

MARZO 2025

ESCUELAHOSTELERIALARIOJA.COM

# EN EL CAMINO



**VOL. 05**

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

## **Personas colaboradoras:**

Lass Adams Guardia (1º GB)  
Aritz Ernesto Almario Jaramillo (1º GB)  
Yassir Bentaouyt Zekri (1º GB)  
Juan Diego Canamari Mercado (1º GB)  
Erik Cardaba Alarcón (1º GB)  
Marco Corral Granada (1º GB)  
Andrés Eguizábal Galiana (1º GB)  
Jingou Guo (1º GB)  
Antonio Hernández Echevarría (1º GB)  
Yanely Jiménez Jiménez (1º GB)  
Sofía Manrique Castellanos (1º GB)  
Laura Martínez Angulo (1º GB)  
Brayan Peña Ojopi (1º GB)  
Wendy San Martín Pérez (1º GB)  
Rodrigo Silva Silva (1ºGB)  
Luca Terenzio (1º GB)  
Paula Terroba Medrano (1º GB)  
Nicol Valeria Urrea Martínez (1º GB)

Sara Corrales Ramírez (2º GB)  
Zornica Kaloyanova Marinova (2º GB)  
Érica Martín Fernández (2º GB)  
Adrián Rodríguez Olarte (2º GB)  
Morgana Sánchez Martínez (2º GB)  
Alejandro Zambrano Sánchez (2º GB)

Pablo Fraile Martínez (1ºSR)  
Miguel García Reinares (1ºSR)  
Laura Gonzalo Ribera (1ºSR)  
Asier Martínez Ortega (1ºSR)  
Eneritz Pérez Domínguez (1ºSR)  
Aniq Shafait (1ºSR)  
Víctor Alejandro Tintilay Loza (1ºSR)  
María Agneta Ungur Ciurcu (1ºSR)  
Enola Valerio Sales (1ºSR)  
Ariana Vicente Pascual (1ºSR)

## **Agradecimiento al profesorado:**

Isabel Barrio Lafuente  
Irene Díez Martínez  
Jesús García Sierra  
Mónica Garrido Ruiz  
Sara Gómez Murillo  
Elvira Jiménez Martínez  
Sara Lerena Murillo  
Uziel Sedano Alonso

**EN EL CAMINO**



# ÍNDICE



**02**

ALUMNADO 1ºGB

**03**

NUESTRAS  
ELABORACIONES

**08**

SAINT PATRICK

**12**

CIENCIAS  
SOCIALES

**16**

EXPERIMENTOS  
CASEROS

**19**

CONSEJOS

**20**

ALUMNADO 2ºGB

**24**

PREMIOS

**25**

RETOS

**28**

PROYECTOS

EN EL CAMINO

**01**

## RECETAS DE MARZO:

- ★ **MASA DE PIZZA**
- ★ **SALSA DE TOMATE**
- ★ **ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA**



## MASA DE PIZZA

### **Ingredientes:**

Harina de trigo 400 gr  
Agua tibia 200 ml  
Aceite de oliva 2 cucharadas  
Levadura fresca 15 gr  
Sal 10 gr

### **Elaboración:**

- Apartamos 100ml de agua y disolvemos la levadura en ella.
- Hacemos un volcán con la harina la sal y añadimos los 100 ml de agua restantes con el aceite.
- Una vez incorporado añadimos el resto del agua con la levadura y amasamos hasta que esté suave la masa, si vemos que queda dura añadimos agua poco a poco mojándonos las manos.
- Dejamos fermentar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Estiramos y ya podemos rellenar nuestra pizza con lo que queramos.
- Una vez rellena horneamos 10 minutos a 180 grados y luego otros 8-10 minutos a 200 grados (según el horno).



## SALSA DE TOMATE

### **Ingredientes:**

Tomate pera maduros 2 kg

Cebolla 2 unidades

Dientes de ajo 4 unidades

Aceite de oliva 1 dl

Sal c/s

Azúcar c/s

Pimentón dulce c/s

Bouquet garní 1 unidades

### **Elaboración:**

- Lavar los tomates, marcar con una cruz. Poner a hervir un cazo con/sin sal y cuando hierva añadir los tomates 1 a 1 para escaldarlos (máx 3 tomates a la vez) 30 seg y sacar con la espumadera a un bol con agua fría y escurrir. Pelarlos.
- Retirar la parte blanca con la puntilla. Abrir a la mitad y retirar las pepitas y cortar en concassé.
- Pelar y cortar el ajo y la cebolla en brunoise.
- Calentar el aceite en una cazuela de material inalterable, doramos el ajo y añadimos la cebolla y poner una pizca de sal. Remover.
- Tras hacer la cebolla añadimos el tomate, sazonamos e introducimos el bouquet garní.
- Dejamos hervir 45 min a fuego lento y removiendo.
- Retiramos el bouquet garní y trituramos con el chino, el pasapurés o la batidora.





# ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA

## **Ingredientes:**

### **Para las albóndigas:**

Carne de ternera picada 1.05 kg  
Perejil 0.07 gr  
Sal fina 0.07 gr  
Huevos 4.2 ud  
Pimienta negra molida 0.07 gr  
Patata 0.35 kg  
Champiñón natural 0.35 kg

Guisante 0.21 kg  
Cebolla 0.14 kg  
Ajo 1 ud  
Laurel 0.035 g  
Harina Floja 0.21 kg  
Pan de molde 0.14 ud  
Leche entera esterilizada 0.14 l

### **Para la salsa de tomate:**

Tomate pera 500g  
Zanahoria 70gr  
Ajo 2.1 unidades  
Pimiento verde 1 unidad  
Aceite de oliva 10g  
Cebolla 100gr  
Azúcar 0.10gr

## **Preelaboración:**

1) La Carne

Pasar por la picadora carne de vacuno y de cerdo.

2) El Pan

Poner a remojo en la leche.

### **Para las albóndigas:**

- Picar en brunoise. (Cebolla, ajo, perejil)
- Pochar en aceite. Enfriar.
- Reservar

## NUESTRAS ELABORACIONES

### **Guarnición:**

- Champiñones:

Quitar la tierra de los pies. Laminar.

Saltear en aceite de oliva con ajo picado. Reservar.

- Zanahoria:

Pelar.

Cortar en dados.

Cocer en poca agua hirviendo con sal. Evitar que pierda color.

Dejar enfriar en el agua. Reservar.

- Guisantes:

Cocer a la inglesa. Refrescar con agua fría. Reservar.

### **Elaboración:**

#### **La carne:**

- Salpimentar la carne picada.
- Añadir el huevo crudo.
- Incorporar el pan. (remojado y escurrido).
- El ajo, la cebolla y el perejil en brunoise pochado.
- Amasar en frío, para condimentar bien la carne.

#### **Las albóndigas:**

- Formar bolas de unos 40 gr.
- Enharinar.
- Freír en aceite de girasol.

#### **Acabado y presentación:**

- Colocar las albóndigas (4 por ración) en una placa gastronorm o un rondón.
- Añadir la guarnición.
- Dar un hervor.
- Poner a punto de sal y pimienta.
- Colar en un plato trincherero las albóndigas acompañadas de la guarnición.

#### **La salsa de tomate:**

- Levantar y poner a punto de sal.





# SAINT PATRICK'S DAY

St Patrick's day is on March 17th. It is both an Irish religious and national holiday. Immigrants from Ireland brought this tradition to the United States. St Patrick is a very famous and important person in Ireland. St Patrick's real name was Maewyn Succat. He was born in Wales around 389 AD. When he was 16, he was kidnapped by bandits and taken to Ireland as a slave. He worked as a shepherd. He spent many long hours alone taking care of sheep out in the fields. He felt lonely and afraid. During that time he began to think about God. He repented from his sins and unbelief and he turned to God with all his heart. He had a dream in which God told him to leave Ireland by going to the coast. He escaped to Gaul (France) after six long years of slavery. He studied in a monastery for twelve years near Auxerre, in France. He had a vision telling him to return to Ireland as a missionary. At sixty, he came back to Ireland to convert the pagans of Ireland to Christianity. He used the shamrock to explain the concept of the Trinity (Father, Son, Holy Spirit). St Patrick's mission in Ireland lasted for thirty years. He died on March 17 in 461 AD.

On Saint Patrick's Day everything is green, the colour of hope and nature. Even beer is green on that day. In the US the Chicago River is even dyed green. Saint Patrick's Day is a celebration honouring Saint Patrick. People also organize parades with Irish music and dancing through the streets, with big bands - and not only in Ireland. About 500,000 people go to the parade in Dublin. Irish people all over the world wear green clothes and ribbons in their hair. If you don't wear green on Saint Patrick's Day you get pinched as a punishment. At the parade people wear green, white and orange hats... or hair ! They also wear badges that say " Kiss me, I'm Irish!" After the Great Potato Famine in the 1840s, millions of Irish people emigrated to England, America or Europe, and their descendants are fond of remembering their Irish roots. So, today people celebrate St Patrick's Day in Ireland and in many countries like in Australia, Canada, the USA and even Japan ! There are 44 million Americans of Irish descent, many are firemen and policemen and they participate in the parades. There is a big parade in New York. 150,000 people march towards Saint Patrick's Cathedral in New York.

## IRISH SYMBOLS

The shamrock is the symbol of Ireland. Shamrocks bring good luck. Legend says that if you find a four-leaf shamrock and you put it in your shoe under your heel, you will marry the first person you'll meet.



Leprechauns are magical little men from Irish legends, they have a pot of gold at the end of a rainbow. If you follow the rainbow, you can try to catch it, but be careful leprechauns are very quick!!!



The flag: green, white and orange are the colours on the Irish tricolour flag.

- Green is for Catholics
- Orange is for Protestants
- White is for peace between them



## VOCABULARY QUIZ

- |               |   |
|---------------|---|
| a) luck       | 1) of or relating to Ireland or its people, language or culture   |
| b) shamrock   | 2) an organized public procession on a festive or ceremonial occasion   |
| c) leprechaun | 3) the capital and largest city of Northern Ireland   |
| d) Irish      | 4) a patron saint of Ireland; an English missionary to Ireland in the 5th century   |
| e) rainbow    | 5) one of a race of elves in Irish folklore who can reveal hidden treasure to those who catch them  |
| f) saint      | 6) the chance happening of fortunate or adverse events  |
| g) parade     | 7) a person officially recognized, especially by canonization, as being entitled to public veneration and capable of interceding for people on earth  |
| h) Belfast    | 8) an arc of spectral colours, usually identified as red, orange, yellow, green, blue, indigo and violet that appears in the sky opposite the sun as a result of the refractive dispersion of sunlight in drops of rain or mist |
| i) St Patrick | 9) the symbol of Ireland used by St Patrick to explain the concept of the Trinity   |

# LENNY'S SURPRISE

BY SUSAN JONES

---



*"Lenny the leprechaun  
went on a flight.  
His flight was very long.  
It took him all night-*

*When he arrived  
he looked all around.  
His surprise was somewhere  
and needed to be found.*

*Then he saw  
the rainbow afar  
and followed it until  
he came across a jar.*

*A jar that sparkled  
and glowed a bright light.  
He pulled out his gold coin  
and spikked off into the night!"*





# DULCES, POSTRES Y PASTELES EN LA EUROPA MEDIEVAL

---

Decir que el gusto por los dulces es algo tan antiguo como la humanidad no sería una exageración: los podemos rastrear desde el Neolítico (donde los alimentos se mezclaban con savia de árboles como el alce o el abedul) a la Antigüedad Clásica (donde encontramos a los primeros antepasados de nuestros helados) e incluso hasta Nueva Guinea, donde ya se masticaba la caña de azúcar hace 8000 años.

De hecho, aunque haya quien sienta sus bases en el siglo XVII, ya podemos ver las primeras referencias a la pastelería en la Edad Media. Sí que es cierto que no encontramos la denominación “pastelero” en una fuente escrita como tal hasta el año 1440, y que no contarán con un gremio propio hasta el reinado de Carlos IX, pero sí que podemos rastrear una tradición previa en diversas regiones europeas. Un ejemplo de esto será el del gremio francés de los *obloiers* (fabricantes de **obleas**) que comienzan a producir sus “**gofres** de perdón” sin santificar para aquellas personas que los quisiesen consumir fuera de la celebración eclesiástica. También las expediciones militares y el contacto con nuevas culturas va a tener una influencia evidente en el modo en que se consumía la comida, y para los dulces va a ser fundamental el intercambio con los pueblos árabes, de los cuales se aprenderá el uso del azúcar y la fabricación del **hojaldre**.

De este contacto también nacerán en la Península Ibérica dos dulces que seguimos consumiendo en la actualidad. Aunque haya registros anteriores, sobre todo en lo referente al origen del nombre, la variedad actual del **turrón “duro”** es heredera de la receta árabe. Lo mismo sucede con el **mazapán**: originalmente un postre consumido durante el Ramadán e incluso un afrodisíaco en *Las Mil y Una Noches*, va a consolidarse en Toledo durante el reinado de Alfonso VII con el nombre de *postre regio*.

Ya sólo basándonos en este nombre podemos entender que los dulces y postres, lejos de ser un añadido más a la dieta, estaban considerados como un lujo al que sólo se accedía una vez que el resto de las necesidades alimentarias estaban cubiertas.



Es por esto por lo que no va a ser tan común encontrarlos en representaciones artísticas o literarias, donde elementos como la carne o el vino van a aparecer de forma constante. A esto hay que sumar que en la Europa medieval productos como el azúcar eran considerados más como una sustancia adictiva y menos como una parte de la alimentación.

Cerrando el periodo medieval, la Inglaterra de los Tudor va a suponer el mejor ejemplo de la expansión del gusto por los dulces, al menos para aquellos que se lo pudiesen permitir. Las **galletas de jengibre** y las **gelatinas** se consumían casi a diario, pero en los días de fiesta era cuando aparecían los más espectaculares. En este periodo se popularizó el comer en Navidad una tarta de fruta o mince pie compuesta de 13 ingredientes, que representaban a Jesús y los apóstoles, entre los que había distintas variedades de fruta (pasas, ciruelas, grosellas) y especias (pimienta negra, clavo, azafrán), y en ocasiones incluía carne de cordero para representar a los pastores. La tradición era que esta tarta tuviese forma de cuna, ya que se consumía en la celebración del nacimiento de Cristo, pero esta práctica será prohibida más tarde por Oliver Cromwell.

Otro de los postres navideños de los Tudor era el **pudding**, una receta que originalmente se utilizaba como remedio para los problemas de estómago (costumbre que se seguirá manteniendo en el centro de Europa hasta el siglo XIX), que de nuevo mezclaba la carne con elementos dulces. Y no nos podemos olvidar del antepasado de nuestro **Roscón de Reyes**, la Twelfth Night cake, un bizcocho de frutas en el cual se introducía una moneda o una habichuela seca que señalaba a aquella persona que lo encontraba como el rey o reina de la fiesta, y encargado de los pasatiempos de la tarde.

<https://renovatiomedievalium.wordpress.com/2018/04/05/dulces-postres-y-pasteles-en-la-europa-medieval/>



# CURIOSIDADES: GASTRONOMÍA DE LA EDAD MEDIA

---

Se suele afirmar que profundizar en la historia supone entender el presente y, en su vertiente gastronómica, sumergirnos en la Edad Media equivale a sorprendernos ante curiosidades que ni siquiera concebíamos. **¿La cocina medieval era grosera y poco refinada? ¿Encubrían olores y sabores de los alimentos alterados?**

Los condimentos preferidos, que no estaban a disposición de toda la población, eran el queso, el azúcar y la canela. La leche, en cambio, no formaba parte precisamente del día a día de la dieta común, mientras que la base de la alimentación de todas las clases sociales estaba conformada por los cereales, por lo que su conservación era siempre una cuestión de supervivencia.

Un plato emblemático del medievo era la sopa, que se sazonaba de forma insistente con canela, jengibre, azafrán, ajos o agraz. Potajes, ollas y caldos se enriquecían con habas, huevos, guisantes, calabaza, hinojos y, sobre todo, arroz. Se tostaban rebanadas de pan a las que se untaba una salsa de azúcar, vino blanco, yemas de huevo y agua de rosas.

Muy curioso es que la nobleza empezó a incluir en su dieta lo que no se le ocurriría ni por asomo a un campesino: ¡El lechón o cochinillo!

Muchas películas que reflejan el medievo hicieron flaco favor a la realidad pura y dura de aquella época de la humanidad: con escaso refinamiento en los banquetes se cortaban hogazas de pan duro y se ponía la carne en el centro. No existían los juegos de cubiertos, sólo las cucharas y solo para algunos platos. Claro que sí: las frutas frescas eran muchas y muy variadas: moras, higos, uvas, cerezas, ciruelas, sandías, melocotones, manzanas, melones... Los frutos secos eran menos variados pero se valoraban las almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones y pistachos.

La práctica medieval más común era comer dos veces al día: un almuerzo cercano al mediodía con una comida fuerte y una merienda más ligera. Abundaban las legumbres y hortalizas así como las hierbas y raíces. Los granos calientes eran principalmente los guisantes y garbanzos, y las lentejas y habas. No está de más subrayar que la potente influencia de la religión se trasladó a la gastronomía.

La Iglesia imponía comer ligero, sin grasas el miércoles, el viernes y sábado; las viglias de las festividades y durante la Cuaresma equivalía a sustituir la carne por el pescado, la leche animal por la de almendras y las grasas animales por los vegetales.

## CIENCIAS SOCIALES

Describir la gastronomía de aquella época es referirse a un contexto en que las poblaciones se enfrentaron a diversas hambrunas, devastaciones por la guerra y un enemigo terrible: la peste negra o peste bubónica que afectó a Europa durante el siglo XIV y se cobró la vida de al menos un tercio de la población continental.



[https://www.atlanticohoy.com/recomendado/lo-que-no-sabias-de-la-edad-media-gastronomica-curiosidades\\_1098700\\_102.html](https://www.atlanticohoy.com/recomendado/lo-que-no-sabias-de-la-edad-media-gastronomica-curiosidades_1098700_102.html)

# COHETE ESPACIAL

## (TERCERA LEY DE NEWTON: PRINCIPIO DE ACCIÓN Y REACCIÓN)



### Materiales necesarios:

2 botellas de plástico  
Vinagre  
Bicarbonato de sodio  
Papel de cocina  
Un corcho  
Cinta adhesiva  
Cartulina  
Hilo



### Pasos a seguir:

1. Recortamos la cartulina y lo pegamos en forma de cono sobre la botella de plástico con la cinta adhesiva.
2. Recortamos alerones de cartulina y los pegamos en la botella para simular la forma del cohete.
3. Recortamos la otra botella de plástico que sirva como base de lanzamiento.
4. Envolvemos el bicarbonato de sodio en una servilleta y lo atamos con un hilo.
5. En la botella que hace las veces de cohete introducimos el vinagre.
6. Metemos la servilleta con el hilo en la botella y lo tapamos con el corcho, sujetando el hilo de manera que la servilleta quede colgando.
7. Le damos la vuelta a la botella y la colocamos en la base de lanzamiento. Cuando la servilleta de papel se empape de vinagre, nuestro cohete estará listo para despegar (puedes acelerar dicho despegue agitando la botella)

## VÍDEO EXPLICATIVO

<https://www.youtube.com/watch?v=gqX7xtl4CZ8>

# CONSTRUYO MI CIRCUITO ELÉCTRICO

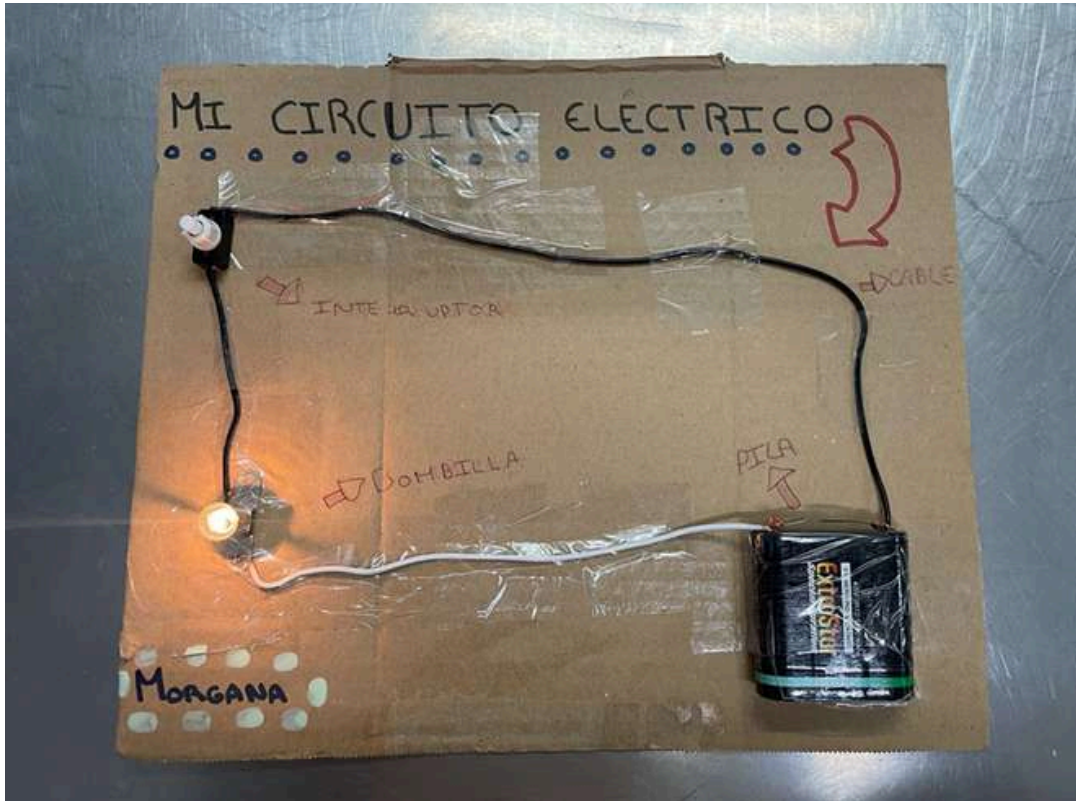
Aprovechando que el tema 5 de Ciencias Aplicadas de 2ºGB trata sobre energía y electricidad, los alumnos y alumnas han realizado un trabajo de montar en casa su propio circuito eléctrico y mostrarlo en clase.

Vemos algunos de los circuitos que han realizado incluyendo como mínimo los siguientes elementos:

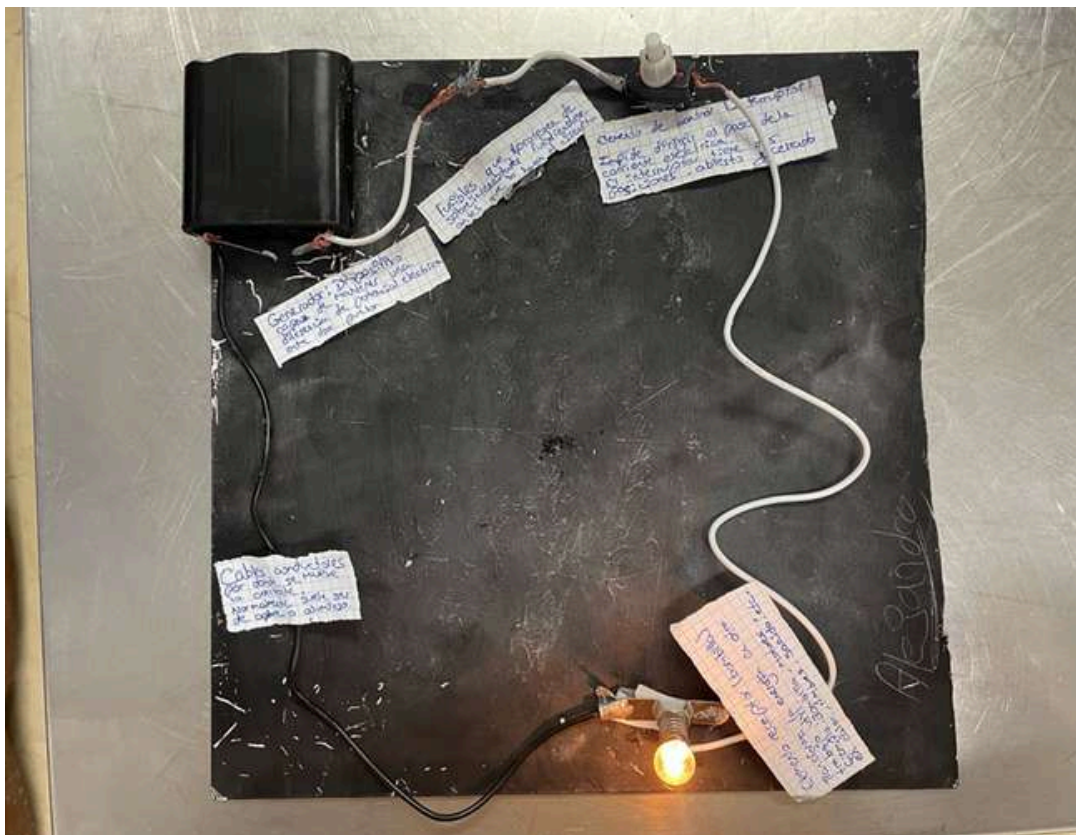
- Interruptor
- Bombilla.
- Cables conductores.
- Pila o generador.



*Sara Corrales Ramírez (2º GB)*



Morgana Sánchez Martínez (2º GB)



Alejandro Zambrano Sánchez (2º GB)

# BUSCAR TRABAJO ES UN TRABAJO

---

Afortunadamente, en mi vida profesional he tenido la oportunidad de participar en diferentes procesos selectivos para distintas empresas, por lo que me atrevería a decir que cada proceso es diferente y, por lo tanto, debemos usar fórmulas distintas para superarlo. No obstante, creo que existen algunos puntos comunes en cada entrevista de trabajo.

Estas características comunes son:

- **Estar tranquilo:** Al final, cada entrevista es una charla amigable en la que el entrevistador quiere conocer al candidato. Por lo tanto, no necesitas ponerte excesivamente nervioso.
- **Estar preparado:** Es muy recomendable que, antes de una entrevista, investigues a qué empresa vas, cuáles son sus valores, su función y, en el caso de establecimientos de restauración, que conozcas en la medida de lo posible la carta de la que dispone el local.
- **Estar seguro de uno mismo:** El entrevistador entiende que estás nervioso, pero, aun así, quiere ver quién eres y de qué eres capaz. Esto implica que tiene que notar que sabrás desempeñar el trabajo para el cual te estás postulando.
- **La actitud:** Debes tener una actitud positiva. En ocasiones, en la entrevista te preguntarán si sabes hacer algún trabajo para el cual no estás totalmente preparado. No mientas; demuestra que estás dispuesto a aprender y a aceptar nuevos retos.

Soy consciente de que lo aquí escrito suena a cliché y que habréis leído este tipo de consejos mil veces, pero os puedo asegurar por experiencia que funcionan, desde España hasta Irlanda, pasando por Brasil.

Para finalizar, quisiera decir que el mejor momento para buscar trabajo es cuando ya se está trabajando. Puede que estés leyendo esto mientras piensas que lo que acabo de decir es una locura, pero, bajo mi punto de vista, estar empleado en una empresa no excluye la posibilidad de encontrar un trabajo que se adapte mejor a tus necesidades. Además, no tendrás la presión de necesitar un empleo, por lo que estarás más tranquilo, seguro e incluso podrás afrontar la entrevista con una mejor actitud.

*Uziel, alumno en prácticas.*

# 2ºGB

## GRADUACIÓN XXXVII CURSO 2024-25



El pasado 13 de marzo celebramos en el centro la graduación de los segundos cursos, por lo que se invitó a las familias del alumnado a una comida.

Los encargados de recibir a nuestros familiares fueron los compañeros/as de 2º GAT, el menú fue elaborado por 2º COG y 2º PRC y a su vez, todo el mundo fue atendido en sala por 2º SR y 2º GB. Días previos no éramos muchos alumnos de servicios para atender la buena respuesta que tuvimos de asistencia de las invitaciones, por lo que pedimos ayuda a nuestros compañeros/as de 2ºDSR para que nos echaran una mano y allí estuvieron, muchas gracias grupo, no sólo por ése día, también por los jueves que compartíamos servicio con vosotros.

Nuestras familias se lo pasaron fenomenal, se conocieron y disfrutaron del menú y del entorno. Además, nuestro subdelegado, se animó a coger el micrófono y decir unas palabras al público en nombre del grupo, ¡muy bien, Alejandro!

A nosotros aún nos queda curso... El resto de segundos ya se ha ido a las FCTs y el centro se ha quedado un poco triste, ahora estamos "solitos" los martes y los jueves en el servicio, os echamos de menos pero podemos con ello.

El mes que viene seremos nosotros quienes vayamos también a las FCTs, pero regresaremos de nuevo para seguir formándonos e ir subiendo de grado.

Muchas gracias a todo el profesorado, tanto del año pasado como el de éste, sin cada uno de vosotros no lo hubiéramos conseguido, estamos muy contentos de ser parte de la familia CIPFP Camino de Santiago.

Gracias a las familias por acompañarnos.

Gracias a la empresa que nos apadrinó ARENAS ELOSÚA, gracias por el detalle y la orla.

Gracias al emprendedor Gonzalo Baquedano por su discurso.

Y gracias a todo el profesorado que participó para que esto se pudiera celebrar.

**¡GRACIAS A TODOS!**





# HOY EL CAFÉ... EN EL RIOJAFORUM

---

Miércoles 19 de marzo, cambiamos de aula, hoy nos toca en el AULA móvil.

El pasado miércoles asistimos a dar el servicio de café y pastas con la food truck a la salida del Riojaforum (en Logroño) donde diferentes alumnos de La Rioja estaban compitiendo con las habilidades y destrezas adquiridas de cada especialidad de FP, Skills Rioja.

Allí estaban nuestros compañeros; Saray (2ºSR), Pablo (1ºSR) y Lucas (1ºDCDSR), compitiendo entre ellos para ver quién nos representará en Madrid el año que viene en la especialidad de Servicios de Restauración.

Nosotros no teníamos tanta presión fuera, jeje, aunque no paramos de atender y algo de frío pasamos, pero fue una muy buena experiencia, éste año era la primera vez que salíamos con la food truck y ¡nos ha encantado!

Cerramos únicamente para ir a comer todos juntos a la universidad y volvimos a abrir a las 16:00, aunque ya no había tanto público como por la mañana.

¡Nos lo pasamos GENIAL!





# II CONCURSO DE POESÍA JUVENIL AYUELA



## — LA VIDA

“La naturaleza,  
verde y con madera,  
respiras y vuelas,  
la miras y te desconectas,  
el tacto te desestresa,  
y por unos segundos parece  
que estás en otro planeta.

Mi amigo,  
que es como mi hermano,  
no con la misma sangre,  
pero con miles de recuerdos,  
desde que lo conocí.

Vivir,  
aún sabiendo que vamos a morir,  
pero con una sola vida,  
mil emociones podemos ver, sentir, y ser feliz

La adolescencia,  
cuando nuestro cuerpo cambia con prudencia,  
se vuelve más fuerte y resistente,  
contra la vida y la gente.”

**2° PREMIO:**  
**Alejandro Zambrano Sánchez (2° GB)**  
**CIPFP Camino de Santiago**

# ADIVINA ADIVINANZA

---

1

*"The more you take, the more you leave behind. What am I?"*

2

*"I'm not alive, but I can grow; I don't have lungs, but I need air; I don't have a mouth, but water kills me. What am I?"*

3

*"What belongs to you, but other people use it more than you do?"*

4

*"I have cities, but no houses. I have mountains, but no trees. I have water, but no fish. What am I?"*

5

*"What comes once in a minute, twice in a moment, but never in a thousand years?"*

SOLUCIONES:  
(1) Footsteps. (2) Fire. (3) Your name.  
(4) A map. (5) The letter 'M'.

# QUIZ EXPRESS SOBRE LA UE



- 
1. **¿Cuándo terminó la 2ª Guerra Mundial? ¿Qué pasó después en Europa?**
  2. **¿Qué es la Unión Europea?**
  3. **¿Qué es la CECA?**
  4. **¿Qué se firmó en los Tratados de Roma?**
  5. **¿Qué tratado permitió delimitar las fronteras entre Bélgica y Países Bajos?**
  6. **Cita los cuatro organismos encargados de las actividades legislativas de la UE.**
  7. **¿Qué es el espacio Schengen?**
  8. **¿En qué año el euro empezó a circular físicamente?**
  9. **¿Cuántos países poseen el euro como moneda oficial?**
  10. **¿Cuántas lenguas oficiales hay en la UE? ¿Cuál es la religión mayoritaria?**

**11. ¿Qué es el PIB?**

**12. ¿En qué países se encuentra el 60 % de la población total de la UE?**

**13. ¿Qué es el Bréxit y en qué país ocurrió?**

**14. ¿Qué son los euroescépticos?**

**15. ¿Cuál es el objetivo de las políticas de natalidad en Europa?**

**16. ¿Qué es los ODS?**

1. En 1945, luego empezó a construirse la UE.
2. Un Estado de bienestar con una forma de gobierno, estructura y moneda común.
3. Comunidad Europea del Carbón y del Acero.
4. La Comunidad Económica Europea y la Comunidad Europea de la Energía Atómica.
5. El Tratado de Maastricht.
6. Consejo Europeo, Comisión Europea, Parlamento Europeo, Consejo de la UE.
7. Espacio de libre circulación formado por una serie de países.
8. 2002
9. 20
10. 24, el catolicismo.
11. Producto Interior Bruto de un país o Comunidad.
12. Alemania, Italia, Francia e Italia.
13. Movimiento político mediante el cual Reino Unido se separó de la UE
14. Los que no creen en la Unión Europea ni en su moneda.
15. Aumentar la tasa de natalidad.
16. Objetivos de Desarrollo Sostenible.

# GIRA COCA COLA

---

Los alumnos/as del primer curso de Servicios de Restauración con su proyecto "Santovin" basado en la reutilización de los hollejos sobrantes tras la elaboración del vino, ganaron el día 11 de marzo la semifinal del área norte de Gira Coca Cola jóvenes, en la categoría rural, y participarán en la final nacional que tendrá lugar en Madrid el día 8 de abril.

Esta iniciativa de Coca Cola impulsa el futuro del alumnado entre 16 y 30 años y tiene como objeto mejorar las competencias transversales de los jóvenes y su empleabilidad.

El proyecto que han presentado en la fase de concurso consiste en reutilizar los hollejos para la elaboración de productos de cosmética natural principalmente cremas anti rozaduras y bálsamos labiales dirigidos a los más de 400.000 peregrinos que recorren el Camino de Santiago anualmente. El ingrediente principal de estos productos es el resveratrol contenido en los hollejos, también llamado molécula de la longevidad por sus propiedades hidratantes y antioxidantes. La crema y el bálsamo se presentan en llavero rellenable con forma de uva o concha para transportar fácilmente en los largos trayectos del camino. El proyecto persigue el triple impacto: económico, social y medioambiental actuando sobre nuestro entorno más próximo, Santo Domingo de La Calzada. La propuesta de valor de la idea ha sido probada a través de entrevistas a peregrinos y a bodegas Florentino Martínez.

**¡ENHORABUENA A NUESTROS ALUMNOS/AS Y MUCHA SUERTE PARA LA FINAL!**



PROYECTOS





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



+34 941 34 29 20



[cipfp.csantiago@larioja.edu.es](mailto:cipfp.csantiago@larioja.edu.es)



[@cipfp\\_rioja](https://www.instagram.com/cipfp_rioja)



Escuela Hostelería



[@EsHostRioja](https://twitter.com/EsHostRioja)

**EN EL  
CAMINO**