

Vilamarín Xsperta News

Entrevista:

Willy Gómez
do Astro Café
ás estrelas

Zendoira, un
refuxio oriental
no camiño
francés

Saída ao
MEGA

De onde
procede o
San Valentín?



Sumario



Nadal no IES Vilamarín.....	2
Un paseo por Madrid.....	5
Etnobotánica, presente, pasado e futuro en sostenibilidade.....	9
Entrevista: Willy Gómez.....	12
Actividades de panadería e pastelería.....	16
Festa de San Valentín.....	17
Rede galega de educación dixital.....	20



A reforma laboral.....	21
A stroke of lucke passes new labour act.....	22
Zendoira, un refuxio oriental no camiño francés.....	23
Día das letras galegas.....	26
Concours de la Chandeleur.....	29
Saída ao MEGA.....	31
A cociña moderna.....	36
Pasatempos.....	39



Nadal no IES Vilamarín



Antes das vacacións de nadal fixemos un mercadillo para recaudar fondos onde participaron tódolos ciclos formativos, cada un deles tiña un posto de produtos para a venda dentro da comunidade educativa.



Os alumnos de Servizos de Restauración sacaron as súas "ferramentas" ó exterior e puidemos degustar gofres, filloas ♥ recheas, chocolate quente ♥ brownie... todo recién feito!! ♥



Unha das figuras navideñas feitas con galletas, unha árbore moooi doce...





Os compañeiros de Agraria tiveron un posto no mercadillo onde se podían mercar plantas típicas do nadal adornadas para a ocasión.

Elaboracións de distintos tipos de turrón e empaquetado especial de nadal. Elaborados polos alumnos de CM de Panadaría, Confeitería e Reposteiría.



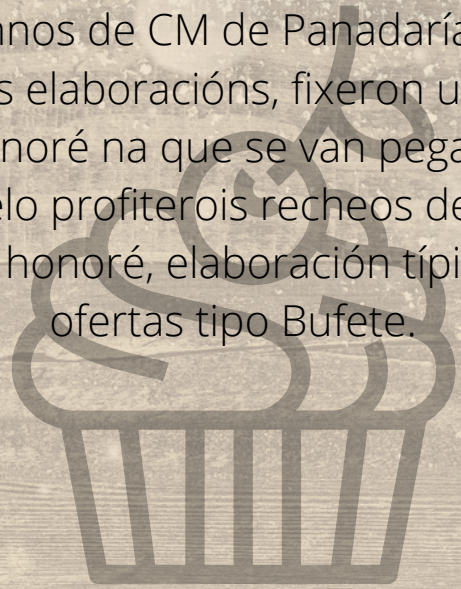
A biblioteca tamén tivo o seu espazo, podíanse mercar tanto libros coma xogos de mesa.

Os xabóns tamén estiveron presentes no mercadillo, unha proposta de Rocío Pérez Reija dun proxecto de innovación polo que foi premiada pola Consellería de Educación para poder levalo a cabo, neste caso as elaboracións e empaquetado fixéronos os alumnos de Xestión de Aloxamentos.





Os alumnos de CM de Panadaría, aparte de outras elaboracións, fixeron unha tarta Saint Honoré na que se van pegando con caramelo profiterois recheos de crema saint honoré, elaboración típica en ofertas tipo Bufete.



Ademáis dos postos dos distintos ciclos, tivemos tempo, e moi bo tempo, para a realización de xogos populares. Xogamos ó pano, a tirar da corda, ó brilé e carreira de sacos.

Mesturámonos alumnos con mestres para pasar un momento moi divertido recuperando xogos que seguramente moitos dos alumnos non experimentaran nunca.

Longa vida a éstas actividades!!



E rematamos a mañá tomando os "lacasitos" nas campanadas de final de ano desexándonos un bo ano e que volva todo á normalidade.

Un paseo por Madrid

Este curso comezamos no IES de Vilamarín a recuperar pouco a pouco algunhas das actividades que faciamos antes da pandemia.

O 19 de xaneiro saímos co alumnado do C.S. de Xestión de Aloxamentos Turísticos e estreamos o AVE de Ourense a Madrid. En dúas horas e cuarto estabamos en Chamartín!

Aí comezou a nosa aventura en Madrid!



[#HotelRiuPlazaEspana](#)





O primeiro que visitamos foi o Hotel Riu Plaza España, situado no emblemático Edificio España da Gran Vía, con 27 plantas e unha das terrazas máis impresionantes da capital de España.



Esta foi unha grandísima oportunidade para que o noso alumnado puidera ver outro tipo de hotel, moi diferente dos que contamos en Ourense.

Pola tarde, visitamos o Palacio de Cibeles onde se atopa na actualidade o Concello de Madrid e ademais de visitar o impresionante edificio, antigo edificio de Telecomunicacións, puidemos ver en primeira fila o salón do pleno





O día forte da semana foi o xoves 20 de xaneiro que dedicamos para visitar unha das feiras internacionais de turismo máis importantes de Europa, FITUR, que este ano, con moitas medidas de seguridade, volveu a celebrarse.

En IFEMA puidemos visitar os stands nacionais e internacionais pero tamén facer contactos con empresas do sector.



O stand de Galicia foi o gañador da feira e tiña ata un Botafumeiro coas mesmas medidas do que temos na catedral. Foi cedido para a ocasión por una xoiería de Santiago!

Pero non quedou aí a nosa escapada a Madrid!

O venres visitamos o Palacio Real, onde o alumnado puido ver en primeira persoa o Toisón de Ouro, o salón do trono onde Os Reis reciben aos convidados e a mesa imperial montada para as ceas de gala que se celebran neste palacio.

Foi unha clase improvisada de Protocolo en Madrid!



Despedímonos da capital o sábado cunha visita guiada polo centro de Madrid, pero unha visita diferente: "*Dos amoríos dos Austrias e os Borbóns*".



Temos que agradecer aos nosos alumn@s do CS de Aloxamentos o seu comportamento e ganas de aprender durante toda a viaxe.

O sábado pola noite chegamos de novo a Ourense, moi cansos pero tamén contentos de poder ter a oportunidade de volver a facer este tipo de actividades extraescolares.

O ano que ven mais! **8**

Etnobotanica, presente, pasado e futuro en sostenibilidade



"UN NOVO PROXECTO NO QUE PARTICIPA O IES DE VILAMARÍN RECIBE UN PREMIO DO MINISTERIO DE 27.000€"

O Ministerio de Educación e Formación Profesional seleccionou un proxecto no que participa o IES de Vilamarín, na última convocatoria de axudas destinadas a promover agrupacións de centros educativos para a realización e posta en práctica de proxectos comúns que favorezan a educación inclusiva.



O Ministerio financiará con 27.000 € o proxecto no que participa o IES de Vilamarín con outros dous centros, un de Navarra e outro de Andalucía. Cada un dos centros recibirá una axuda de 9.000 €. A axuda vai destinada ao proxecto “Etnobotánica: presente, pasado y futuro en sostenibilidad” no que colabora o IES de Vilamarín, baixo a coordinación da profesora Rocío Pérez Reija da especialidade de turismo, xunto cos centros Reyno de Navarra e Bahía de Marbella.

Este proxecto ten como temática principal a etnobotánica, a relación do home coas plantas. Cada un dos centros desenvolverá diferentes produtos relacionados coa educación ecosocial participando alumnado e profesorado para permitirilles adquirir un maior coñecemento do medio rural que os rodea.

Pretende ser este proxecto unha ventá abríndose ao futuro, ao logro de unha maior sostenibilidade co uso de materias primas novidosas e da creación de novos produtos, nos que xa comezamos a traballar, pero tamén un proxecto que pretende favorecer o coñecemento e aprecio por parte do alumnado da riqueza cultural e lingüística das diferentes Comunidades Autónomas que participan.



A posta en común final desde premio será a creación en cada un dos centros dun **pequeno xardín botánico** con plantas autóctonas das tres Comunidades Autónomas participantes.



CA FÉ

WILLY GÓMEZ

Copropietario do Astro Café
na Coruña e propietario do
Moon 93 no Carballiño

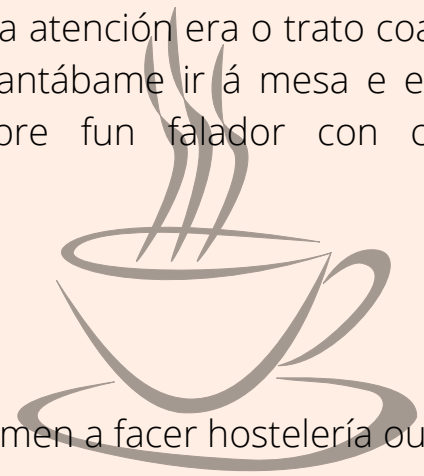
Entrevista a un dos exalumnos do IES Vilamarín máis coñecidos e recoñecidos no mundo empresarial e da restauración. Apasionado do café é todo un referente que fai que na nosa familia profesional nos sintamos moi orgullosos.



Pregunta: Boa tarde Willy, colleitache moitos éxitos ata o día de hoxe... qué foi o que te motivou a facer hostelería no seu momento?

Resposta: pois a ver... é un pouco peculiar porque a min non me gustaba a hostelería, meu pai sempre tivo negocio de hostelería dende pequeno, comezou con nove anos e a min nunca me gustou a hostelería, eu iba para o bar e non me gustaba nada, absolutamente nada, cada vez que podía escapaba do bar, se tiña que botar unha man a meu pai en canto me daba "luz verde", arrancaba. E cando empecei a estudar hostelería foi de terceira opción porque puxen de primeira opción mecánica, de segunda informática e terceira puxen hostelería; con toda a suerte do mundo ou karma, destino ou o que fóra que non me colleron en ningunha das dúas primeira e fun para hostelería. Cando comecei a estudar hostelería vin que había outra rama de hostelería que non era como a que facía meu pai de 19 horas ó día sin vacacións nin nada que parecía que me iba a gustar. Comecei a estudar na escola e o que máis me chamou a atención era o trato coa xente, poder falar con eles, encantábame ir á mesa e estar de "parola" con eles. Sempre fun falador con carácter "richaracheiro".

"cando empecei a estudar hostelería foi de terceira opción"



P: Qué lle aconsellarías ás mozas e mozos para que se animen a facer hostelería ou ós alumnos que hai actualmente?

R: Eu penso que hoxe en día estamos no momento da especialización en calquer sector. Por iso creo que o mellor é coller a base de calquer ciclo formativo e tocar tódalas ramas e no momento que ti sepas qué é o que máis che gusta, xa que hai moitas vertientes, coctelería, café, sala... e no momento que sepas o que che gusta, que te especialices neso. Evidentemente é unha labor posterior á formación profesional. Agora a demanda das grandes empresas xa é dun especialista, un barman, somellier, experto cervexeiro... e na cociña pasa o mesmo. O que nunca hai que facer é quedarse só coa base que che deron cando comezache, tes que formarte e especializarte.

Tamén hai que ter ambición e poñerse metas e, evidentemente, vas ter que sacrificar moitas cousas.

P: Falabas dos profesionais de cociña que se buscan cada vez máis especializados, qué pensas dos novos panadeiros que están a buscar os procesos máis clásicos?

R: esto estano a facer os rapaces de agora; non os maiores, que están investigando, profundizando, recuperando elaboracións antigas, están volvendo a conseguira a calidade que había antes, o auténtico de verdade. Por eso penso que o panadeiro de verdade vai ser mediocre en outras cousas, porque o que mellor sabe facer e coñece é a elaboración do pan.

E digoo tamén por min, gustame o café e a coctelería, e dánseme bastante ben as dúas, pero despois peço noutras cousas como en viños ou cervexas...

P: Presentáchete a Skills Galicia e quedache campeón, no Skills Spain tamén, formador en coctelería... un curriculum envidiable pero, cales son as túas aspiracións agora?

R: Eu sempre me poño metas, agora teño 31 anos. E sempre foron metas a corto prazo no profesional aínda que agora estou dándolle voltas a cousas máis ambiciosas e alocadas. Agora teño en mente co meu socio facer todo o proceso do café, dende escollelo ata tostalo para a venda. Pero hai máis metas, aínda que hai que ir pouco a pouco para dedicarlle tempo.

"no momento que sepas o que che gusta, é mellor que te especialices neso"

P: Eres propietario de Moon93 no Carballiño, estamos aquí no Astro Café na Coruña, tes algo máis que engadir?

R: Non sei... si acaso poder animar ós rapaces, e decirlles que a hostelería, que ás veces parece moi "cabrona" é algo máis satisfactorio. É un pouco exclava, porque todos sabemos a qué hora entramos pero nunca sabemos á que imos sair. Pero que hai distintas formas de hostelería e hai que saber cal queres para poder facer a túa vida. Unha das cousas que me levaron a "queimarme" na hostelería foi a non valoración do meu traballo e querer escapar do mundo da hostelería, apareceu o meu socio Juan con esta proposta do Astro Café e gustoume, sumeime a él e estamos a facer o que máis nos gusta.



"Laboratorio" do Astro Café

P: Qué pensas dos campionatos para os alumnos?

R: Pois que están moi ben para dúas cousas: unha, coñecer xente, sempre acabas coñecendo tanto a participantes como a preparadores que poden ser referencia nun futuro, e dúas, aprender, sempre que vas a un campionato aprendes, de ti mesmo e do resto de competidores, sempre hai algo que quitas en limpo do que fan os demais. Pero hai que ser consciente que son un paso máis na formación, un campionato non che vai a arranxar a vida, só un de cada mil é capaz de saír co futuro resolto, pero o normal é que co paso do tempo, nadie se acorde de ti.

Están moi ben para especializarte en algo e traballalo ben pero hai que ter unha boa base de traballo que se fai nas escolas, sobre todo na limpeza e orde á hora de realizar os traballos.



Willy nunha charla de cafés e premiado nun concurso.



P: Bueno Willy, moitas gracias polo teu tempo e a túa experiencia que de seguro lles vai servir ós rapaces para que se fagan idea dos profesionais que temos no país.

R: Gracias a vós con contar comigo e espero vervos pronto.

Actividades de Panadería e Pastelería

OS ALUMNOS DE 2º DE FP BÁSICA DE ACTIVIDADES DE PANADERÍA E PASTELARÍA A VOLTA DAS VACACIÓNS DE NADAL, VIÑAN CAS PILAS CARGADAS PARA AFRONTAR O ÚLTIMO TRIMESTRE ANTES DE IRSE A FACER AS PRÁCTICAS DE EMPRESA, ENTRARON NO OBRADOR CON MOITAS GAÑAS DE AFRONTAR OS NOVOS RETOS.

CANAS FRITIDAS



Elaboración

Facer unha masa con todos os ingredientes e traballar moito.

Estirar a masa e cortar en tiras de 2 cm aproximadamente.

Pasar os moldes por aceite quente.

Envolver as tiras nos moldes e freir en aceite non moi quente.

Desmoldar as canas.

Encher as canas con crema pasteira ou nata montada.



Ingredientes

300 g de fariña de forza e outro 50 g para espolvorear e traballar a masa 100 g de aceite de oliva 125 g de auga morna 1 chisco de sal e a ralladura de medio limón, Aceite de oliva suave (para fritir)



ORIXE DA FESTA DE SAN VALENTÍN



2º CM PANADARÍA,
REPOSTARÍA E
CONFEITARÍA

Se facemos historia podemos dicir que a teoría mais extendida sobre a orixe da festa de San Valentín conta que ...

Esta festividade tivo a súa orixe en rituais de fertilidade de escasa moralidade, terminando por ser asimilada pola igrexa católica.

Remóntase ó século III en Roma, onde un sacerdote chamado Valentín contradeciu á orde do emperador Claudio II, quen decidiu prohibir a celebración de matrimonios xóvenes, considerando que os solteiros eran os mellores soldados, posto que tiñan menos ataduras e menos vínculos sentimentais. Valentín, opúxose ó decreto do emperador e comenzou a celebrar en segredo matrimonios entre xóvenes namorados. Ó enterarse, Claudio II sentenciou a morte a San Valentín, o 14 de febreiro do ano 270, alegando desobediencia e rebeldía. Por este motivo, se conmemora tódolos anos o Día de San Valentín.

En canto á comercialización desta celebración, a primeira reseña que existe é a que sinala a norteamericana Esther A. Howland como a precursora da venda de tarxetas regalo con motivos románticos e debuxos de namorados que ideou e realizou a mediados da década de 1840. Estes se vendían por uns centavos na librería que rexentaba seu pai en Worcester (Massachusetts) e que se convertiron en todo un éxito.

En 1969, baixo o pontificado de Pablo VI e tras o Concilio Vaticano II, San Valentín foi eliminado do calendario católico ante as dúbidas que existían sobre a orixe pagana da súa historia. Dende entón a Igrexa adica esta data ós santos Cirilo e Metodio.

E foi o consumismo do século XX o que elixiu esta data como día ideal para incrementar as compras en honor ós namorados.

Para seguir coa tradición...

O **alumnado de 2º curso do CM de Panadería, Repostaría e Confeitaría** elaborou unha sobremesa especial para o servizo de menú e carta, que consistiu nun *Semifrio de queixo con núcleo de xelificado de amorodo sobre base de crumble.*

Ademais realizou unha actividade de venda de chocolates para poñer en práctica contidos dos módulos de "**Produtos de obradoiro**" e de "**Presentación e Venda**". Concretamente tratábanse de deliciosos corazóns de chocolate macizo de framboesa, yuzu e froita da paixón, que fixeron as delicias dos paladares máis amorosos.



Así facemos de cada festa unha aprendizaxe.

Actividades de Panadaría e Pastelaría

TARTA DE AMORODOS



Para o biscoito:

Emulsionar os ovos co azucre ata triplicar o seu volume.

Engadir a fariña e mesturar ao aire.

Prequentar o forno a 180C° e cociñar en placa escudillado durante uns 15 min. ou en molde desmontable durante 25 mins.

Para a tarta.

Cortar dúas bases de biscoito iguais e emborrachalas.

Na primeira capa colocar unha base de marmelada de amorodos non moi grosa.

Encima desta unha de chantilly e por dentro desta un pouco de fresas picadas en brunoisse.

Colócase a outra capa encima desta e por encima e os lados colocar unha capa de chantilly.

Decorar a torta con fresas laminadas, metades ou enteiras. Pintar con xelatina de amorodos.



REDE GALEGA DE EDUCACIÓN DIXITAL DIXITALGAL

A Xunta de Galicia acaba de lanzar o Plan Dixital de Centro, a primeira acción enmarcada na recién aprobada Estratexia Educación Dixital 2030, cunha dotación inicial de 120M€ para os primeiros tres anos de aplicación, folla de ruta do Goberno galego para conseguir a plena transformación tecnolóxica das aulas galegas nesta década.

A transformación dixital dos centros educativos atenderá ás tres dimensións establecidas polo **Marco Europeo de Organizacións Dixitalmente Competentes** (DigCompOrg): pedagóxica, tecnolóxica e organizativa.



No presente curso, os centros galegos, deberán comenar coas primeiras fases de elaboración do seu propio **Plan Dixital**, cunha análise da situación real e de diagnose de debilidades, ameazas e fortalezas, para a súa aprobación definitiva polos consellos escolares de cada centro a finais do presente curso, e deste xeito, o documento esté totalmente cerrado para a súa **implementación efectiva no próximo curso 2022-23**.

PLAN DIXITAL DE CENTRO

MENTORES ADIX

A Consellería de Innovación nomeou a 78 mentores Adix de diferentes centros de Galicia, para levar a cabo a tarefa de asesorar, guiar, e orientar aos centros da Comunidade na elaboración do Plan Dixital. Estes mentores, constitúen a REDE DIXITALGAL, e están divididos por ámbitos xeográficos co obxectivo de dar a maior cobertura posible a todos os centros e conseguir deste xeito acadar os obxectivos pretendidos. E como non podía ser doutra forma, no IES Vilamarín, formamos parte desta Rede DixitalGal, habendo sido seleccionada unha docente do noso centro como mentora ADIX.

Moita sorte nesta aventura!!!

A elaboración do Plan Dixital de centro pretende facilitar a integración e o desenvolvemento das tecnoloxías dixitais nos procesos formativos e optimizar a xestión dos recursos humanos e materiais dos diferentes centros educativos galegos, así como mellorar a competencia dixital dos membros da comunidade educativa, para transformar os centros galegos en organizacións educativas dixitalmente competentes nos procesos de ensino-aprendizaxe. Toda a comunidade educativa é consciente da importancia que ten avanzar neste senso, e sabemos que podemos logralo.

O futuro da comunidade educativa galega pasa pola transformación dixital

A REFORMA LABORAL

APROBADA DE CARAMBOLA

Os alumnos do 1ºCSDC e 1ºCSXAT están traballando na reforma laboral.

O congreso aproba por un voto a reforma laboral tras o viraxe de dous deputados de UPN e o erro de un do PP.

Esta reforma arranca co obxectivo de reducir a precariedade e a temporalidade e entrará en vigor na súa totalidade a partir do 31 de marzo deste ano.

A continuación analizamos as principais claves da reforma laboral:

- O contrato indefinido será o que se use como norma xeral.
- Desaparece o contrato por obra ou servizo concreto. A alternativa é ofrecer un indefinido, fixo-discontinuo ou eventual se corresponde.
- Contrato por circunstancias da produción terá unha duración máxima de 6 meses.
- Os contratos inferiores a 30 días teñen un recargo na cotización empresarial.
- No sector da construción, os contratos ordinarios tamén serán indefinidos senón se pode recolocar o traballador este terá dereito a unha indemnización do 7%.
- Os contratos de interinidade cambian a contratos eventuais de substitución da persoa traballadora.
- Redución do tempo na cadea de contratos temporais: prazo de 18 meses en 24 meses para acadar a condición de indefinido.
- O contrato de formación en alternancia terá unha duración mínima de tres meses e máxima de dous anos.
- O contrato para a obtención da práctica profesional asinarase por un período mínimo de seis meses e máximo de 12.
- O convenio de sector recupera a súa prevalencia sobre o convenio de empresa.
- Potenciaranse os ERTES para evitar os despidos colectivos.

Reforma Laboral: puntos clave

Real Decreto-Ley 32/2021, de 28 de diciembre, de medidas urgentes para la reforma laboral, la garantía de la estabilidad en el empleo y la transformación del mercado de trabajo

1 CONTRATOS DE TRABAJO

- ✓ Priorización del contrato indefinido
- ✓ Carácter residual del contrato de trabajo de duración determinada
- ✓ Contratos formativos: formación dual o trabajo/formación
- ✓ Contratos fijos-discontinuos: medida para desincentivar la contratación temporal
- ✓ Contratos indefinidos adscritos a obra: tareas y servicios vinculados a obras de construcción

2 CONVENIOS LABORALES

- ✓ El convenio sectorial prevalece sobre el convenio de empresa
- ✓ El convenio de empresa podrá establecer:
 - Distribución de tiempo
 - Planificación anual de vacaciones
 - Medidas de conciliación familiar
 - Clasificación profesional
- ✓ Ultraactividad de los convenios: Los convenios colectivos se prorrogan hasta que sean sustituidos por los nuevos, tras el acuerdo entre las partes
- ✓ En las contrata y subcontratas se aplicará el convenio sectorial de acuerdo a la actividad de sus trabajadores

3 NUEVOS ERTE

- ✓ Mecanismo RED. Las empresas podrán solicitar reducción de jornada y suspensión de contratos. Potenciación para evitar despidos colectivos.

4 SISTEMA SANCIONADOR

- ✓ Incremento de la cuantía por sanciones graves
- ✓ Fortalecimiento del papel sancionador de Inspección de Trabajo y Seguridad Social

A STROKE OF LUCKE PASSES NEW LABOUR ACT

1ºCSDC e 1ºCSXAT students are now working on the new labour Act.

The Congress passes the new Labour Act by a narrow margin of only one vote after the two UPN Deputies' change of mind and one PP Deputy's fatal mistake.

The aim of the new legislation is reduce precarious and temporary jobs and will be in force since the thirty-first of March this year.

These are the main assets of the Act:

- Signing indefinite contracts will be the general rule.
- The contract for a specific work or service disappears. The alternative is to offer an indefinite, fixed-discontinuous one, if any.
- Contract due to production circumstances will have a maximum duration of 6 months.
- Contracts of less than 30 days have a surcharge on business contributions.
- In the construction sector, ordinary contracts will also be indefinite but if the worker can be relocated, he will be entitled to 7% compensation.
- Temporary contracts transformed to eventual replacement one for employees
- Reduction of time in the succession of temporary contracts: term of 18 months in 24 months to reach the status of indefinite contracts.
- The training contract in alternation reduces its duration: from three months minimum to two years maximum.
- The contract for obtaining professional internship signed for a minimum period of six months and a maximum of twelve.
- Fixed-term contracts for seasonal jobs.
- The sector agreement recovers its prevalence over the company agreement.
- The validity of a collective agreement does not expire until a new agreement exists.
- 'ERTES' will be strengthened to prevent collective redundancies.
- More sanctions for infringing companies.





ZENDOIRA



Un refuxio oriental no Camiño francés

Un recurso turístico moi importante para Galicia é o Camiño de Santiago. Grazas a él, son moitos os turistas que nos visitan, especialmente nos Anos Xacobeos, que son aqueles anos nos que o 25 de xullo cae a domingo.

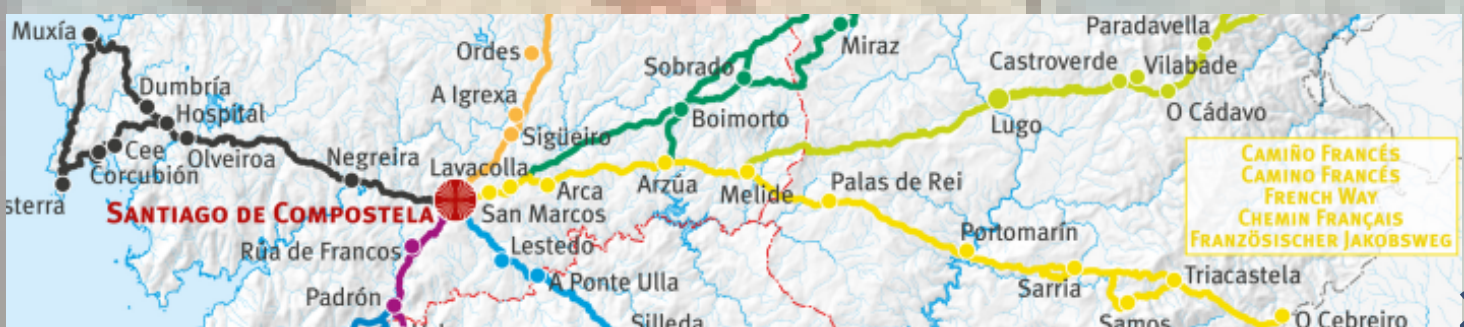
O 2021 ía ser un deses anos, e agardábase alcanzar cifras históricas dentro do turismo galego, máis por mor da pandemia, non puido ser. Este feito, fixo que este Xacobeo 2021 mudara a Xacobeo 2021-2022, converténdose no primeiro Ano Xacobeo dobre da historia!



Xacobeo 2021-2022

Sendo os albergues un dos aloxamentos turísticos que máis proliferan nesta ruta de peregrinación, dende o IES Vilamarín quixemos coñecer en persoa un destes aloxamentos.

E para iso escollemos o Albergue Zendoira, situado na localidade de Palas de Rei, en pleno Camiño francés, unha das rutas xacobeas máis concorridas e que tamén conta con unha maior infraestrutura turística.



A peculiaridade deste aloxamento está na súa inspiración oriental, que recolle a idea do hotel cápsula xaponés, que se creou na cidade de Osaka, a finais da década de 1970. A idea era crear un aloxamento funcional e económico para acoller a aqueles traballadores ou viaxeiros que, por algún motivo, non podían regresar ao seu fogar esa noite.



Imaxe do primeiro hotel cápsula "Capsule Inn Osaka", aberto na cidade xaponesa de Osaka o 1 de febreiro de 1979

Tal como nos explicou na visita a xerente do albergue, Iría Barba, o nome do aloxamento, Zendoira, recolle tamén esta inspiración oriental e fusiona a palabra de orixe xaponés "zen", que fai alusión a unha doutrina que busca o estado de iluminación mediante a práctica da meditación, e a palabra galega "corredoira", que se refire a un camiño de carros, estreito e profundo, que discorre entre cercados, muros e outras elevacións do terreo.



A privacidade que dan ao hóspede estas liteiras encapsuladas, son o principal motivo polo que moitos peregrinos se deciden por este albergue, fronte aos clásicos, nos que as liteiras están totalmente abertas.

Na visita puidemos comprobar a amplitude, comodidade e intimidade das cápsulas, que fronte as xaponesas que serviron de inspiración, teñen acceso lateral, máis amplitude, e ademais, foron realizadas en madeira por un carpinteiro galego.



Este deseño supuxo tamén unha vantaxe de cara á pandemia, xa que esta privacidade fixo que foran máis seguras fronte a outros aloxamentos de cuartos colectivos abertos, e por tanto permitiulles ser máis competitivos. O que si fixeron, foi ampliar os servicios comúns, mediante a apertura dunha cafetería cunha ampla terraza, que ademais lles permitiu que a xente da vila puidera desfrutar deste establecemento. Iso si, na cafetería, o café faise de forma tradicional, con café natural moído e cafeteira expreso. Din que nada de cápsulas.





**Día das Letras Galegas 2022
homenaxeamos a Florencio Delgado Gurriarán**

A Real Academia Galega dedicaralle o Día das Letras Galegas 2022 a Florencio Delgado Gurriarán (Córgomo, Vilamartín de Valdeorras, 1903 - Fair Oaks, California, 1987). O Pleno da institución acordou na sesión celebrada esta mañá renderlle homenaxe o ano que vén ao autor ourensán, cuxo labor literario e activismo político e cultural constitúen un dos capítulos máis destacados das letras galegas da diáspora. A RAG non só celebrará o excelente poeta que foi, cultivador dun galego enxebre, característico das terras de Valdeorras. A través da súa figura tamén homenaxeará, por primeira vez, a Galicia do exilio republicano en México, país onde o propio Delgado Gurriarán e outros colegas desenvolveron iniciativas sobranceiras que mantiveron vivo o facho da nosa identidade e que constitúen un referente obrigado da nosa historia contemporánea.

Florencio Delgado Gurriarán, avogado de formación, foi poeta, articulista, pioneiro da tradución poética interlingüística, editor literario e home ponte entre a Galicia exiliada en México e a Galicia interior, capaz de tecer asemade vínculos coa intelectualidade doutras orixes. Foi tamén un extraordinario activista cultural, promotor de iniciativas como o Padroado da Cultura Galega en México (creado en 1953), a revista Vieiros –da que foi director xunto con Carlos Velo e Luís Soto–, a audición radiofónica “Hora de Galicia”, que estivo en antena todos os domingos durante case dúas décadas, e de doutras publicacións de carácter político e cultural. Por iso o seu Día das Letras Galegas será tamén unha homenaxe serodia a todo o exilio mexicano, cuantitativamente menor có arxentino pero dunha importancia igualmente capital. Del formaron parte canda o protagonista do vindeiro 17 de maio figuras como o cineasta Carlos Velo, o músico Xesús Bal y Gay, o xornalista Ramón Cabanillas fillo, o arquitecto Xosé Caridad Mateo ou Elixio Rodríguez.

O autor, membro moi activo do Partido Galeguista de Valdeorras, chegou a México tras lograr escapar a través de Francia no ano 1939. Fíxoo a bordo do Ipanema, un dos barcos que levaron os refuxiados españois a América e no que fuxiron tamén, entre outros, Roxelio Rodríguez de Bretaña, Andrés Valín, Carlos Tomé, Johán López Durá, Serafín Ferro ou o mencionado Elixio Rodríguez. Unha vez en América mantería o compromiso cívico e cultural que dende moi novo o achegara tamén ás Irmandades da Fala e ao Seminario de Estudos Galegos, do que fora socio protector.



Florencio Delgado Gurriarán a bordo do Ipanema con Roxelio Rodríguez de Bretaña, Andrés Valín, Carlos Tomé, Johán López Durá, Serafín Ferro ou o mencionado Elixio Rodríguez.

Creador e tradutor de poesía como poeta, ao longo de máis de cinco décadas publicou composicións en revistas, xornais e libros.

O seu primeiro poemario, Bebedeira (Editorial Nós, 1934) é unha obra próxima ao hilozoísmo de Amado Carballo coa que participou na renovación da estética da poesía galega. Xa no exilio, axiña se implicou na revitalización cultural nun tempo en que a cultura galega da terra ficaba muda no seu propio idioma, mentres México e Buenos Aires se convertían nos grandes centros de actividade cultural e política do galeguismo

.Páxinas memorables daqueles anos son a colectánea poética Cancioneiro da loita galega (1943), primeira publicación do Partido Galeguista en México e da que Delgado Gurriarán foi responsable intelectual e principal colaborador. A súa voz, ademais de ser a máis presente nesta edición de “poesía de combate”, é a máis variada e significativa e inclúe poemas dedicados ao seu amigo Alexandre Bóveda.

Gurriarán coidou sempre o contacto cos autores galegos exiliados noutros países. Desta relación quedou constancia na devandita colectánea ou no volume Poesía inglesa e francesa vertida ao galego (1946), no que enceta unha nova actividade literaria: a tradución de poetas consagrados da literatura universal. O volume, no que colaborou canda Plácido R. Castro (daquela en Galicia, antes do regreso a Reino Unido) e Lois Tobío (dende Uruguai), foi premiado pola Federación das Sociedades Galegas da Arxentina e publicado por primeira vez na capital porteña tres anos máis tarde. Delgado Gurriarán trouxo ao galego nesta achega a Rimbaud, Mallarmé ou Valéry xunto ás traducións dos seus colegas de Yeats, Shelley ou Keats. A súa man organizadora tamén está detrás do volume colectivo Presencia de Galicia en México (Padroado da Cultura Galega, 1956), no que colaboran intelectuais extragalegos como o historiador catalán Pere Bosch i Gimpera.

‘ Vieiros (1959-1968) é outro gran fito do exilio galego en México que Delgado Gurriarán e os seus colegas fixeron posible, anos despois da experiencia de Saudade. Verba galega das Américas (1942-1953), da que Florencio Delgado Gurriarán tamén foi parte. Nas súas páxinas dialogaron voces do exilio mexicano coas que ficaron en Galicia, tanto consagradas coma outras moi novas naquela altura. Durante a época de conformación de Vieiros, o protagonista do Día das Letras Galegas 2022 mantivo unha especialmente proficua relación con intelectuais do exilio interior como o académico Francisco Fernández del Riego ou Valentín Paz-Andrade e estivo en contacto cos mozos do Grupo Brais Pinto.

Estes vínculos facilitaron a Delgado Gurriarán publicar a esta beira do Atlántico o seu segundo poemario, Galicia infinda (Galaxia, 1963), onde xunto a textos evocadores da matria valdeorresa sorprende cun interesante capítulo de “Poemas mexicanos”. Tamén na terra natal saíron do prelo os seus dous últimos volumes: Cantarenas (Edicións do Castro, 1981) e O soño do guieiro (Edicións do Castro, 1986). En Cantarenas, onde recolle páxinas do seu primeiro libro, pon de novo o mundo do viño no centro do seu universo poético, regresando á terra da infancia que tanto o marcou, á que homenaxeou empregando en ocasións como pseudónimo o nome Corgomófilo. O soño do guieiro recolle igualmente poemas doutros momentos vitais, expresión xa da súa musa cívica, xa da elexíaca. O volume inclúe ademais algúns dos seus poemas sociolingüísticos, unha das facetas máis notables da súa poética. Tanto en Cantarenas como n’O soño do guieiro hai mostras elocuentes do seu talento satírico, retrate ao ditador Franco ou describa o desleixo lingüístico de certos falantes.

Florencio Delgado Gurriarán foi elixido membro correspondente da Real Academia Galega no ano 1981 en recoñecemento ao seu labor como escritor e activista cultural dende a diáspora. Faleceu en 1987 aos 79 anos de idade cando se atopaba na casa dun dos seus fillos, en California.

Concours de la Chandeleur



Le 2 février, 40 jours après Noël, nous avons laissé place à une fête culinaire française durant laquelle nous mangeons des crêpes entre amis et en famille.

Le concours, était ouvert à tous les élèves du lycée et il s'est déroulé dans le laboratoire de pâtisserie.

Avec la collaboration de Carlos López, qui s'est occupé de la mise en place, les élèves de CAP Boulangerie - Pâtisserie et de BTS Gestion des logements hôteliers ont participé au concours organisé par les Départements de Français et d'Hôtellerie.

Le jury, composé de Carlos López, pour noter l'aspect technique lors de l'élaboration de la crêpe, de Rosa Celi Mouteira, de Cristina Ferreiro et de moi-même, a tenu compte de l'originalité, du goût et de la présentation des élaborations.



Après une difficile délibération, les prix ont été décernés à Alex qui repart avec un livre de recettes de crêpes et galettes bretonnes, à Dilan récompensé avec une invitation pour deux personnes au restaurant du lycée.

Enfin, la troisième place revient à Paola qui pourra faire de bonnes crêpes munie de son tablier français.



Merci pour votre participation et à l'année prochaine pour de nouvelles crêpes!!



*"Si point ne veut de blé charbonneux
Mange des crêpes à la Chandeleur."*



Savais-tu que ...

la tradition voulait qu'à la Chandeleur les paysans fassent des crêpes pour s'assurer de bonnes récoltes de blé.



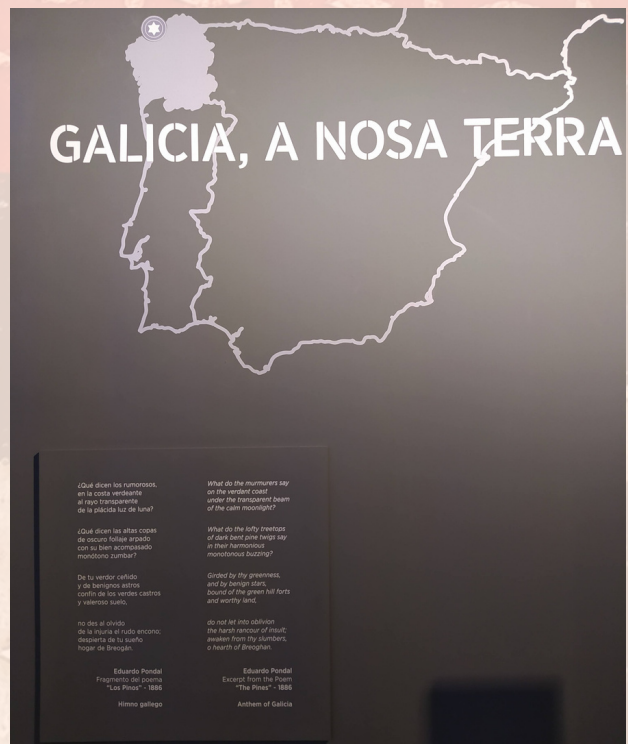
Espectacular saída ao MEGA

O xoves 17 de Febreiro o alumnado dos ciclos de Servizos
fixemos una actividade extraescolar a MEGA.

Sabedes o que é?.

O único Museo dunha marca de cervexa en España, de
Estrella Galicia, de ahí as iniciais "MEGA".

A visita foi promocionada polo departamento de cultura
cervexeira da mesma marca.



Para que se vos poñan os dentes longos, e vos apetezca visitalo, soltade 35 € ou estudade o Ciclo de Servizos para o seguinte curso e iresdes de convidados, jaja

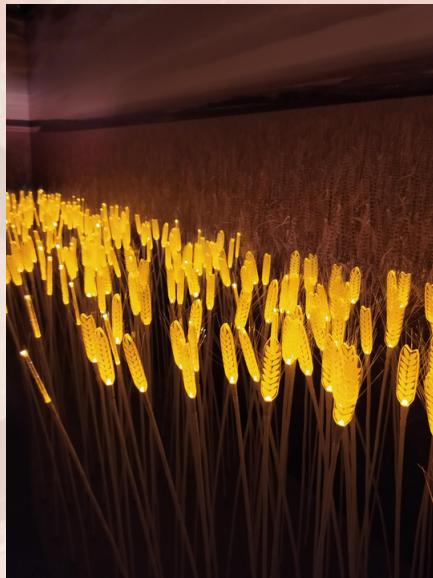
Ao entrar ao museo fixemos un percorrido, dende a prehistoria ata a actualidade, descubriendo as técnicas que permitiron elaborar a cervexa tal e como a coñecemos.



Pasamos por varias salas onde podemos comprobar as materias primas utilizadas na elaboración da cervexa.

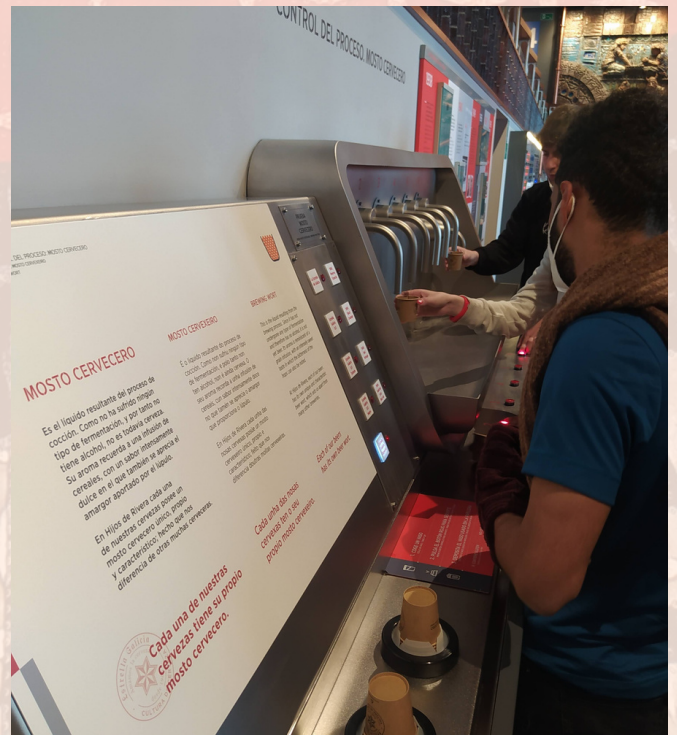
AUGA, LÚPULO, CEREAIS E FERMENTO.

!COMO AMARGABA O LÚPULO!

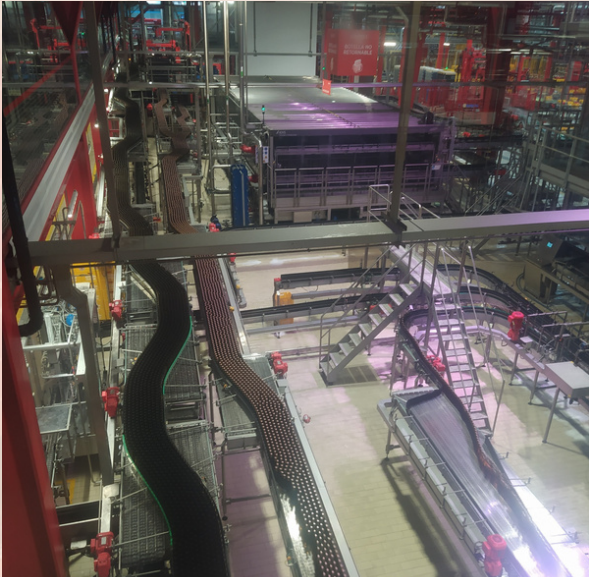


Despois vimos todo o proceso da cervexa, as súas catro etapas.
COCEMENTO, FERMENTACIÓN, MADURACIÓN E
ACONDICIONADO.

Fixemos cata do mosto, QUÉ RICO ESTABA!
E da cervexa madurada, MOITO MELLOR AÍNDA!



Presenciamos tamén o envasado, una parte importantísima para chegue aos consumidores nas mellores condicións.



A continuación podemos observar a evolución da marca a longo dos anos, dende o 1906 ata o momento.

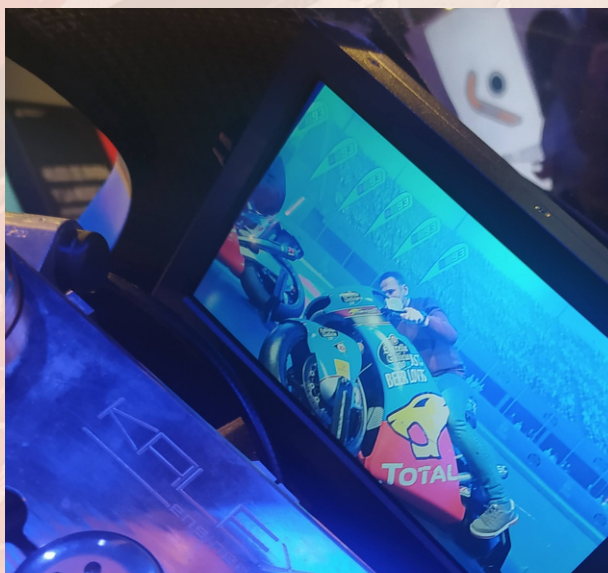
COMO MEDROU E INNOVOU, QUEDAMOS IMPRESIONADXS!



Antes da degustación, había xogos, pantallas interactivas, gafas para visualizar concertos e mesmo unha moto para facer fotografías, eso sí;

FACÍA FALTA MANTER O EQUILIBRIO!

E case rematando, cada alumnx tirou a súa propia caña e disfrutaron dunha cata introductoria con dúas cervexas máis.



Por último, pasamos pola tenda, onde atopamos produtos cervexeiros únicos.

Foi unha saída espectacular, que rematamos con un Xantar na escola de Hostalaría, CIFP Paseo das Pontes.





Levo tempo reflexionando sobre este tema e preguntándome por qué a maioría da xente coa que me atopo, mesmo compañeiros do gremio, ou algúns dos meus estudantes mozos, rexeitan a cociña erróneamente chamada "moderna". Qué nos leva a non aceptar os cambios culturais referentes a gastronomía, e logo na música, non mola o moderno??

A cociña moderna

Aceptamos como propia a cociña rápida, cos seus aditivos, deixando de lado eses reconfortantes sabores da gastronomía tradicional, sen embargo non aceptamos os retos que nos propón hoxe a cociña de algúns dos cociñeiros máis recoñecidos do noso panorama.

Por desgraza, nos últimos anos a gastronomía unificouse, ou mellor dito globalizouse. Quen nos ía dicir que os kebabs de orixe turca terían unha aceptación masiva, ou que ese polo rebozado servido en cubos de cartón despegaría nun país cunha riqueza gastronómica tan variada como a nosa??





O ritmo de vida que levamos, os restaurantes de comida rápida, a publicidade acostúmaronnos a devorar pero non a comer, a gozar do pracer da comida, impedíndonos apreciar os seus mil e un matices, sensacións, vivencias... que propón a cociña actual.

Polo rebozado servido en vasos de cartón de KFC

Despois desta treboada de opinións imos ao grao, cústanos crer en nós mesmos, no noso potencial. Temos a Ferrán Adriá, o precursor de técnicas impensables, que non só rompeu as regras da cociña tradicional, senón que foi quen de desprazar á "Nouvelle Cuisine", que tantas satisfaccións lle dera á cociña francesa. Ademais, ao mellor cociñeiro do mundo séguenlle outros tantos -Muñoz, Berasategui, Arzak, os irmáns Roca, Andoni- que nos están permitindo situar a gastronomía española á cabeza.

Aínda así, e con todo o esforzo e o recoñecemento internacional, parece que non asimilamos o éxito.

Detrás de todo isto, pode ser que culturalmente sigamos pensando que todo o que vén de fóra é mellor. Iso explicaría como os nosos centros comerciais franquiciados son cada vez máis semellantes aos que vin na miña infancia nas series e películas estadounidenses. Pode ser que no noso subconsciente teñamos eses clichés marcados con lume e intentemos reproducilos agora.



En definitiva, parece que no que se refire a innovacións só as aceptamos se van acompañadas dun **Bluetooth** , dunha **pantalla 4k** ou dun **sensor** para algo que non utilizas .



Máquinas de servicio automático e rápido (impersonal).

É un feito que a cociña está a cambiar, creo que é o momento de aceptar os nosos logros, e deixarnos ir, introducirmos en toda unha cultura como é a gastronomía, que nos fai gozar, e sobre todo que nos permite sentir, recordar e experimentar sen complexos nin prexuízos.

Nos vindeiros días experimentaremos este debate en vivo na maior feira gastronómica do mundo, **MadridFusión** 2022. Nesta vindeira edición do certame, Robert de Niro será o embaixador a cambio dunha cea cociñada por 16 estrelas Michelin...do panorama nacional.



Será o momento axeitado para que os nosos alumnos/as descubran e disfruten de toda unha experiencia na que se mergullarán e xa non podrán voltar indiferentes, atentos as RRSS á volta!!!

Opina nas redes co hashtag **#vilamarinxspertanews** e fainos saber cál é a túa visión da gastronomía, as túas experiencias, os teus recordos,...

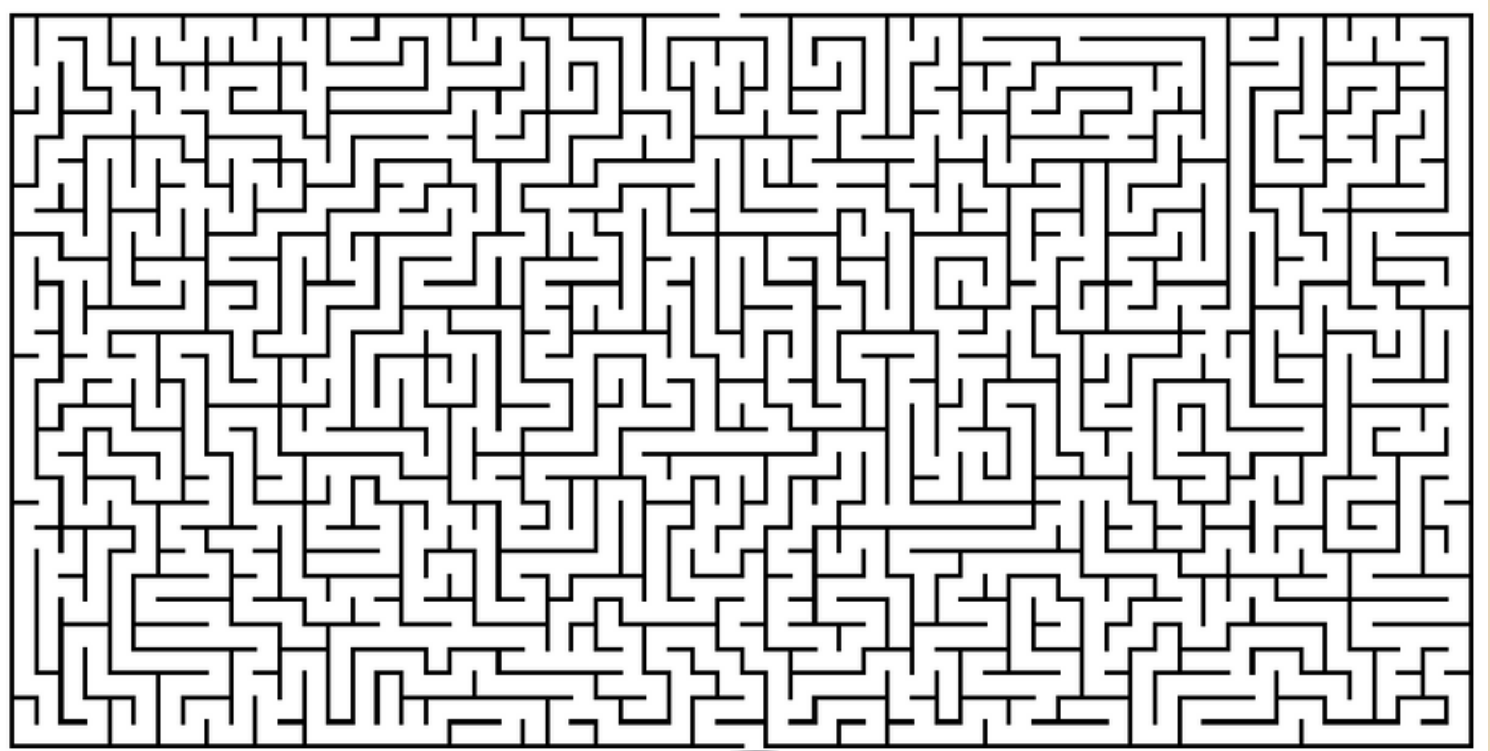
PASATEMPOS

LABIRINTO

O IES Vilamarín atópase en obras. Antonio cafetería, pero o camiño de sempre atopar un camiño alternativo?



ten que levar urxentemente un pedido á está bloqueado. ¿Podes axudalo á



IES
VILAMARIN

SOPA DE LETRAS

Localiza nesta sopa de letras o nome destas 10 especias ou herbas aromáticas:

- Cardamomo
- Pementa
- Cúrcuma
- Azafrán
- Comiño
- Canela
- Ourego
- Tomiño
- Romeu
- Cravo

Se prefires facelo en liña, escanea este código QR.



X	Y	X	Q	Q	L	W	J	L	V	J	U	L	N
U	S	U	A	T	C	F	C	R	A	V	O	J	O
U	X	V	Z	M	S	A	U	Q	A	W	P	G	M
X	F	A	A	G	L	K	D	M	I	M	U	N	O
E	O	U	F	I	K	W	U	X	V	H	M	F	M
R	Ñ	V	R	P	S	C	E	W	T	E	D	U	A
M	I	P	A	T	R	P	M	I	O	F	E	Q	D
U	M	L	N	U	X	B	O	O	M	N	D	S	R
F	O	M	C	H	B	O	R	B	I	U	F	L	A
G	C	G	Y	A	G	Y	W	W	Ñ	P	R	L	C
R	P	E	M	E	N	T	A	P	O	A	Y	Y	M
A	G	T	R	D	M	K	D	N	F	B	N	G	Q
T	P	U	K	H	P	P	N	W	G	A	W	E	L
I	O	M	N	C	C	A	N	E	L	A	K	G	P