



# La USAL impartirá un título pionero sobre Gestión de Hoteles Gastronómicos

La Escuela de Educación y Turismo ofrece esta titulación de experto, que se desarrollará en el hotel escuela El Rondón (Cebreros), donde predominará el contenido práctico

- Dotará a los estudiantes de las competencias para convertirse en propietarios o directores de hoteles gastronómicos dentro de la actividad de pequeñas y medianas empresas.

BEATRIZ MAS / ÁVILA

La Escuela de Educación y Turismo de la Universidad de Salamanca impartirá desde el mes de febrero un título de experto pionero en España con el nombre de 'Dirección y Gestión de Hoteles Gastronómicos'. La intención de la universidad es dotar a los alumnos de una formación eminentemente práctica que tendrá lugar en el hotel Escuela El Rondón, situada en Cebreros.

En realidad, este título nace de la propia Ley de Turismo de Castilla y León que se está desarrollando en estos momentos y que recoge diferentes tipos de hoteles, entre ellos el gastronómico. La intención es que esta idea se pueda llevar a cabo en pequeños y medianos hoteles, muy propios de nuestra región, que necesitarán gestores para desarrollar esta actividad.

Es en este sentido donde el título pretende dotar de competencias profesionales a los alumnos para que puedan desarrollar su actividad en estas pequeñas y medianas empresas del sector de la hostelería donde podrán actuar como propietarios, gerentes o directores de un hotel gastronómico.

En cuanto al contenido del programa, que fue explicado por Carmen Hernández, jefa de estudios de El Rondón, incluye el aprovisionamiento de productos, diseño y comercialización de ofertas gastronómicas, carta de alimentos en restauración, servicio de vinos, protocolo y eventos en restauración y hostelería y elaboraciones culinarias, terminando con un pro-



Joaquín Ruano, Sonsoles Sánchez-Reyes, Javier Melgosa y Carmen Hernández. / A. B.

yecto fin de curso y prácticas profesionales para las que se quiere llegar a convenios con diferentes establecimientos.

El plazo de matrícula ya se encuentra abierto en la escuela, donde se podrá formalizar hasta el 25 de febrero. La oferta de plazas es de un mínimo de 15 y un máximo de 20 estudiantes que permanecerán en régimen de internado en El Rondón por lo que podrán vivir plenamente la vida en un hotel en los meses que duran los estudios, entre febrero y junio del próximo año, con clases lunes y martes en horario continuado.

En cuanto a los destinatarios serán titulados universitarios de primer y segundo ciclo de titulaciones de turismo y carreras afines o personas que acrediten una experiencia laboral en relación al tí-

tulo propio aunque no posean una titulación académica concreta.

**PRESENTACIÓN.** La presentación del nuevo título corrió a cargo de la directora de la Escuela de Educación y Turismo, Sonsoles Sánchez-Reyes; el director del Máster en Turismo de Interior, Javier Melgosa; el director de El Rondón, Joaquín Ruano, junto con la jefa de estudios de este establecimiento.

Sánchez-Reyes comentó que es un proyecto que se emprende con «mucha ilusión» tras detectarse una nueva necesidad formativa que creen que puede tener muy buena acogida.

Por su parte, Javier Melgosa insistió en que el título pretende «abordar lo que pide el mercado» con una especialidad que nace de la Ley de Turismo de Castilla y Le-

ón y siempre con la premisa de que la gastronomía es un pilar fundamental para el turismo, donde hacen falta profesionales encargados de la gestión.

Un punto de vista que fue refrendado por los dos representantes de El Rondón, que insisten en la importancia de tener una formación práctica en el hotel, de forma que sean capaces de abarcar todo el proceso, desde la selección de los productos (centrándose especialmente en los de Castilla y León) hasta la posibilidad de realizar elaboraciones de cocina o diseñar una carta del hotel. Para ello se trabajará en El Rondón, donde podrán tener un contacto directo con los clientes y ver cómo son acogidas sus propuestas. En definitiva, estos expertos podrán aportar un valor añadido a los hoteles de Castilla y León.

EL MUSEO  
MAS GRANDE  
DEL MUNDO  
ESTA VIVO

MÁS DE 150  
BODEGAS, 5.000  
RESTAURANTES, 9  
DENOMINACIONES  
DE ORIGEN  
PARA DISFRUTAR  
DE UNA  
GASTRONOMÍA  
ÚNICA