



grupo faro

[Inicio](#) ▶ [Melilla](#) ▶ [Sociedad](#) ▶ La EHM cede sus instalaciones a los alumnos del Máster en Turismo

La EHM cede sus instalaciones a los alumnos del Máster en Turismo



Escrito por Andrés Moraga

LUNES, 20 DE ABRIL DE 2009



Los alumnos del Máster aprendieron algunos de los secretos de la cocina moderna.

Las instalaciones de la Escuela de Hostelería de la ciudad fueron el escenario elegido por el coordinador de este centro formativo, Jesús López Postigo, para transmitir ciertas nociones de ‘Gastronomía’ a los 21 alumnos que componen el ‘Máster en Dirección y Administración de Empresas Turísticas’, y que habitualmente se imparte en las aulas de la Universidad de Granada en Melilla.

De esta forma, los objetivos del módulo impartido por López fueron, entre otros el de concienciar a los alumnos acerca de la importancia de la oferta gastronómica en el sector turístico, adquirir los conocimientos necesarios sobre la gastronomía en general e identificar las diferencias en este ámbito. En el tema de la gastronomía se abordó en primer lugar, la definición, su origen, la división en los ciclos de la cocina y la cocina moderna, además de

los tipos de cocción y las nuevas técnicas, sin olvidar el pertinente maridaje entre el plato a degustar y el vino correspondiente.

Las características de las empresas hosteleras que el docente destacó fueron la venta de los productos intangibles, la venta de los elaborados y el concepto de calidad en el establecimiento, que, según confirmó López, pertenecía en un 70 por ciento a los Recursos Humanos de que disponga la empresa.

No obstante, aún a pesar de definir detalladamente los matices de los distintos aspectos de la gastronomía nacional y para que ésta tenga la aceptación necesaria como para que un negocio hostelero pueda salir adelante, los pupilos tenían que tener claro cuantos tipos de turismo pueden confluír en un establecimiento, ya que cada uno de estas clases, valorarán más unos detalles que otros.

Asimismo, el director de la Escuela de Hostelería de Melilla no sólo se cñió a los aspectos culinarios de un restaurante, sino que también hizo hincapié en el coste medio por persona en el mercado gastronómico, haciendo un análisis comparativo desde el ejercicio de 1980 hasta el previsto para el próximo año.

Así, en el año 1980, el coste medio por persona era de entre seis y diez euros, respondiendo este coste al mercado familiar.

El mercado gastronómico que responde al ocio apareció en los años noventa con una aportación de unos 18 a 30 euros por comensal.

La evolución de las necesidades gastronómicas ha desembocado hasta el tipo de mercado de negocios en el que cada cliente se gasta entre 30 y 50 euros por menú.

Los alumnos del ‘Máster en Dirección y Administración de Empresas Turísticas’ pudieron degustar alguna especialidad de la casa y hacer un estudio comparativo, ya que probaron cuatro platos distintos preparados al estilo tradicional y estos mismos menús cocinados según la gastronomía moderna que introduce modificaciones en su preparación.

López también hizo una demostración de maridaje entre varios vinos ya fueron blancos o tintos para acentuar el sabor de determinados ingredientes .

[Add as favourites](#) (3) | [Cite este artículo en su sitio](#) | Views: 42

Sea el primero en comentar el artículo



Escribir Comentario

Por favor, mantenga el tópic de los mensajes en relevancia con el tema del artículo.

Lenguaje inapropiado será borrado.

Por favor, no use los comentarios para promocionar su sitio, ese tipo de mensajes serán removidos.

Aségurse de *Recargar* la página para mostrar un nuevo código de seguridad antes de clicar 'Enviar', en caso de haber ingresado un código incorrecto.

Nombre:

BBCode:



Últimas Noticias

Más Visitado

[Críticas incomprensibles](#)

[Azmani denuncia el silencio de la Ciudad en la concesión de 108.000 euros a ‘Serglobin’](#)

[Presentan el proyecto del nuevo polideportivo en el barrio de El Real](#)

[CpM pide al Ejecutivo que condene las “peligrosas” declaraciones de Aznar](#)

[Gutiérrez reclamará “la prometida llegada” del endocrinólogo pediátrico](#)

Últimos Comentarios



ENCUESTA

¿Las últimas detenciones de etarras han podido debilitar a la banda?

- ☐ Sí
☐ No
☐ Ns/nc

[Votar](#)

[Resultados](#)

¿Está orgulloso de que una ceutí -Izaskun Bernal- opte al Parlamento Europeo?

- ☐ Sí
☐ No
☐ Ns/nc

[Votar](#)

[Resultados](#)

PORTADA MELILLA



[Descargar en PDF](#)