

Continúa desarrollándose el curso de Peluquería en el Liceo Jubilar, con la Docente Katia Grygrych, para adolescentes y jóvenes de la zona. desde el 22 de noviembre se están llevando a cabo las pruebas evaluatorias de 32 jóvenes que cursaron el 1^{er} año y 17 que cursaron el 2^o año.



Experiencias de capacitación en San José

Comenzaría esta nota con una frase muy conocida: “Caminante no hay camino...”, y llegamos a la ciudad de San José y Ciudad del Plata, para compartir una experiencia de formación y entrenamiento profesional, para el sector hotelero gastronómico.

En las cálidas tardes del mes de enero, realizamos la primera experiencia en la ciudad de San José, con capacitación en las áreas de Recepción, Meseros y Mucamas, siendo un número muy amplio de participantes que optaron por una o más opciones de la oferta de Capacitación, logrando un alto índice de asistencias y participación práctica.

También compartimos las salidas didácticas de aprendizaje a los Hoteles Kolping, Sheraton, Regency Golf, Intercity, de la ciudad de Montevideo, siendo recibidos por sus ejecutivos de Recursos Humanos y Ventas de los mismos, intercambiando conocimientos y experiencias de profesionalidad.

Estuvimos en la ciudad de Colonia del Sacramento, llegando a la mañana para comenzar toda una visita a: El B.I.T. (Complejo de audio-

visuales turísticos), luego al Hotel Unique-Luxer, para almorzar en el Instituto de Hotelería y Gastronomía Municipal de Colonia.

A la tarde iniciamos una visita guiada, por una profesional del turismo, al casco histórico de Colonia y proseguir con el Hotel Radisson de Colonia y una elegante hostería, regresando a media tarde con una sensación muy amena de haber compartido una jornada de convivencia y profesionalidad del mercado Hotelero de Colonia.

Meses más tarde (octubre de 2012), partimos hacia Ciudad del Plata, para realizar la capacitación en el área de Meseros y Meseras, encontrándonos con una participación muy alta de alumnos. La mayoría de ellos lograron culminar un curso por la utilización de herramientas muy actualizadas de capacitación. La consistencia de los cursos estuvo apoyada en forma muy ejecutiva y profesional, por la unidad de desarrollo y el salón de eventos “Las Cabras”, que nos abrieron sus puertas y la disponibilidad estuvo siempre presente para Kolping.

También con ellos realizamos una visita didáctica a hoteles como: Kolping, Intercity y Regency Golf, para vivir una experiencia real de aprendizaje en los mismos hoteles.

Para destacar los detalles más importantes de los cursos en la ciudad de San José, resaltaría: el capital humano, como también el quórum logrado en los dos cierres de curso y alto espíritu de querer lograr el máximo de Capacitación.

“Caminante no hay camino...” que en la próxima nota podamos compartir otra experiencia en los atractivos lugares de San José.

Prof. Héctor Lucero



El Instituto Gastronómico Kolping ofreció una barra con tragos que tenían al vino como principal base alcohólica, y un stand de comidas que incluía dos salsas-tragos (tragos que luego de 2 o 3 horas de reducción se sirven como salsa). Con mucha creatividad el Instituto Kolping demostró que existen muchas formas de consumir el vino. Fuente: http://www.clubsolis.com/2012_cata_vinos.html

Hay una notoria diferencia entre “beber” y “catar”

Se afirma que por el año 1312 Felipe El Hermoso organizó y agrupó a una sociedad parisina que aún existe “Courtiers–Gourmets–Piqueurs de Vins” (Corredores. Gastrónomos, Tomadores) siendo los antecesores de nuestros actuales catadores.

Sin embargo, hasta el año 1793, no aparece el “Catador” propiamente dicho: “aquel cuyo oficio es probar los vinos”.

Por otra parte, en los textos oficiales, no aparece la definición del verbo “catar” hasta 1813.

En realidad, para todos los aficionados al vino una de las definiciones que más resalta es que la cata forma parte del saber beber. Para ello es necesario atender al vino, y analizarlo introspectivamente. ¿Cuántas sensaciones se han perdido por ignorancia, falta de interés o torpeza?

“La cata es la intimidad con el vino” o “es un arte de medida, de sentido común”, “Es un estado de

ánimo de constante disponibilidad frente a nuestras sensaciones”.

Estas reflexiones, vienen a cuento del trabajo que venimos desarrollando desde unos años a esta parte gracias a la gentileza de quienes dirigen y componen el Instituto Kolping.

Hemos intentado, las más de las veces con éxito por cierto, imprimir una “cultura enológica” de conocer y valorar los vinos, de dónde provienen, los procesos de elaboración y crianza y cómo maridarlos en la faz gastronómica.

Ha sido una experiencia fascinante, que en mi caso valoro y agradezco infinitamente porque me ha permitido desarrollarme profesionalmente y más aún en lo humano al pasar a ser transmisor de conocimientos.

Hemos tratado de desmitificar el vino y su entorno, una bebida que ha acompañado al hombre desde

7.000 años a.C. nada menos, llevando cultura de un país a otro y por generaciones.

En el marco de transitar por dicha experiencia cultural, el Instituto ha participado desde 2011 con singular éxito por dos años consecutivos de los Encuentros del Vino de la ciudad de Las Piedras, organizados por el Club Solís, entidad social y deportiva fundada en 1888.

La experiencia ha sido por demás enriquecedora, aportando a la gestión de los alumnos y docentes de Kolping la aprobación distintiva de los asistentes ante muestras gastronómicas excelsas, sumadas a los “tragos” con base de vinos formulados este año.

Sigamos transitando el camino del Consumo Inteligente.

*Enólogo Ricardo Cabrera
Docente de Instituto Kolping*