando se ha desarrollado una idea que se considera puede formar parte de la oferta culinaria del año, se redacta la receta con total precisión, que pasa a formar parte de la colección de recetas de elBulli y que será publicada sistemáticamente. La tarea que se realiza en elBulli en este aspecto es ingente, con la publicación del recetario al completo de los platos preparados desde el año 1987.

Pero la trayectoria de Ferran Adrià no se limita a la creación de elaboraciones culinarias. La Fundación Alicia -de la que es impulsor, ideólogo y presidente del Consejo Asesor-, financiada por Caixa Manresa, pretende integrar el hecho culinario a la investigación en nutrición, la restauración especializada en colectivos específicos -de hospitales, celíacos, diabéticos...-, la educación en dietética, la antropología -tradiciones culinarias, recursos locales-, y todos los campos en los cuales la alimentación y la cocina desarrollen algún papel. Este proyecto, una magnífica realidad física con instalaciones en los edificios anexos al monasterio de Sant Benet de Bages, es ya un referente mundial y empieza a ser imitado en España y en otros países. ■

Claudi Mans

*Departamento de Ingeniería Química y Metalurgia
de la Universitat de Barcelona.*

* Extracto del discurso de presentación pronunciado por el autor en el acto de nominación de Ferran Adrià como Doctor Honoris Causa por la Universidad de Barcelona. El texto completo puede leerse en la página web del autor aaa.angel.qui.ub.es/mans, o en la revista *Notícies per a Químics* nº 438 de 2008, pág. 16 a 20.

AAA CETT

El futuro del **AEROPUERTO DE EL PRAT**, eje de la última cena coloquio



El pasado 6 de mayo tuvo lugar la cena coloquio organizada por la **Associació d'Antics Alumnes CETT**. El doctor Ramon Tremosa, profesor del departamento de teoría económica de la Universidad de Barcelona, analizó "El futuro del Aeropuerto de El Prat, el futuro de Catalunya" ante los asistentes.

Durante la cena coloquio en el Hotel Avenida Palace de Barcelona, Ramon Tremosa, colaborador de revistas nacionales e internacionales y autor del libro -entre otros- *Catalunya serà logística o no*, opinó sobre el futuro del aeropuerto y analizó las posibles repercusiones de su gestión. Los presentes, entre ellos el presidente y vicepresidente de la UCAVE (Unión Catalana de Agencias de Viajes) y el vicepresidente de la ACAV (Asociación Catalana de Agencias de Viajes), escucharon la reflexión de Tremosa sobre la gestión aeroportuaria de AENA, "basada en una gestión al 100% estatal y centralizada, que conlleva que las cuentas de resultados se rijan por la denominada caja única (las ganancias de un aeropuerto ayudan a paliar las pérdidas de otros). Según esto, la red de Aena es, teóricamente, solidaria, pero es evidente que Barajas recibió una inversión mucho mayor que el resto de aeropuertos, sin tener en cuenta los 7.000 millones que costó la T-4, sin que generara tanto tráfico de pasajeros."

"Iberia deja de operar muchos vuelos entre ciudades españolas y europeas, haciéndolos pasar por Madrid, y haciendo perder tiempo y dinero a los viajeros. Los empresarios de las agencias de viajes se han quejado de la situación, porque los viajes se encarecen sin que puedan hacer nada." Tremosa también planteó el caso del mercado asiático, donde las compañías aéreas no entienden por qué razón los vuelos deben pasar por Madrid si Barcelona está más cerca.

Para el economista, "hay un importantísimo desequilibrio respecto a los vuelos intercontinentales. Puesto que Madrid es la única capital política, económica y financiera de España, Barajas es la única puerta de entrada y salida intercontinental. Este hecho perjudica a Barcelona y a los principales aeropuertos españoles, que se convierten en subsidiarios de Barajas". "En un mundo globalizado, una región con un alto nivel de desarrollo industrial precisa vuelos intercontinentales y debe figurar en el mapa, y lo mismo sucede con el resto de infraestructuras". Para Tremosa, "los puertos son las grandes infraestructuras del s. XXI. Hacen que la economía crezca tierra adentro, la industria, hacen que se desarrolle el resto de infraestructuras... El de Barcelona y el de Tarragona son puertos de primera y no podemos dejar que pierdan ante otros puertos de la Mediterránea. Son puertas de entrada del mercado asiático (en especial el chino) hacia Europa".

Para terminar el coloquio, el profesor expresó a los presentes su esperanza de cara al futuro: " pese a los años de crisis, Catalunya tenderá a recuperar en breve su posicionamiento, y quizás incluso lo mejorará, ya que hay excelentes expectativas de futuro en este mundo globalizado". ■



Associació
Antics
Alumnes
CETT

¿Quieres participar en la celebración de los 40 años del CETT? ¡Máندانos tus datos! ¡Te estamos buscando!

Para celebrar el 40 aniversario del CETT, queremos contar con la participación del mayor número de alumnos y antiguos alumnos de la Escuela. Queremos que quienes compartisteis momentos entrañables en las aulas del CETT os reencontréis, retoméis el contacto, intercambiad experiencias profesionales y recordéis juntos los inicios, los profesores, las fiestas...

Por este motivo nos gustaría que contactarais con nosotros para lograr la máxima convocatoria de alumnos. Queremos saber cuál ha sido vuestra trayectoria profesional, donde estáis trabajando, Qué estáis haciendo...

Mandad vuestros datos, información y sugerencias a la dirección de correo electrónico que se ha habilitado: 40anys@cett.es

¡Contamos CONTIGO para lograr que los 40 años del CETT sean un éxito!

AAA CETT

Los exalumnos **EMPRENDEDORES**

Elisa FERNÁNDEZ

Hace más de tres años, Elisa Fernández, de 36 años, puso en marcha su propio negocio, Open Espais estancias y servicios, S.L. (www.openespais.com), una agencia dedicada a la organización de actos y viajes de incentivos en el que desarrolla una segunda actividad vinculada: el alquiler por cortas temporadas de apartamentos de lujo en Barcelona, destinados a clientes de negocios. "Organizamos eventos de todo tipo y viajes de incentivos en España y en el extranjero para nuestros clientes nacionales. Además, desde hace un año realizamos tareas de *Incoming* con agencias extranjeras -francesas y polonasas- como clientes, que confían en nosotros cuando traen a grupos."



Elisa se interesó por el sector turístico desde muy pequeña. Nos cuenta que "veía el serial *Hotel* y quería trabajar allí y, a poder ser, hacer lo mismo que Coni Selleca, la protagonista. Más tarde, mi tío me informó sobre la carrera técnica en turismo. Hice el primer curso de estos estudios en los jesuitas de Sarrià y el resto en el CETT, donde adquirí los conocimientos y las experiencias básicas y necesarias para desarrollar mi trabajo. El CETT me abrió las puertas en muchos aspectos, ya que se trata de una escuela que cuenta con un importante reconocimiento por parte del sector."

Antes de decidir llevar a la práctica su proyecto, Elisa trabajó como relaciones públicas comercial en dos clubs de vacaciones en Salou, Andorra y Baqueira, como recepcionista en el Hotel Hesperia Sarrià, y como asesora técnica en el Departamento de Incentivos, Congresos y Convenciones de las agencias Barceló Bussines Travel y Congress XXI. "Tras desarrollar durante unos años mi trabajo en las agencias supe que aquello era lo que deseaba hacer, pero de otro modo. Cuando trabajas para otros haciendo lo que te gusta ves lo que realizan correctamente y lo que no, y piensas cómo lo harías si aquello fuera tuyo. En un momento dado se dieron las circunstancias propicias en mi vida para iniciar lo que desde hacía

tiempo tenía en mente: crear una agencia de organización de eventos dando un servicio muy exclusivo y personalizado a los clientes; una pequeña agencia para llevar a la práctica todas las inquietudes que tenía en mente y que en determinados sitios no puedes materializar. Así pues, no ha sido en el sector hotelero donde he desarrollado mi proyecto, sino en el sector de las agencias y en un campo muy específico: la organización de eventos, y puedo asegurar que me siento una persona muy afortunada por poder trabajar haciendo un trabajo que me apasiona."

"De cara al futuro, mi trayectoria y retos profesionales pasan por seguir disfrutando con lo que hago y consolidar mi proyecto en el mercado. No es un camino fácil porque hay mucha competencia y el momento que vivimos no ayuda demasiado; por eso también estoy estudiando la idea de establecer algún tipo de colaboración con otra agencia que tenga oficina en Madrid y en Oviedo, con la finalidad de unir nuestras sinergias para ofrecer un servicio más amplio."

Como directora de Open Espais, Elisa cuenta con dos personas a su cargo "y en épocas de mucho trabajo suelo coger a



una persona en prácticas -una chica del CETT ha realizado prácticas durante tres meses", nos cuenta, y aprovecha para dirigirse al alumnado de la Escuela, aconsejando tres pautas: "Les recomiendo que, durante la etapa de estudios, aprovechen al máximo todas las posibilidades para hacer el mayor número de prácticas posible y, a poder ser, en diferentes sectores, ya que estas experiencias proporcionan una visión más global del sector. También que tengan en cuenta los idiomas; personalmente, sigo pensando que en nuestro país -y quizás me refiero a las personas de mi generación- no disponemos del nivel de idiomas óptimo para trabajar en el mundo del turismo. Finalmente, les recomiendo que hagan algún *stage* en el extranjero." ■



Associació
Antics
Alumnes
CETT

- T'agradaria saber on són els teus companys de promoció?
- Voldries consultar la Borsa de Treball del CETT?
- T'agradaria formar part d'un Directori Professional?
- Vols rebre informació de descomptes, promocions, beques, sopars, activitats, buscar o posar un anunci, xatejar, rebre informació relacionada amb el sector...

Això i molt més és possible des del nou Campus Virtual de l'Associació d'Antics Alumnes del CETT!!!

Per accedir al campus introdueix els dos camps: Login i Password: el teu DNI + lletra...
Esperem els teus comentaris!!!

La quota anual per associar-te és de 25 Euros.
Per a més informació: tel. 93 428 07 77 o l'e-mail aaacett@cett.es

connecta't a www.cett.cat t'hi esperem!!!

AAA CETT

Associació d'Antics Alumnes del CETT


 Associació
Antics
Alumnes
CETT

Los EXALUMNOS DEL CETT

HOY

Blanca VILADOMS

Blanca Viladoms, de 26 años, inauguraré en unas semanas un restaurante en la calle Tusset de Barcelona, en el que ejercerá de directora del área de restauración. El establecimiento no sólo abrirá a diario (el precio medio de la carta será de entre 50 y 60 euros por persona, con una extensa carta de vinos), sino que, además, la noche de los miércoles ofrecerá actuaciones en directo, y la de los jueves, viernes y sábado se transformará en un bar de copas especializado en la coctelería, pues contará con dos de los mejores cocteleros de Europa. Hasta hace poco, Blanca era la encargada de La Paninoteca D'E, el restaurante de Sergi Arola en Barcelona. Trabajó allí desde los inicios, durante 8 meses. "Vi nacer el proyecto. Era la responsable de que todo funcionara correctamente: partiendo de un buen servicio, supervisaba las tareas de la plantilla (pedidos, reservas, servicio, arqueos, horarios...), y mantenía el proyecto en la línea que la cadena establecía desde Madrid". El trabajo le supuso "una muy buena oportunidad para seguir creciendo profesionalmente. Durante la carrera en el CETT -Blanca estudió técnico superior en restauración (2001-2003) y la diplomatura de turismo (2002-2005)- aprendí a conocer el entorno, las herramientas... pero cuando empiezas a trabajar ves que hay que seguir aprendiendo, porque el cliente, el servicio, las ofertas, todo cambia constantemente".



De hecho, el constante aprendizaje ha marcado su vida laboral: "trabajé en algunos restaurantes mientras estudiaba, y luego me incorporé como *assistant* al departamento de Tour Operación Internacional Comercial de la cadena Hoteles Hesperia. Más tarde me trasladé a Düsseldorf (Alemania), donde dirigí durante un año un restaurante de Restaurantes Tapelia (Elda, Alicante). Finalmente, y gracias a la Bolsa de Trabajo del CETT accedí, ya como antigua alumna, a La Pinacoteca D'E". Dice que el CETT le proporcionó un título, muchos conocimientos técnicos y la posibilidad de realizar prácticas reales, "un hecho muy productivo si trabajas de cara al público. Además, el profesorado nos supo transmitir aspectos tan importantes como la profesionalidad. Por ello quisiera mandar un saludo a las personas del CETT que dejaron su huella en mi vida, y especialmente a los compañeros de estudio, con quienes pasé grandes historias y con quienes aún mantengo el contacto".

Sobre el futuro, Blanca sabe lo que quiere: "El mundo de la hostelería está formado por personas que trabajan (y muy bien) para ganarse la vida, y personas que lo llevan en la sangre. Cuando es así ya no quieres hacer nada más. La hostelería es muy sacrificada, pero si te gusta, si sabes cómo llevarlo, te rodeas del equipo adecuado... y se convierte en un trabajo muy gratificante en el que a diario procuras aportar lo máximo posible para ofrecer un buen servicio". ■

Anna BAYARRI

"En el CETT obtuve mis primeros conocimientos sobre el sector, los hoteles, las agencias de viajes, y descubrí la tarea de las consultoras turísticas -tuve la oportunidad de pasar un tiempo en CETT Consultors, donde vi las tareas que se realizaban en la Escuela-. Estudiar allí representó para mí una etapa fantástica durante la cual disfruté muchísimo, y en la que hice muy buenos amigos, que sigo manteniendo." Así define Anna Bayarri, de 30 años, su trayectoria como estudiante en el CETT, donde cursó, entre los años 1997 y 2000, la diplomatura de turismo.



"Utilicé la Bolsa de Trabajo de la Escuela, y como consecuencia, entré en Sol Meliá. En el año 1999, empecé a realizar prácticas en el departamento comercial del Hotel Meliá Barcelona, luego me propusieron que me quedara... y hoy en día todavía sigo trabajando allí."

Así pues, Anna empezó su carrera profesional inmediatamente después de terminar los estudios. En el Hotel Meliá Barcelona ejerció de coordinadora de grupos y eventos durante cuatro años, y del año 2004 al 2007 fue responsable de ventas (reuniones, convenciones y congresos) en el Hotel Meliá Sitges. En este establecimiento ocupa, desde hace dos años, el cargo de jefe de marketing y ventas. Es la persona responsable de generar negocio al hotel mediante la planificación, implementación y ejecución de estrategias y acciones -hecho que se refleja en el *Business Plan* Anual -, y es responsable de la administración y el desarrollo de la sección de ventas interna del hotel, tarea para la que cuenta con un equipo comercial de 15 personas.

Anna nos detalla algunas de sus responsabilidades y funciones: "preparo el *Business Plan* y los presupuestos anuales del hotel, basándome en la investigación y el análisis de las tendencias del mercado; coordino todas las acciones comerciales que se realizan para llegar a los presupuestos establecidos, y me ocupo de la negociación y la revisión de contratos con las empresas y agencias" -nos cuenta. "También establezco las tarifas del hotel, y coordino y participo en las diferentes actividades de promoción, ya se trate de ferias, *workshops*, visitas, etc."

Halla fascinante el mundo hotelero, aunque confiesa que se interesó por este sector casi por casualidad: "hice la formación profesional en administración hotelera, me gustó y decidí continuar. Realmente, en la actualidad puedo decir que estoy realizando un trabajo que me permite realizarme y disfrutar mucho, ya que es apasionante. De hecho, de cara al futuro me gustaría seguir en esta misma rama profesional, pese a que no excluyo, más adelante, pasarme al otro lado, es decir, a la parte del cliente de empresa, organizando directamente las convenciones, reuniones o incentivos". ■

La Receta

Bretona con aspic de frutas

Receta para 4 personas

Ingredientes

Pasta brisa bretona: 2 yemas de huevo, 140 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 4 g de sal, 200 g de harina, 20 g de levadura, 4 moldes redondos de silicona *lékué* de 4 cm de diámetro por 5 cm de altura.

Aspic de frutas: 300 g de piña, 300 g de naranja, 500 ml de agua, 14 g de hojas de gelatina, 70 g de azúcar.

Avellanas garrapiñadas: 100 g de avellanas tostadas sin piel, 25 g de azúcar, 20 g de mantequilla.

Menta y grosellas

Elaboración

Pasta brisa bretona: Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente hasta que adquiera la consistencia de una pomada. Cogemos un bol, metemos en él las yemas y el azúcar, y lo mezclamos con una espátula. Lentamente añadimos la mantequilla y la sal. Finalmente incorporamos la harina y la levadura y lo mezclamos todo. Reservamos la pasta. Luego la estiramos, cortamos discos de 4 cm de ancho por 0,5 cm de alto y los colocamos en los moldes. Dejamos las *bretonas* en el horno caliente a 180° C, hasta que queden doradas.

Aspic de frutas: Pelamos la piña y la cortamos en pequeños dados de aproximadamente un centímetro cuadrado, evitando la parte del corazón, que es más dura. La reservamos. Luego pelamos las naranjas y les sacamos los gajos. Los reservamos.

Echamos el agua en un recipiente, le añadimos la gelatina y el azúcar y lo calentamos hasta que empiece a hervir.

En los moldes y encima de la pasta cocida de las *bretonas*, ponemos los dados de piña y los gajos de la naranja, alternando ambas frutas. Las bañamos con la gelatina caliente, de modo que el *aspic* quede uniforme. Lo dejamos enfriar y lo reservamos.

Avellanas garrapiñadas: En un recipiente antiadherente cocemos el azúcar y las avellanas tostadas sin piel. Cuando estén garrapiñadas, las apartamos del fuego, añadimos la mantequilla, y las removemos con la espátula. Dejamos las avellanas sobre un papel de horno y las dejamos enfriar.

Montaje

Retiramos los *aspics* de los moldes con cuidado para que no se rompa la pasta ni la gelatina con las frutas. Los repartimos en cuatro platos de postre y adornamos cada plato con avellanas garrapiñadas, unas hojitas de menta y grosella. Podemos acompañarlos con un *coulis* de arándanos o una salsa de naranja con Grand Marnier, intentando que las salsas no potencien demasiado el sabor ácido de la piña y la naranja del *aspic*. ■



Conocer Catalunya

Un paseo por **BARCELONA** con Eduardo Mendoza



El trabajo "Un paseo por Barcelona con Eduardo Mendoza", de Raquel Gella, de la Escola Joviat de Manresa, ha sido el ganador del primer premio a la investigación en turismo y hotelería de bachillerato (ver pág. 13 del presente *Tot CETI*).

"Este trabajo de investigación se basa en la creación de una ruta literaria y artística a través de la bibliografía de Eduardo Mendoza. Para elegir este

tema como principal objeto de estudio me han motivado distintas razones, aunque la más importante es que recoge dos de mis pasiones: el arte y la lectura. También que se trata de un tema original y poco explotado en los trabajos de investigación, ya que las rutas literarias y artísticas constituyen una forma de turismo muy joven y poco conocida, pese a que gracias a libros como *El Código Da Vinci* o *La sombra del viento* es algo más popular. Es una clase de turismo en expansión, ya que es un modo muy original y divertido para conocer una ciudad o un país, huyendo del

habitual recorrido que consiste en visitar una serie de museos, monumentos, etc., en determinados casos sin mucho sentido y con poca información aplicada a las necesidades del turista."

Eduardo Mendoza era el autor adecuado para el trabajo, ya que Barcelona cobra una gran importancia en sus obras. En cuanto a la investigación, está estructurada en dos partes: una parte teórica en la que se realiza un recorrido histórico por el turismo desde sus orígenes y hasta la actualidad, un análisis del perfil del turista del siglo XXI y la ejemplificación de algunos tipos de turismo actual; y una parte práctica centrada en la creación de la ruta literaria y artística. Para crear esta última parte se realizó la lectura y el análisis de los libros del escritor, buscando las calles de la ciudad de Barcelona. Tras su identificación se seleccionaron los barrios por los que pasaría la ruta (Barrio Gótico, la Ribera, el barrio de La Mercè, el Raval y las Ramblas) y se estableció que tendría una duración de 3 horas. Posteriormente se elaboró el recorrido (siguiendo el orden cronológico de los barrios) y el análisis de los monumentos importantes asociados. ■

Más información: raxu_ela@hotmail.com

Internacional

La internacionalización, **CLAVE** del **ÉXITO** para **PROFESIONALIZAR** la gestión y los servicios turísticos

Si hablamos de la enseñanza en el entorno del sector turístico y hotelero, la internacionalidad debe ser la esencia de todas las instituciones que se dedican a la formación de los futuros profesionales en el mercado global.

El sector educativo se internacionaliza vertiginosamente. Esta orientación internacional es intrínseca en el mundo académico, que no puede funcionar, existir ni crecer o profundizar en los estudios si no dispone de una extensa red de contactos internacionales que garantice el flujo de conocimiento. El *knowhow* global y sin fronteras da sentido a la investigación -entendida como un esfuerzo individual-, en aspectos que garantizan el conocimiento universal.

En el Grup CETT, como organización internacional con 40 años de experiencia que trabaja para la profesionalización del sector turístico y hotelero en un ámbito global, esta necesidad ha surgido durante el planteamiento y nacimiento de cada uno de sus proyectos. Año tras año se amplía el grupo de instituciones de carácter internacional con quienes el CETT mantiene una estrecha colaboración en el desarrollo de proyectos formativos, la creación de producto y el asesoramiento técnico especializado. Se trata de organizaciones dedicadas a la gestión turística, a la propia oferta de servicios al turismo y/o la hostelería, y a la vertiente académica, sin la cual sería imposible lograr los niveles de calidad que actualmente ofrece la industria turística internacional.

Formación y proyectos en activo

El compromiso del CETT con la formación y la internacionalización se traduce en multitud de acciones. Para citar sólo algunos ejemplos, en el ámbito de la formación reglada, durante el año académico 2008-2009, 75 alumnos han participado en el programa de movilidad Erasmus y en los *stage* en el extranjero. Además, un grupo de alumnos becados por el gobierno del Panamá y otro becado por el gobierno de la República Dominicana participa en las diferentes formaciones que se imparten en el CETT.

En cuanto a la formación continua, destacan los cursos, como el de verano sobre "Mercadotecnia y Retail Marketing", de la

UDEM/ Universidad de Monterrey (México) y que tiene lugar en el CETT, o el curso "Gestión del negocio de hostelería y turismo", en la Universidad de la Economía Mun-



dial y las Relaciones Internacionales de Moscú (Rusia), del que se realizan algunos bloques en Barcelona y Moscú. Otra de las propuestas formativas exitosas es el CETT Barcelona Tourism Summer School, con participantes de todo el mundo (ver recuadro de la página siguiente).

Como ejemplos de proyectos de asesoramiento en los que participa el CETT, hay que mencionar la creación de la revista científica de turismo *ARA* para la entidad FUNGODE (República Dominicana), o el asesoramiento para la definición de la titulación de grado en turismo (Secretaría de Estado de Estudios Superiores, Ciencia y Tecnología de la República Dominicana).

Por otra parte, y gracias a las relaciones internacionales -mediante acuerdos y convenios de colaboración-, el Grup CETT vive un proceso continuo de intercambio de estudiantes, conocimientos, técnicas pedagógicas y de enseñanza, experiencias didácticas, profesorado, etc. Así, el equipo docente participa en presentaciones, congresos y conferencias a nivel nacional e internacional -ver recuadros de la página siguiente y de la página 34-, pero además, el CETT acoge a profesionales de otras organizaciones internacionales a fin de compartir modelos pedagógicos y el conocimiento experto de los visitantes. Otros ejemplos son los hermanamientos con organizaciones internacionales y las colaboraciones permanentes, en el espacio europeo, mediante redes y universidades (proyectos de movilidad como los Erasmus, etc.), y con universidades del Canadá y escuelas de turismo y hostelería de América Latina, que en la actualidad centran los esfuerzos del CETT para abrir nuevas fronteras. Además, hoy en día alumnos del CETT están desarrollando sus carreras profesionales en multitud de compañías nacionales e internacionales, en todo el mundo. ■

Bert Verduin, Glòria Sanmartín
CETT International Tourism Programmes

Internacional

EL CETT, EN EL EXTRANJERO

La celebración de importantes eventos relacionados con el sector turístico en ciudades como Montevideo (Uruguay), Buenos Aires (Argentina) y el Quebec (Canadá) ha llevado el sello del CETT, que ha participado en ellos mediante las intervenciones y ponencias de su profesorado.

• MONTEVIDEO (URUGUAY)

El profesor de la EUHT CETT-UB, Xavier Puertas, como experto en ocio y recreación en el ámbito turístico, fue invitado a participar en las IV Jornadas de Recreación*, organizadas por la Universidad Católica, el Instituto Universitario, la Asociación Cristiana de Jóvenes y la Intendencia de Montevideo, en la Universidad Católica de Montevideo (Uruguay), del 12 al 17 de agosto. Puertas participó en los talleres "La animación en el ámbito turístico" y "Programas y proyectos de animación en el ámbito turístico", y en la mesa redonda "Ocio y recreación, la alternativa del turismo". Las jornadas contaron con la participación de profesionales y docentes de diferentes países y universidades -Venezuela, Argentina, Brasil, Chile...-, y de expertos del país organizador.

* Desde el año 2002, las Jornadas promueven los principales enfoques curriculares que se realizan en la formación de ocio y recreación, y pretenden crear un espacio de encuentro e intercambio entre sus actores.

• BUENOS AIRES (ARGENTINA)

Ramón Arcarons, profesor de la EUHT CETT-UB, participó, como abogado y profesor de derecho del turismo y



El Secretario de Turismo de la Nación Argentina, Carlos Enrique Meyer; el decano de la facultad de Derecho, el Dr. Atilio Alterini; y el presidente de la IFTTA Argentina, el Dr. Juan Carlos Fairstein.

política turística de la EUHT CETT-UB, como ponente en el Primer Congreso Iberoamericano de Derecho del Turismo celebrado en la Universidad de Buenos Aires (Argentina), y organizado por la facultad de Derecho de esta universidad y por IFTTA Argentina (International Forum of Travel and Tourism Advocates). Durante los días 22 y 23 de agosto, 500 personas (abogados, funcionarios públicos, profesionales del derecho y el turismo, y empresarios del sector) asistieron a este evento internacional, considerado como el más importante en la materia y declarado de interés turístico nacional por la Secretaría de Turismo de la Nación Argentina. Arcarons intervino en la sesión "Modalidades de alojamiento turístico. Principales desafíos de su marco regulatorio", en que se habló de los nuevos requerimientos del alojamiento turístico en relación a los cambios producidos en la demanda, para evaluar las regulaciones vigentes. Más información: www.derechodelturismo.net

• QUEBEC (CANADÁ)

Del 6 al 9 de octubre, la ciudad del Quebec (Canadá) acogió la asamblea anual del BITS* (Bureau International du Tourisme Social) y el Congreso Mundial del Turismo Social. Paralelamente se celebró el X Congreso Internacional del Ocio, que congregó a más de 4.500 personas de unos 60 países y unas 450 comunicaciones, entre ponencias, paneles y talleres. El profesor de la EUHT CETT-UB, Xavier Puertas, con una beca de doctorando de la Fundació Gaspar España-CETT (miembro asociado del BITS desde el año 2005), participó en distintos talleres y como ponente, con "Ethics and cultural mediation in the tourist area. The mediators of tourist leisure and the tourist entertainer", que despertó mucha expectación entre los asistentes.

En su ponencia, Puertas propuso la revisión de los elementos que integran la mediación y de los actores que la ejercen, para fomentar en el turista un mayor índice de satisfacción en las experiencias de ocio, en el marco de los establecimientos turísticos de alojamiento. Habló de la figura del mediador de ocio o animador turístico, incidiendo en sus funciones, que deben procurar que la mediación sea lo suficientemente ética, decorosa y adecuada para satisfacer las expectativas de ocio de los turistas, y los objetivos mercantilistas de las empresas que la ejercen. Además de participar como ponente en el Congreso, Puertas aprovechó su estancia en Canadá para fortalecer los contactos entre el CETT y la UQAM (Escuela de Hotelería de Montreal), y distintas instituciones vinculadas con el turismo.

* Como organismo internacional, el objetivo del BITS es analizar y favorecer el turismo social -actor de la ordenación del territorio y del desarrollo local- en el marco del desarrollo sostenible y duradero. ■

Internacional

Antiguos alumnos del CETT EN EL MUNDO

Mònica QUEROL

Entre 1992 y 1996, Mònica Querol se formó como técnico en empresas y actividades turísticas (TEAT) en el CETT. "Cuando terminé la carrera pasé un año en Alemania, trabajando para Sol Inn (Meliá Group) como camarera, y luego como encargada. De Dusseldorf me fui a Londres (1998), donde encontré trabajo como ayudante de gobernanta y, un año más tarde, en

recepción. Durante cuatro años trabajé en la recepción de hoteles de 4 estrellas, en distintos cargos; el último como segunda jefe de recepción del Novotel London City South, donde me ofrecieron la posibilidad de volver a trabajar en el departamento de alimentos y bebidas como jefe de restaurante. Allí estuve dirigiendo al equipo durante dos años, hasta que me surgió el actual trabajo, de coordinadora de recursos humanos en el Novotel London Excel, Accor."

Asegura que aceptó el trabajo porque lo que más le gustaba era todo lo que tenía algo que ver con el desarrollo profesional del equipo. Hace ya más de dos años (ahora tengo 37) que me dedico exclusivamente a los recursos humanos. Aconsejo y ayudo a los jefes de departamento en temas de ocupación, me encargo de gestionar los salarios y otros beneficios, de atraer y mantener a los candidatos con

más talento y desarrollar sus aptitudes. Mi función predilecta, sin embargo, es entrenar a grupos de empleados en programas de atención al cliente." Cuando Mònica imagina su futuro profesional reconoce que le gustaría diseñar y distribuir su propio programa de atención al cliente adaptándolo a diferentes empresas, así como estudiar un máster en recursos humanos en Londres y, en un futuro próximo, hallar un trabajo en Catalunya.

Suele participar en la selección de trabajadores para la empresa: "tengo mucho en cuenta la actitud del trabajador; buscamos a personas positivas, con iniciativa y ganas de aprender, que se tomen el trabajo con seriedad. Valoramos mucho el tiempo pasado en cada empresa, ya que un mínimo de un año es lo recomendable para que una experiencia laboral sea una experiencia sólida". Por ello recomienda a los alumnos del CETT que demuestren profesionalidad y entusiasmo en todo lo que hagan. "A menudo los estudiantes que buscan su primer trabajo quieren hacerlo en una recepción. Trabajar en el restaurante ofrece las mismas posibilidades de entrar en contacto con el servicio al cliente y el mundo laboral. También quiero transmitirles que en el extranjero se dan muchas oportunidades laborales, y que las empresas dedican mucho tiempo y recursos a desarrollar las cualidades de sus trabajadores." Además, confiesa que, al contar con la garantía de que los estudiantes del CETT tienen una buena formación, ganas y motivación para trabajar en el sector, la empresa a la que representa ofrece puestos de trabajo en Novotel Hotels -en Londres-, a través de la bolsa de trabajo. ■

Hablan los alumnos del CETT Barcelona Tourism Summer School

En julio se celebró, a través de la EUHT CETT-UB, el **I CETT Barcelona Tourism Summer School**, el nuevo programa de verano dirigido a estudiantes de turismo y/o dirección hotelera de todo el mundo, que se realiza en inglés. Con un temario destinado a profundizar en los aspectos innovadores y diferenciadores en la gestión turística actual, el nuevo proyecto aprovecha la inmejorable ubicación de la ciudad de Barcelona y la multitud de ejemplos de aplicación que ofrece.

Durante dos semanas y con el fin de potenciar el intercambio de experiencias entre los participantes -en este caso de 9 nacionalidades diferentes-, el programa incorporó actividades y dinámicas de grupo, que se alternaron con sesiones multidisciplinarias, talleres y visitas a distintas organizaciones vinculadas a la oferta turística de la ciudad. Así hablan los alumnos:

• "For me was great, I knew different people from all around the world. We exchanged our ideas, opinions, e-mails. I learned a lot of things about tourism and tourism of Barcelona. I also learned about marketing on-line. The cooking activity was very interesting and funny where we did our "creations" and all of us put some of our gastronomic culture. Thanks for all."

Ariela (El Salvador)

• "Very good experience. I've enjoyed the course so much. I met people from very distant countries. I hope you continue with this kind of courses to make CETT one of the best summer course programmes in Europe. You can do it because you have the people and the centre structure needed." "I think you could do special courses of seven days (Revenue Management, Quality, Marketing...)"

Pablo Diego (Argentina)

• "I had a very good time with all of the staff, the lecturers and of course all the participants. I felt warmly welcomed by everyone, and the subjects are informative and useful for professionals. All the best for CETT. "

Sully (Indonesia)

• "These have been two amusing weeks. I have met people from all over the world and at the same time I've learned a lot. The staff, participants and everybody involved enriched me. Now, I know better what is Barcelona and Catalonia. I had a really good time: thank you."

Ana (Portugal)

• "More practical lessons. It would be great if this course was divided into two subjects: Hotel Industry and Tourism. I am personally interested in Hotels."

Alyona (Rusia) ■

Opini3n

LA COSTA BRAVA 1908-2008

El pasado 12 de septiembre se cumplieron 100 a3os de la publicaci3n, por vez primera, del nombre Costa Brava como marca o denominaci3n referida al litoral gerundense.

En un universo tan cambiante como el nuestro, no suele darse f3cilmente que marcas o productos tengan una duraci3n tan larga, y hay que suponer que s3lo llegan a esta cifra m3tica los que realmente disponen de un gran atractivo. As3 pues, hoy en d3a, la Costa Brava vive el resultado de un 3xito incontestable, que nos ha internacionalizado en las 3pocas m3s cerradas, que ha ampliado nuestro talante, que ha generado progreso y bienestar econ3mico y que, naturalmente, tambi3n ha dejado alguna huella en el territorio que quiz3s quisi3ramos borrar. Pero la Costa Brava debe vivir este centenario sin nostalgia, mirando hacia el pasado 3nicamente de reojo, para recordar siempre lo que no debe repetir y tambi3n lo que llev3 a esta situaci3n de vanguardia, cuando el resto del litoral catal3n viv3a de espaldas a la costa.

Encarar una segunda centuria de actividad tur3stica con este bagaje de conocimiento es una ventaja competitiva de primera magnitud. Es cierto que las destinaciones tur3sticas se han multiplicado y que la competencia jam3s ha sido m3s dura, pero seguimos disponiendo de un magnifico territorio y de un traspais incorporado m3s recientemente a la actividad tur3stica, cargado de atractivo, de singularidad y de historia milenaria. Tambi3n es cierto que nuestra oferta cultural, sobre todo la musical, es quiz3s hoy la mejor de toda la Mediterr3nea, que nuestra gastronom3a apasiona al mundo entero y que disponemos de una planta hotelera singular fundamentada en el trato y la calidad.

Pero el 3xito de cualquier proyecto reside tambi3n en las personas, y estoy seguro que disponemos de nuevas generaciones de empresarios m3s viajados y mejor preparados, y tambi3n de pol3ticos capaces de entender que la colaboraci3n p3blica y privada es vital en un proyecto tur3stico. Unos y otros tienen el encargo y la obligaci3n de conducir nuevamente la nave hacia el 3xito. El reto no es f3cil dada la gran competencia, pero ¡ya quisiera la mayor3a de nuestros competidores disponer de tantas y tan buenas cartas para jugar la partida! ■

Mart3 Sabri3. Ge3grafo y gerente de la Associaci3n Hotelera de la Costa Brava



Responsabilidad social

COOPERACI3N en Namibia

Fruto de la continua colaboraci3n entre la Escola Universit3ria d'Hoteleria i Turisme CETT-Universitat de Barcelona y la Fundaci3n Internacional Olof Palme, recientemente se ha firmado un acuerdo para desarrollar, durante los pr3ximos cuatro a3os, un proyecto de cooperaci3n t3cnica internacional en este pa3s.

Namibia es un pa3s situado al suroeste del continente africano. Con una poblaci3n de dos millones de habitantes, su territorio es tan extenso que la densidad de poblaci3n no llega a las 2,2 personas/km². Pese a que las principales actividades econ3micas del pa3s son la agricultura, la pesca y la miner3a, el turismo es un valor en crecimiento gracias, especialmente, a los magnificos recursos tur3sticos naturales que posee. En Namibia el turista disfruta de miles de kil3metros de costas e interiores des3rticos (la costa de los Esqueletos, el desierto del Kalahari, el desierto del Namib), de la fauna de la sabana en el norte del pa3s (elefantes, rinocerontes, jirafas, cebras, antilopes, etc.) y de la multitud de granjas, reservas de caza y comunidades ind3genas.

En este contexto, el acuerdo de colaboraci3n entre la EUHT CETT-UB y la Fundaci3n Internacional Olof Palme pretende desarrollar un proyecto de cooperaci3n t3cnica internacional en el pa3s. Se trata de un paquete de acciones a realizar entre ambas instituciones catalanas y la Namibia Hotel & Tourism School, de la Universidad Polit3cnica de Namibia (NHTS). La propuesta, redactada por el grupo de trabajo de cooperaci3n y desarrollo del 3mbito de conocimiento experto: Turismo, Cultura y Territorio de la EUHT CETT-UB, ha sido aprobada por el Joint Equipment Aid Fund (JEAF), con fondos de la cooperaci3n espa3ola internacional y bajo los auspicios del gobierno de Namibia.

El proyecto propone la ayuda a la ampliaci3n de la infraestructura de la NHTS y el desarrollo de un programa de transferencia de conocimiento. En esta segunda l3nea, las principales actividades se centran en la realizaci3n de un Seminario Internacional de Turismo de coordinaci3n conjunta, un programa de formaci3n para profesores y alumnos de la NHTS con un *stage* formativo en la EUHT CETT-UB durante los pr3ximos cuatro cursos acad3micos, un programa de intercambio de l3neas de investigaci3n Norte-Sur (turismo social, turismo comunitario, safaris, etc.) y talleres de experiencias pr3cticas en Namibia por parte del profesorado del CETT. Se prev3 que las primeras actividades relacionadas con el proyecto t3cnico se inicien a partir del segundo semestre del actual curso acad3mico. ■

Dami3 Serrano. Cooordinador del ACE Turismo, Cultura y Territorio, de la EUHT CETT-UB

Estudios e investigaciones

ANDREU BESOLÍ, profesor del CETT, se doctora con una TESIS excelente

Andreu Besolí, profesor del ámbito de conocimiento experto: Turismo, Cultura y Territorio de la EUHT CETT-UB (ver pág. 9), se doctoró el pasado 18 de junio en el Departamento de Didáctica de las Ciencias Sociales, de la Universidad de Barcelona, con la tesis "Estrategias y recursos de comunicación audiovisual en museografía: estado de la cuestión y estudio del caso del Museo de Historia de Catalunya". El trabajo, que resumimos en esta sección, fue aprobado con la calificación de excelente cum laude.

El principal objetivo que plantea este trabajo de investigación es el análisis del papel comunicativo de las fuentes y los medios de tipo visual, sonoro, audiovisual y multimedia en entornos museísticos. El interés se centra en conocer el uso que hacen los visitantes de esta tipología de equipamientos y evaluar si existen determinadas estrategias y/o recursos expositivos que se muestran más funcionales que otros en términos de comunicación museográfica. Aunque la introducción de las nuevas tecnologías audiovisuales es un fenómeno muy extendido en una amplia variedad de centros museísticos, la tesis se preocupa prioritariamente por el caso de los museos de historia. En este sentido, la investigación se enmarca en el ámbito del conocimiento de la Didáctica de las Ciencias Sociales y del Patrimonio, y en especial, en el campo de la museología y museografía. En última instancia, el estudio aborda una de las líneas emergentes en el panorama museológico académico y profesional: la denominada museografía audiovisual.

La tesis se divide, formalmente, en dos volúmenes. El principal contiene los capítulos dedicados a la definición del tema de estudio, la formulación de las hipótesis de trabajo y objetivos de la investigación, el marco teórico, el estado de la cuestión, la metodología, el estudio del caso del Museo de Historia de Catalunya (Barcelona), el análisis de los resultados y, finalmente, las conclusiones. Por su parte, el segundo volumen incluye los anexos que complementan la investigación.

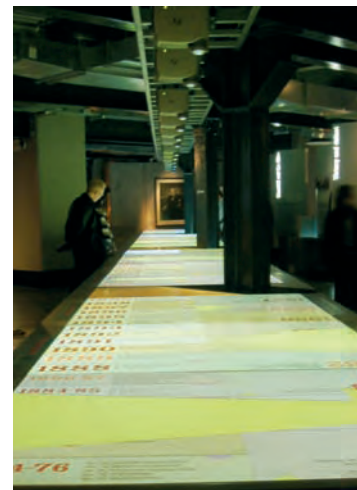
Los objetivos de la tesis se pueden resumir, básicamente, en tres: (a) determinar la situación de la museografía audiovisual como campo de investigación aplicada en el marco de los estudios museológicos (estado de la cuestión) y como metodología técnica expositiva en museos y exposiciones de temática histórica (estado de la cuestión y estudio de caso); (b) observar la eficacia comunicativa de diferentes estrategias y recursos museográficos de carácter audiovisual en el contexto del Museo de Historia de Catalunya (estudio de caso); y (c) definir, a partir de la revisión bibliográfica y los resultados de

la observación empírica, unas directrices prácticas para favorecer el uso optimizado de los medios y fuentes audiovisuales como recursos didácticos en museos de temática histórica (conclusiones).

La fundamentación epistemológica ha sido elaborada ex profeso a partir de principios procedentes de dos áreas de conocimiento principales: la Didáctica de las Ciencias Sociales, y más concretamente, la Didáctica del Patrimonio y Museología; y la Teoría y Tecnología de la Comunicación Audiovisual.

Para el estudio de caso se ha utilizado la metodología propia de los estudios de público en museos, concretamente la técnica de observación directa no participante del comportamiento de los visitantes. Este instrumento permite valorar el impacto comunicativo de un recurso museográfico determinado a partir del análisis de su poder de atracción (*attracting power*) y de su capacidad para captar el interés del usuario que interactúa con él (*holding power*).

El análisis de los datos derivados de la investigación empírica permite concluir que, en el uso comunicativo y didáctico de recursos visuales, sonoros y audiovisuales en el Museo de Historia de Catalunya, la captación de la atención e interés del visitante no depende exclusivamente de la tipología del medio técnico, ni del carácter primario o secundario de las fuentes históricas. En este sentido, la investigación demuestra que hay otros aspectos formales y de contenido que influyen favorable o desfavorablemente en la mediación entre el usuario y el recurso expositivo. Por otra parte, el uso de la voz humana (alocuciones, canciones, dramatizaciones, etcétera) en los equipamientos de tipo sonoro y audiovisual parece predisponer una mayor atracción y atención por parte del visitante, incluso a pesar de las limitaciones idiomáticas. Además, los resultados muestran que existen algunos recursos museográficos que incitan un mayor interés de un determinado segmento de edad con respecto a otros. Finalmente, los equipamientos de tipo informático (fundamentalmente concebidos como bases de datos de consulta para ampliar información) presentan, en general, un poder de atracción y de captación de la atención más bajo que otras tipologías de medios audiovisuales de carácter narrativo, demostrativo y dramático. ■



Andreu Besolí
andreu.besoli@cett.es

Estudios e investigaciones

Se edita el 2º número de **ARA**

El segundo número de la publicación semestral *ARA, Journal of Tourism Research/ Revista de Investigación en Turismo*, es ya una realidad. A continuación se exponen los resúmenes correspondientes a los artículos de la revista, que es fruto de la colaboración entre FUNGLODE y la EUHT CETT-UB.

St. Kitts at a Crossroad

- **Rachel Dodds.** Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management, Ryerson University, Toronto, Ontario (Canada)
- **Jerome L. McElroy.** Department of Business Administration and Economics, Saint Mary's College, Notre Dame, Indiana (USA)

Like many island economies St. Kitts is at a crossroads. The acceleration of globalization and the decision of the European Union in 2005 to remove preferential treatment for its main industry, sugar cane, have left the island with limited options. Tourism has now become the key avenue for economic growth.

Destinations go through various cycles, both popular and unstable, which are affected by market and tourism trends as well environmental and social factors. For many tourism destinations, especially islands, there is intense competition and weak differentiating factors and the product has become commoditized. As tourism has been put forth as the key driver for economic growth and sustainability within the island, long term strategies need to be put in place to adapt to changing trends and markets. There is a need for strong governance and resource management using an integrated and holistic framework. The destination life cycle model provides a useful framework for a discussion of the factors which inhibit sustainable tourism development in islands and various measures that are needed to ensure a stable economy. St. Kitts will be used as a specific case to illustrate these factors in an island context.

Ecotourism as a means of Community Development. The case of the Indigenous Populations of the Greater Caribbean

- **Jasmin Garraway.** Out-going Director of Sustainable Tourism, The Association of Caribbean States, St. Clair, Port of Spain (Trinidad and Tobago)

There are many types of tourism on offer in the world market, with tourism types being as diverse as the kind of experience that the visitor demands. Destinations characteristically engage in tourism models that cater to the needs and wants of the tourist market they attract. However, research and experience have shown that different tourism models affect the local people of a destination in different ways. For example, some models favor greater participation of historically mar-

La revista bilingüe *ARA*, surgida de la colaboración entre la Fundación Global Democracia y Desarrollo (FUNGLODE), de la República Dominicana, y la EUHT CETT-UB, centra su línea editorial en la investigación turística básica y aplicada en el ámbito geográfico del Caribe. *ARA* pretende ser una herramienta para divulgar las iniciativas vinculadas a diferentes ámbitos del turismo sostenible, y servir como espacio de debate internacional entre investigadores y profesionales del sector. Pese a que la problemática de los países caribeños tiene un marcado protagonismo en los artículos publicados hasta la actualidad, la línea de la revista no es restrictiva y se halla abierta a cualquier experiencia que pueda aplicarse o aporte una reflexión crítico-constructiva a la realidad dominicana y de sus países vecinos.

El segundo número de la publicación (Vol. 1/Nº 2) llega puntualmente en este segundo semestre de 2008 con un total de seis artículos, cinco redactados en inglés y uno en lengua española:

- El estudio "St. Kitts at a Crossroad" analiza el creciente impacto del turismo en la isla caribeña de St. Kitts, fenómeno que se perfila como una importante alternativa de futuro para la economía local dentro del paradigma del turismo sostenible.
- "Ecotourism as a means of Community Development", es una reflexión conceptual centrada en dos paradigmas del turismo contemporáneo -el ecoturismo y el turismo basado en la comunidad- a partir de distintas investigaciones académicas realizadas en el marco de las poblaciones indígenas del Gran Caribe.
- "Caribbean Delight: Moving Beyond the Sustainability Discourse in Tourism" propone una reflexión sobre el turismo en países en vías de desarrollo y, en este contexto, sobre la necesidad de introducir la noción de sostenibilidad desde la perspectiva económica, cultural y medioambiental. Para los autores, esta circunstancia implica la acción de agentes locales que actúen a escala micro, como demuestran los datos empíricos referidos a dos casos de estudio: Belice y la República Dominicana.
- El cuarto artículo, "Financial markets, microfinance and tourism in developing countries", es un texto sobre las oportunidades que ofrecen los microcréditos para el desarrollo sostenible del turismo -en su vertiente económica- en países como las Filipinas, Nicaragua y la República Dominicana.
- "Ética y mediación cultural en el ámbito turístico", trata sobre el papel crucial de los intermediarios y los promotores turísticos como medio de dinamización entre la oferta de ocio de calidad y el turista, en el ámbito de los establecimientos de alojamiento.
- Finalmente, "International Tourism in the Caribbean; its contribution over the last 25 years: 1980-2005", es una panorámica teórico-práctica sobre los parámetros que caracterizan al turismo internacional en el ámbito del Caribe, a partir de datos económicos que permiten cuantificar los ingresos en la región. ■

Andreu Besolí. *Coordinador científico de ARA*

ginalized communities than others. This paper focuses on two tourism models: ecotourism and community-based tourism. It is conceptual in nature and builds on previous academic research and secondary data in addressing the very topical theme of the use of ecotourism as a

means of community development. It presents successful case studies of community-based ecotourism, making particular reference to the indigenous populations of the Greater Caribbean to make these connections. There is reason to believe that the lessons derived from these case studies will be of interest and use to other indigenous communities in the Greater Caribbean and similar geographical regions in search of an alternative path of development that conserves natural areas while capitalizing on the opportunity for social welfare development and economic diversification for present as well as future generations.

Caribbean Delight: Moving Beyond the Sustainability Discourse in Tourism

• **Carel Roessingh, et al.** Faculty of Social Sciences, Department of Culture, Organization and Management, Vrije Universiteit, Amsterdam (The Netherlands)

In the tourism literature a lot of attention is paid to different approaches towards tourism development, especially when it comes to developing countries. Often it is argued that it is necessary to come to a sustainable approach, whereby it is stressed that attention should be paid to the way tourism organizations influence (and are influenced by) the natural environment as well as the cultural, and economical context in which they are situated. Although the debates on sustainable forms of tourism development are a positive direction for the tourism field, we will argue in this paper that these debates will not really contribute to the progress of the field as long as there is a lack of local accounts of actors in such tourism destinations. By presenting empirical data from Belize and the Dominican Republic, the aim is to move beyond the dominant 'sustainability discourse' in the field of tourism in which mass-tourism is per definition 'bad' and small-scale tourism is 'good', and gain an insight into what is actually going on at the micro level.

Financial markets, microfinance and tourism in developing countries

• **Jos van der Sterren.** Master Course Tourism Destination Management, NHTV Breda University of Applied Sciences (The Netherlands)

Many developing countries consider promoting tourism as a main strategy for achieving economic growth. The tourism sector at destinations is mainly organized through micro- and small-scale enterprises. In developing countries, these lack access to credit and other finance: financial markets do not consider them as clients and government support is mainly aimed at attracting foreign direct investments (FDI), not oriented towards expansion of domestic business in tourism. Financial sector modernization in some developing countries has been pushed in recent years through so-called Microfinance Institutions (MFIs). These deliver credit to micro- and small enterprises and contribute to poverty reduction by providing poor people access to financial services. Until now, in tourism destinations, these MFIs do not seem to close this aforementioned finance gap in supply and demand for finance. Given their lack of access to credit, domestic (tourism) micro- and small enterprises in developing countries are unable to compete against large international suppliers of accommodation and tourism services. As a consequence, the potential of positive local economic impacts from growth through tourism is not fully used in most developing countries.

Further research is required to develop appropriate (tailor-made) financial instruments that fit the needs of these tourism micro- and small enterprises. These should include investment subsidies, tax mea-

asures, long-term loans, and leasing and insurance products. Commercial banks could play a leading role in innovating financial markets in tourism destinations, and make use of the experience of MFIs when it comes to uncollateralized lending techniques. Governments in developing countries that emerge as tourism destinations should facilitate the reform of their domestic financial sector and the delivery of specific financial products oriented towards micro and small-scale tourism enterprises. This could well be done through specific credit lines, just like agricultural and industrial development banks that have supported agribusiness and industrial development in the past.

Ética y mediación cultural en el ámbito turístico. Los mediadores del ocio turístico y el animador turístico

• **Xavier Puertas.** Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, Barcelona (España)

La realidad cultural de una zona es argumento más que suficiente para singularizar una oferta turística, aunque por varias circunstancias se realizan prácticas que han llegado a desvirtuar este potencial inicial, en aras de un beneficio turístico mucho más cercano a una estandarización popular que a otra cosa. Sus consecuencias en la actualidad pueden ser de un alcance insospechado, ya que el turista tiene cada vez más información sobre el contexto de su destinación, por lo que tiende a valorar más la autenticidad y la singularidad de las propuestas. Así, entre los atractivos turísticos y los viajeros se sitúan los intermediarios y los promotores, que representan a las empresas en las que se emplazan los auténticos vehiculadores de las propuestas que, dispuestos a dinamizar la destinación, ponen en valor muchos de los aspectos potenciales de la zona. Este es el contexto de los mediadores turísticos. Y actúan desde tres áreas, muy distintas: las agencias de viajes, las instituciones y los establecimientos de alojamiento. Con toda seguridad, los animadores, en la tercera área mencionada, son los menos analizados, siendo, sin embargo, una pieza clave del engranaje turístico. Analizando este perfil, se determinan sus funciones esenciales (relación, producción y organización), que darán lugar a posibles propuestas adecuadas, decorosas y reales para que la mediación ejercida sea lo más auténtica y fiel al contexto cultural en el que se encuentra el establecimiento, haciendo que sea posible una óptima dinamización que afecte positivamente al viajero, a la zona y a las intenciones mercantilistas de las empresas que ejercen la mediación. ■

International Tourism in the Caribbean: Its contribution over the last 25 years: 1980-2005

• **Fred Célimène, Bruno Marques.** CEREGMIA - Centre d'Etude et de Recherche en Economie, Gestion, Modélisation et Informatique Appliquée, Faculty of Economics and Law, Université des Antilles et de la Guyane, Schoelcher (Martinique)

Over many years international tourism has become a specialisation of the Caribbean region. The question as to whether the contribution from International Tourism Earnings has impacted on the incomes of the people of the Caribbean has evolved into both a theoretical and practical area of study.

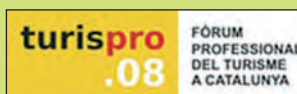
By structuring the concept of contribution around the notions of causality and elasticity, this article presents various summarised data which are applicable to the whole of the Caribbean and hence looks beyond the diversity that characterises the region. Econometrics of panel data supplies the framework for the observations that follow and the regressions that can be estimated therefrom provide information on the dynamic contribution of international tourism to the revenue of the region. ■

TOT FLASH



Gaspar España, nombrado Importante del Turismo

2008. El 28 de septiembre, con motivo del XII aniversario del Día Mundial del Turismo, el Sr. Gaspar España fue nombrado Importante del Turismo 2008 por el Comité Organizador del Día Mundial del Turismo de Skal Internacional de Barcelona y por Turismo de Barcelona. Otras distinciones a los Importantes del Turismo 2008 recayeron en Joaquim Ferreruela, Francesc Orobítg, ADIF, GSMC y el Palau de la Música Catalana. Por parte del Grup CETT, Manel Bassols, director de la Fundació Gaspar España-CETT, en representación del Sr. España, recogió la placa, de manos del Sr. Santiago Soteras, presidente del Comité Organizador del Día Mundial de Turismo y antiguo alumno del CETT.



CETT Consultors, responsable de la organización técnica de Turispro'08.

Del 4 al 6 de noviembre tuvo lugar, en el Hotel Alimara de Barcelona y en el Hotel Carlemany de Girona, la XI edición de TURISPRO, el foro profesional del turismo en Catalunya, dirigido a los profesionales del sector del turismo y la hostelería con estudios superiores que buscan un puesto de trabajo cualificado. TURISPRO es un programa en formato de *workshops* que facilita la selección de candidatos y que permite realizar entrevistas laborales con empresas pioneras del sector, con la previa elaboración de agendas personalizadas para cada empresa y candidato/a. Lo organiza la Dirección General de Turismo de la Generalitat de Catalunya y CETT Consultors, que pertenece al GRUP CETT, empresa ganadora del concurso público convocado para la organización técnica de TURISPRO'08.



Gran éxito del alumnado de la Escola d'Hoteleria del CETT en los Eurotrophées Utec.

El equipo de diez alumnos que el 1 de octubre participó en el encuentro "Europa a través de la gastronomía" y en el concurso de cocina y servicio de restaurante y bar organizado por la escuela UTEC HRT de Emerainville (Marne-la Vallée, Francia), en el marco de la Semaine Europe (Eurotrophées 08), resultó ganador en distintas categorías, compitiendo con los equipos representantes de las escuelas UTEC HRT y Barthélemy de Laffemas (Francia), EHS Trier (Alemania) e IPSSAR Nocera Inferiore (Italia).



El CETT representa a los centros universitarios de formación turística del Estado español en Canadá.

En el marco del X Congreso Internacional del Ocio, celebrado del 6 al 10 de octubre en la ciudad canadiense de Quebec, el Bureau International du Tourisme Social (BITS) otorgó su premio anual, en su séptima edición, al mejor proyecto mundial de turismo social. El galardón, que recayó sobre el Gobierno español por su proyecto IMSERSO, fue recogido por el embajador de España en Canadá, el Excelentísimo Sr. D. Mariano Alonso-Burón Aberasturi. Al acto de entrega asistieron, como representantes de las instituciones del Estado, la señora Dolores Ordóñez Martínez, de la Consejería de Trabajo y Formación del Govern de les Illes Balears, y el Sr. Xavier Puertas, profesor de la EUHT CETT-UB, como representante de los centros universitarios de formación turística del Estado.



Àgora BCN incorpora nuevos equipamientos.

Àgora BCN cuenta con nuevas instalaciones para el nuevo curso académico 2008-09. Con 540 m², la pista polideportiva, al aire libre y dotada de iluminación, se halla preparada para la práctica de fútbol sala, baloncesto, balonmano, voleibol y bádminton. El gimnasio de Àgora BCN se ha equipado con 8 nuevas máquinas isotónicas que conforman un circuito completo de musculación. Finalmente, la residencia se ha dotado de una sala taller, para que los residentes puedan elaborar trabajos prácticos (maquetas, proyectos artísticos, mecánicos, electrónicos...).

Recursos turísticos

- Abert, J-F. *Pierre Gagnaire lúcido & lúdico*. Barcelona: Montagud, 2007.
- Amat, O. *Las claves del nuevo PCG. Una guía para comprender los aspectos clave de la nueva contabilidad*. Barcelona: Gestión 2000, 2008.
- *A practical guide to tourism destination management*. Madrid: OMT, 2007.
- *Càmpings Catalunya Guia 2008*. Barcelona: Generalitat, 2007.
- *Conocer España por la ruta de los paradores*. Madrid: Gaesa, 2008.
- De Pablo, C. *Riesgos laborales en hostelería y restauración*. Jaén: Formación Alcalá, 2007.
- Domínguez, A.; Hermo, S. *Métricas del marketing*. Madrid: ESIC, 2008.
- Donaire, J.A. *Turisme cultural entre l'experiència i el ritual*. Bellcaire d'Empordà (Girona): Edicions Vitel·la, 2008.
- *El nuevo sistema de información de marketing (SIMK)* Garmendia, F.; Romeiro, J. Madrid: ESIC, 2007.
- *Els formatges de Catalunya*. Barcelona: Generalitat, 2008.
- *Establiments de turisme rural*. Catalunya Guia 2008. Barcelona: Generalitat, 2007.
- Fálder, A. *Enciclopedia de los alimentos*. Madrid: Mercasa, 2007.
- Guaracino, J. *Gay and lesbian tourism: The essential guide for marketing*. Oxford: Elsevier, 2007.
- *Guía de alojamientos rurales de España 2008*. Madrid: Santillana, 2007.
- *Guía de viaje por balnearios de España*. Madrid: Anaya, 2008.
- *Guía práctica para viajar. Derechos y obligaciones del turista*. Madrid: Síntesis, 2008.
- Hermé, P. *Ph 10 Antología Pierre Hermé*. Barcelona: Montagud, 2008.
- *Hotels Catalunya Guia 2008*. Barcelona: Generalitat, 2008.
- Huertas, R.; Domínguez, R. *Decisiones estratégicas para la dirección de operaciones y servicios en empresas de servicios y turísticas*. Barcelona: UBE, 2008.
- Iglesias, J.R.; Talón, P.; García-Viana, R. *Comercialización de productos y servicios turísticos*. 2ª ed. Madrid: Síntesis, 2007.
- Karina M. Barreiro, K.; M. (coordinadora). *Protección legal del turista en el derecho comparado*. Buenos Aires: Ladevi Ediciones, 2008.
- *La educación superior en el mundo 2007. Acreditación para la garantía de la calidad: ¿Qué está en juego?* Madrid: Mundi Prensa, 2006.
- Landeta, A. *Buenas prácticas de e-learning*. Pasajes (Guipúzcoa): @nced, 2007.
- Miralbell, O. *Gestió d'oficines de turisme*. Barcelona: UOC, 2007.
- Moret, X. *Viatge per la Costa Brava*. Figueres: Brau, 2008.
- Munuera, J.L.; Rodríguez, A.I. *Estrategias de marketing. Un enfoque basado en el proceso de dirección*. Madrid: ESIC Editorial, 2007.
- Núñez, R. *Un científico en la cocina. Descubre la ciencia que hay detrás de lo que comes*. Barcelona: Planeta, 2007.
- OMT. *Yearbook of tourism statistics "2001-2005"*. Madrid: OMT, 2007.
- Pérez, R.; González, I. *El alojamiento turístico: problemática y soluciones en la ejecución del contrato de hospedaje*. Madrid: La Ley, 2008.
- Puertas, X. *Gestión del ocio en el ámbito del turístico*. Madrid: Síntesis, 2007.
- Ribera, A.; Ribera, S.; Vallés, O. *Los secretos de los chefs. Técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin*. Barcelona: Robinbook, 2008.
- *Ruta del modernisme Barcelona*. Galeria d'autors. Barcelona: Ajuntament, 2008.
- Sánchez, M.; Pulido, J.I. *Medida de la sostenibilidad turística. Propuesta de un índice sintético*. Madrid: Ramón Areces, 2008.
- Santacana, J.; Lonch, N. *Museo local. La cienienta de la cultura*. Barcelona: Trea, 2008.
- Santos, L.E. *El desarrollo turístico del litoral de Huelva: factores, procesos y conflictos territoriales en un espacio turístico emergente*. Sevilla: Junta de Andalucía, 2008.
- *Turismo y sociedad en Andalucía*. Sevilla: Junta de Andalucía, 2007.
- Xerardo Pereiro, X.; De León, X.; Inawinapi, S. *Los impactos del turismo en Kuna Yala (Panamá). Turismo y cultura entre los Kuna de Panamá*. Madrid: Ramón Areces, 2007.
- Yagüe, M.J. *Nuevos enfoques del marketing y la creación de valor*. El Ejido (Almería): Fundación Cajamar, 2007.



Viatge per la Costa Brava. Paisatge, memòria, glamur i turisme

Xavier Moret. Brau Edicions

En este viaje, sin prisas y en la calma de fuera de temporada, las vivencias de maestros de azuela, historiadores, hoteleros y restauradores se complementan con las historias de veraneantes glamorosos, de artistas marcados por la tramuntana, de personas que vivieron la euforia del corcho y de soñadores

que hicieron las Américas antes que el boom del turismo transformara una costa que, durante muchos años, vivió al margen del mundo y del tiempo.



Medida de la sostenibilidad turística. Propuesta de un índice sintético

Juan Ignacio Pulido, Marcelino Sánchez
Ramón Areces Centro de Estudios

Esta obra presenta la metodología con la que abordar la creación de un índice sintético de sostenibilidad turística, el ST. INDEX, que viene a cubrir las necesidades de agregación de información que plantea el propio concepto de sostenibilidad, siendo, a la vez, una

herramienta muy útil para evaluar la gestión de los destinos turísticos y para comparar los esfuerzos que éstos han realizado en materia de sostenibilidad.

Páginas web de interés

Blogs

www.zapin.info/directorio-blogs/index-13.html
<http://locuraviajes.com/blog>
<http://blog.minube.com>

Agencias de viajes

<http://acavsocial.ning.com>
www.expertosenmarruecos.com
www.goplanit.com

Destinaciones turísticas

www.guiasparaviajar.com
www.travelview.es
www.tripsay.com

Alojamiento

www.unusualhotelsoftheworld.com
www.trivop.com
www.zangoa.com

Aplicaciones sociales

www.myopencity.it
www.wayn.com/waynsplash.html
www.witur.com

Cámaras on-line

www.webcams.travel
www.ventanasalparaiso.es
www.earthcam.com

Servicios complementarios

www.turitec.com
www.worldtaximeter.com
www.unctadxi.org/templates/Startpage_1208.aspx



ÀREA DE TURISME	PRIMERA EDICIÓ	SEGONA EDICIÓ
Gestió del municipi turístic sostenible, enfocament, Agenda Local 21	2 i 3 de febrer	16 i 17 de novembre
Gestió d'eines i canals electrònics en la comercialització de les destinacions turístiques	2 i 3 de febrer	4 i 5 de maig
Creació i comercialització de projectes de turisme cultural	9 i 10 de febrer	18 i 19 de maig
La innovació com a resposta a les noves tendències en el turisme mundial	9 i 10 de febrer	11 i 12 de maig
La gestió del patrimoni cultural i el seu ús turístic	23 i 24 de febrer	27 i 28 d'abril
Estar al mercat, estratègies de comunicació i comercialització	23 i 24 de febrer	25 i 26 de maig
Gestió eficaç d'oficines de turisme i centres d'informació	2 i 3 de març	5 i 6 d'octubre
Gestió de vendes: la comunicació i persuasió com a eines de la venda en el sector turístic	2 i 3 de març	19 i 20 d'octubre
Planificació estratègica per al desenvolupament turístic local	16 i 17 de març	2 i 3 de novembre
Finançament de municipis, creació i gestió de productes turístics	27 i 28 d'abril	19 i 20 d'octubre
Direcció estratègica del màrqueting turístic	4 i 5 de maig	16 i 17 de novembre
ÀREA D'HOTELERIA	PRIMERA EDICIÓ	SEGONA EDICIÓ
La venda i comercialització hotelera en els canals electrònics	2 i 3 de febrer	8 i 9 de juny
Finances per a no financers a l'hoteleria	2 i 3 de febrer	8 i 9 de juny
Gestió econòmica per a responsables del manteniment hoteler	9 i 10 de febrer	25 i 26 de maig
Gestió del F&B. Optimització de recursos	9 i 10 de febrer	14 i 15 de setembre
La web 2.0 aplicada al turisme. Travel 2.0	23 i 24 de febrer	19 i 20 d'octubre
Bones pràctiques ambientals en els hotels	23 i 24 de febrer	15 i 16 de juny
L'atenció al client: una oportunitat de venda	2 i 3 de març	28 i 29 de setembre
Anàlisi i resolució de conflictes. La presa de decisions en les organ. turístiques (NOU)	2 i 3 de març	5 i 6 d'octubre
Revenue Management I	16 i 17 de març	28 i 29 de setembre
Gestió eficaç del temps i prevenció de l'estrès en el sector turístic	23 i 24 de març	2 i 3 de novembre
Gestió de banquets i congressos d'un hotel. Optimització de recursos	23 i 24 de març	19 i 20 d'octubre
Implantació de sistemes de qualitat en empreses hoteleres: un cas pràctic	30 i 31 de març	16 i 17 de novembre
Tècniques de venda i comercialització en el sector hoteler	30 i 31 de març	21 i 22 de setembre
Revenue Management II	27 i 28 d'abril	19 i 20 d'octubre
Gestió de l'allotjament en establiments hotelers. Optimització de recursos	27 i 28 d'abril	2 i 3 de novembre
Anàlisi de costos en el sector hoteler	4 i 5 de maig	16 i 17 de novembre
Gestió del manteniment hoteler	18 i 19 de maig	26 i 27 d'octubre
Posicionament i optimització de webs d'establiments hotelers	8 i 9 de juny	23 i 24 de novembre
Gestió hotelera: Direcció d'equips	15 i 16 de juny	14 i 15 de desembre
ÀREA D'IDIOMES	ÚNICA EDICIÓ	
Francès per a comercials d'establiments hotelers (nivell mitjà)	Del 2 de març a l'1 d'abril	
Anglès per al personal de sala (nivell bàsic)	Del 2 de març a l'1 d'abril	
Anglès per al personal de recepció i allotjament d'establiments hotelers (nivell mitjà)	Del 27 d'abril al 27 de maig	
Anglès per al personal de sala (nivell mitjà)	Del 27 d'abril al 27 de maig	
Francès per al personal de recepció i allotjament d'establiments hotelers (nivell mitjà)	Del 28 d'octubre al 2 de novembre	
Anglès per a comercials d'establiments hotelers (nivell mitjà)	Del 2 de novembre a l'1 de desembre	
ÀREA DE RESTAURACIÓ I CUINA	PRIMERA EDICIÓ	SEGONA EDICIÓ
Tècniques de servei de restaurant	Del 2 al 23 de febrer	Del 5 al 26 d'octubre
Creativitat, la intuïció al plat	2 i 3 de febrer	5 i 6 d'octubre
Disseny i elaboració de pa per a la restauració	16 de febrer	19 d'octubre
Taller de pastisseria d'avantguarda en restauració	23 i 24 de febrer	2 i 3 de novembre
Aplicacions del buit a la cuina	2 i 3 de març	26 i 27 d'octubre
Iniciació a sommeliers	Del 3 al 26 de març	Del 3 al 26 de novembre
Perfeccionament de tècniques de servei de restaurant i iniciació a la direcció de sala	Del 16 al 31 de març	Del 9 al 24 de novembre
Gelats i postres fredes	16 de març	9 de novembre
Planificació de menús i dietes especials	30 i 31 de març	16 i 17 de novembre
La gestió del capital humà a la restauració	27 i 28 d'abril	2 i 3 de novembre
Tècniques i tecnologies innovadores a la cuina	27 i 28 d'abril	23 i 24 de novembre
Gestió de restauració en grans esdeveniments	4 i 5 de maig	16 i 17 de novembre
Revenue Management en Restauració	18 i 19 de maig	28 i 29 de setembre
Tècniques de servei de cafeteria i bar (barman)	Del 18 de maig al 10 de juny	Del 19 d'octubre a l'11 de novembre

www.cett.cat



Grup CETT

ESCOLA
D'HOTELERIA I TURISME

ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME
Centre adscrit a la Universitat de Barcelona

ESCOLA
DE FORMACIÓ CONTÍNUA

ESCOLA D'IDIOMES

CETT CONSULTORS

VIATGES CENTURY

HOTEL ALIMARA

ÀGORA BCN
Residència Universitària Internacional

Avda. Can Marcet 36-38

08035 Barcelona

Tel.: 93 428 07 77

Fax: 93 428 67 77

Correo electrónico: cett@cett.es

www.cett.cat



ER-0349/2002

Sistema de Gestión de
Calidad de la Formación
ISO 9001:2000