Boletín noticias Ideaspropias Editorial

2 **Entrevista**
Almudena Villegas, autora y experta en gastronomía

4 **¿Qué hay de nuevo?**
Nuevo vídeo en Youtube
Tuits más breves
En la FIL de Guadalajara

6 **Perfiles**
¿Quiénes somos?
Conoce al equipo de Ideaspropias

Almudena Villegas

Almudena Villegas

Almudena Villegas Becerril (Córdoba, 1964) es licenciada en Geografía e Historia por la Universidad de Córdoba y diplomada en Dietética y Nutrición por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) y está considerada como una de las personalidades más prestigiosas del panorama gastronómico europeo. Su larga trayectoria profesional y su experiencia en el ámbito de la gastronomía le han reportado numerosos premios nacionales e internacionales entre los cuales destacan el Premio Nacional de Investigación en Gastronomía, concedido por la Real Academia de Gastronomía en 2002; Premio de la Cadena Ser al trabajo en radio de difusión gastronómica en 2003; I Premio del Concurso Pedro Ximénez en la Cocina en 2006; Premio Nacional de Gastronomía a la mejor publicación (Saber del sabor. Manual de cultura gastronómica, Editorial Almuzara, 2008); Premio de la Academia Internacional de Gastronomía en 2008; y Gourmand World Cookbook 2008, en la categoría de mejor libro de historia de la gastronomía en España.

Es presidenta de Garum Gourmet, empresa especializada en el desarrollo de asesoramiento en el ámbito gastronómico de primera generación, miembro numerario de la Real Academia de Gastronomía de España y miembro de la Red de Excelencia de Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación con sede en Tours (Francia).

Autora de numerosos artículos y obras sobre gastronomía, docente y experta conferenciante en cursos, simposios y jornadas dedicadas a la alimentación y cocina, ha realizado una excelente labor creativa en la obra Elaboración y exposición de comidas en el bar y cafetería, que forma parte de la colección de Hostelería y turismo de Ideaspropias Editorial.

En este libro, Almudena Villegas nos explica cómo confeccionar y exhibir elaboraciones culinarias sencillas con un aspecto de frescura y buena presencia en los establecimientos de bar y cafetería. A lo largo de sus páginas se detallan la definición y la clasificación de las materias primas elementales de uso común; la adecuada aplicación de métodos de regeneración, conservación y envasado de los alimentos; la correcta utilización de los equipos, máquinas y útiles de trabajo; la ingeniería de menús; y la importancia de elaborar nuevos platos atractivos, innovadores y creativos que sorprendan al cliente.

?

Almudena Villegas
Está considerada como una de las personalidades más prestigiosas del panorama gastronómico europeo

Foto 1
Preparación culinaria

Foto 2
Elaboración y exposición de comidas en el bar y cafetería

Foto 3
Preparación culinaria

Historiadora, especialista en dietética y nutrición, docente, escritora, creadora, gastrónoma, empresaria, cocinera… ¿Cuál es la definición con la que más se identifica?

Creo que la vida es bastante compleja como para intentar definirme con límites estrictos, mi trayectoria profesional ha estado plagada de aprendizaje siempre, y de búsqueda también, quizás por eso es tan heterogénea. Así que prefiero buscarme y buscar, seguir aprendiendo y participar activamente en este mundo de la gastronomía y de la historia, tratando siempre de encontrar salida a las miles de preguntas que me hago cada día. Al final, la pasión por el trabajo es en gran parte la medida de la pasión por la vida, y me gusta ir abriendo campos, no estancarme, dejar un poco de espacio a la aventura ¡aunque sea intelectual!

"Comer bien y estar sanos deben ser aspectos compatibles"

¿Qué aspectos considera más gratificantes del proceso de creación de *Elaboración y exposición de comidas en el bar y cafetería*?

Siempre es ilusionante empezar una nueva obra y saber que hay personas que confían en tu trabajo. Es la parte que me estimula al principio, con la punzada del pundonor de hacerlo bien. Por otra parte, y antes de empezar a escribir, estudio a fondo lo que quiero hacer, que en este caso era un índice muy concreto, para después ir montando las ideas y el conocimiento que quería transmitir. Escribir un manual de trabajo es una labor que me tomo muy en serio, porque tienes siempre la idea de que con él vas a ayudar a formar a personas, por lo que ha sido muy gratificante encontrar al lado de la editorial a estupendos profesionales, que han facilitado enormemente los momentos más duros con su experiencia y también con una dimensión humana que se percibe en el libro. Ha sido divertido incluso cómo a veces hemos contrastado puntos de vista opuestos con decenas de correos, tratando de convencernos mutuamente de cual era el mejor. Me ha gustado mucho tener en esa "lucha de las palabras", por lo que Juan Ramón Jimenez clamaba: "Inteligencia, dame el nombre exacto de las cosas".

¿Destacaría alguna parte del manual en especial?

Me gusta especialmente el capítulo de las "elaboraciones culinarias elementales", con sencillos platos como desayunos, bocadillos o platos combinados, y también el de "cocina saludable". Hoy en día, los profesionales de la gastronomía tienen que saber cómo participar en ese estado de salud pública tan importante, que es cosa de todos. De que serviría, por ejemplo, cuidarse en casa, si en el bar donde desayunamos todos los días utilizan ingredientes de baja calidad o mal combinados. Comer bien y estar sanos deben ser aspectos compatibles, que debemos conocer todos. También me parece muy actual la inclusión de algunas notas sobre el gastrobar, la última tendencia en bares de diseño y cocina vanguardista.

Además de los contenidos, ha participado activamente en la producción de las imágenes que ilustran el manual y, consecuentemente, en la elaboración de las preparaciones, ¿qué valor cree que aportan estas fotografías al libro?

Son fotografías reales, de platos que el alumno puede hacer fácilmente, no son montajes ni fotografías "de diseño". He intentado expresar con ellas la realidad a la que se van a enfrentar, y que tengan la certeza de que es posible hacer una excelente cocina sencilla y bien planificada, vistosa, agradable y buena. Y saludable, claro. Comer bien no es solamente comer caro, como se puede ver por ejemplo en las fotografías de los platos combinados o en las ensaladas. Hace falta en primer lugar la suficiente formación técnica, y después potenciar las cualidades de los ingredientes que queremos destacar en una preparación. Así, creo que el alumno se sentirá cómodo con estas imágenes de platos reales, y que en muchos casos, seguro que consiguen subir el listón y hacer platos mucho mejores que los que les proponemos. Si conseguimos eso, habremos logrado lo que se propone un manual de trabajo: tener alumos aventajados.

El manual tiene una vocación eminentemente didáctica y orientada a los establecimientos de bar y cafetería, debido a este enfoque, ¿considera

que es un título recomendado para todo tipo de personas interesadas en el mundo de la cocina?

Si, porque aunque hay algunos apartados más técnicos, creo que los capítulos dedicados a la organización de una cocina pueden aplicarse a la cocina doméstica, o incluso a la restauración. Los recetarios, trucos y consejos de trabajo con los ingredientes de cocina son muy útiles, y factibles en casa, y están diseñados para cuidar la salud, la economía y hacer buena cocina. También creo que el capítulo de ingeniería de menús es muy interesante tanto para un particular como para un profesional: combinar correctamente los alimentos y los platos es esencial para cuidar esos aspectos y lo más importante de un negocio. Actualmente, muchas personas en casa, hacen auténticas maravillas con poco presupuesto, y la ingeniería de menús les ayudará a mejorar sus posibilidades.

Tras los éxitos cosechados en el ámbito de la literatura gastronómica y recién presentada su última obra, Elaboración y exposición de comidas en el bar y cafetería, ¿nos podría avanzar si está trabajando ya en algún nuevo proyecto?

"Muchas personas en casa hacen auténticas maravillas con poco presupuesto"

Si, siempre estoy trabajando en otro proyecto, sobre todo cuando estos proyectos son mi gran pasión, los libros. Siempre tengo por lo menos uno en mi cabeza, dos en el ordenador y otro en mis notas, en una moleskine que llevo siempre encima. Lo mejor de todo es que ¡no los confundo!, lo que a veces me parece casi un milagro.

¿Cómo valora esta primera colaboración con Ideaspropias Editorial?

Creo que si digo que espero repetir, lo digo todo. Me ha gustado su frescura, la capacidad de respuesta, la intensidad y constancia del trabajo y que he encontrado estupendas contrapartes para tomar decisiones sobre aspectos distintos a lo largo del libro. La cercanía, el buen trato y la flexibilidad han sido otras facetas fundamentales para mí. La labor de un editor es compleja, pero en gran parte tiene un componente humano que es importantísimo. Si os soy sincera, el encontrar esa parte siempre en equilibrio, proporcionando apoyo en todos los sentidos, ha sido esencial. Hemos conseguido que esta primera colaboración sea fecunda y que el trabajo se haya convertido en muchas horas de disfrute por hacer las cosas lo mejor posible. Eso es genial, no hay nada mejor que disfrutar del trabajo y compartirlo con otras personas.

¿Cómo valora la necesidad de profesionalización en el ámbito del bar y cafetería?

La gastronomía es un rico conjunto de factores en el que se funden muchas realidades: desde la cultura alimentaria a los estudios sobre nutrición, desde la química culinaria a la producción agrícola. Cuando hablamos de gastronomía hablamos de muchos temas, todos ellos muy variados, un hecho apasionante que es justamente lo que enriquece el concepto. Y cómo no, cuando hablamos de gastronomía nos referimos a la cocina, a la receta, a los productos, pero también a la relación que se establece entre un profesional y su cliente, la cual se produce a través del alimento.

La posibilidad de desarrollar una labor profesional como parte de un proyecto de bar y cafetería, forma parte de ese complejo mundo gastronómico y como tal tenemos que sentirlo. La capacidad de ofrecer algo diferente, un servicio de excepción y unos platos bien trabajados, sean estos cuales sean, es lo que marcará la diferencia entre un bar y cafetería singular y especial, y otro que no lo es. Y esa diferencia solamente puede venir de un profesional bien formado, con una excelente orientación y con ganas de trabajar. La diferencia, en este ámbito, la marcan las personas, la forma en cómo son capaces de desarrollar su labor y de qué manera pueden sacar el máximo partido de las herramientas de las que disponen. Muchos de los profesionales españoles más reputados tuvieron unos comienzos muy sencillos, y les ha llevado a la cima su trabajo, su capacidad y sus incansables ganas de aprender. Desde luego, el primer camino para conseguir la excelencia en cualquier rama de la gastronomía es el aprendizaje, y no solamente el hecho de conseguir un título para poder establecerse, sino continuar aprendiendo siempre: reciclándose, leyendo y asistiendo a cursos, a cualquier edad y en cualquier circunstancia.

Actualmente, el mundo gastronómico se encuentra en un cambio sistemático, en desarrollo constante y si comenzamos a trabajar en él, debemos ser conscientes de esta atractiva realidad que nos invita al reto de continuar siempre, de seguir profundizando y poniendo en práctica lo aprendido, una realidad que nos empuja a sorprender al cliente con algo que no conoce, a estimular a los equipos de trabajo y a los compañeros, y a mantenernos activos y motivados por una profesión que continuamente genera ideas nuevas y grandes posibilidades de desarrollo personal.

Foto 4
Almudena Villegas en un viaje gastronómico por Egipto

¿Qué hay de nuevo?

EN IDEASPROPIAS EDITORIAL

01

¿Qué es un certificado de profesionalidad? Os lo contamos en imágenes en un vídeo que ya está disponible en Youtube y en nuestra página web (1). Además, estamos ultimando el lanzamiento de la segunda edición de los títulos *Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones* e *Higiene y atención sanitaria domiciliaria*, ambos de la autora Laura Barbero Miguel (3), que muy pronto estarán disponibles en versión papel y digital.

1

¿Qué es un certificado de profesionalidad?
Nuevo vídeo en Youtube y web

2

En portada
Muy pronto disponible en papel y digital

3

Laura Barbero Miguel
La autora

EN LAS REDES SOCIALES

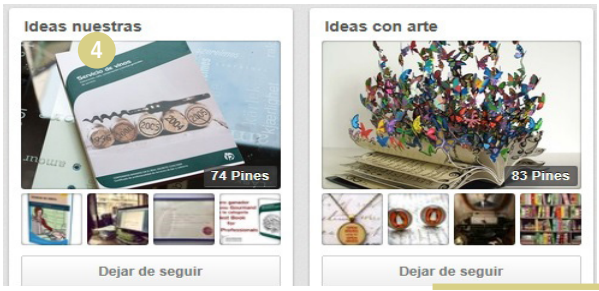
02

Pinterest continúa creciendo y destaca como fuente de tráfico para editores, según datos de un informe realizado por Shareaholic publicado por Brandchannel (4). La red social de imágenes distribuida en tableros, está redirigiendo más tráfico a editores de contenidos que Twitter, Linkedin, Reddit y Google + juntas, según este informa elaborado con datos de 200 000 editores. De forma específica, Facebook sigue siendo la red social que más tráfico redirige, con un 10 % de todo el tráfico que obtuvieron los editores, muy por encima del resto de las redes. Pinterest es la segunda con un porcentaje del 3,68 %, tres veces más que Twitter.

Y hemos sabido además, por medio de un estudio de la Universidad de Cornell (Ithaca, Nueva York), que los tuits son cada vez más cortos. De forma concreta, los tuits publicados por usuarios en lengua inglesa son una media de entre cinco y ocho palabras menos que en 2009 (5).

Menos es más
Los tuits, cada vez más reducidos

4



Pinterest
Visita nuestro perfil

5

6

FIL Guadalajara
Nuestro stand en 2011

EN EL SECTOR DE LA EDICIÓN

03 Ideaspropias Editorial estará en la Feria Internacional del Libro (FIL) de Guadalajara, considerado como el mayor evento editorial en español, entre el 30 de noviembre y el 8 de diciembre. Como en años anteriores **(6)**, viajaremos hasta México para dar a conocer los últimos títulos editados y novedades para el 2014 en el Salón de Novedades de la feria. Además, en esta edición 2013 **(7)**, en la que el país invitado será Israel, nuestros libros estarán en la sección de México en los stands de Alfaomega y de Noriega Editores y en la sección internacional en los stands de la Asociación Galega de Editores (AGE) y en el de Más libros para la venta institucional y a bibliotecas. ¡Nos vemos muy pronto en la Feria Internacional del Libro de Guadalajara!

7

Feria Internacional del Libro de Guadalajara

Logotipo de la feria

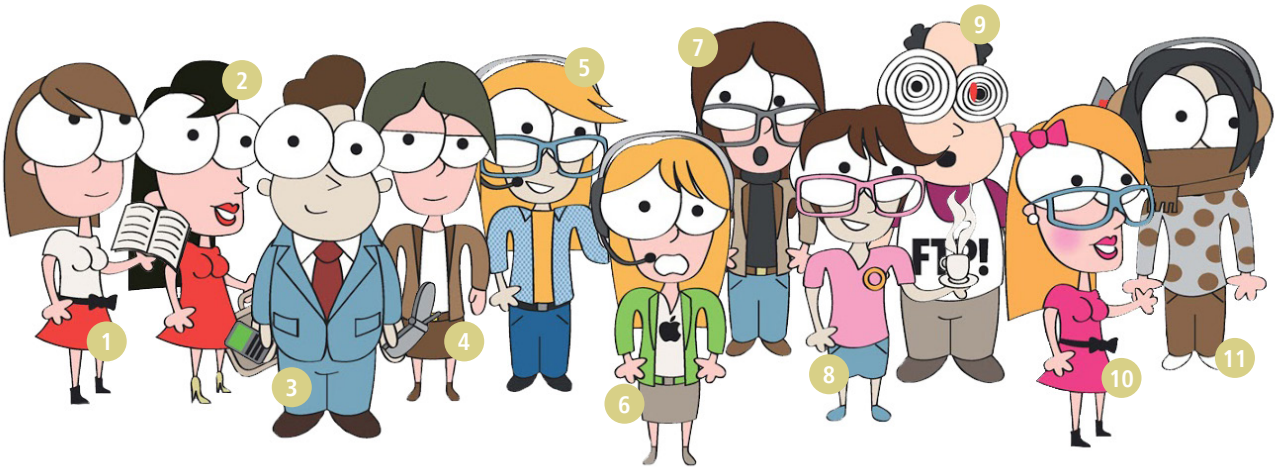
EN EL SECTOR DE LA FORMACIÓN

04 Los certificados de profesionalidad, también en modalidad teleformación. Recientemente se publicó la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación. Esta orden ministerial, largamente esperada, incluye como gran novedad, el desarrollo de la modalidad de teleformación para la impartición de los certificados de profesionalidad así como determinados aspectos del resto de modalidades de impartición, que permiten configurar una oferta flexible y de calidad de esta formación y una adaptación a las necesidades de los trabajadores y de las empresas. Con este fin, la oferta de formación de los certificados de profesionalidad podrá impartirse, en su totalidad o en parte, de forma presencial o mediante teleformación e incluso realizarse parte en una empresa a través de la formación profesional dual. En la Orden ministerial se establecen un total de 310 certificados de profesionalidad que podrán impartirse en modalidad de teleformación y se definen los requisitos técnicos de la plataforma, de los contenidos multimedia y de las guías del alumno y del tutor-formador para los certificados de profesionalidad en esta modalidad. La orden ministerial otorga a la formación superada en la modalidad de teleformación la misma validez que la presencial. La oferta formativa vinculada con la obtención de certificados constituye un importante instrumento en el desarrollo de las actuales políticas de empleo **(8)**.

8

Contenidos basados en certificados de profesionalidad

Perfiles



1 Patricia Villanueva Rey
Responsable de comunicación

2 Susana Canedo Martínez
Consultora comercial

3 Pedro López Gómez
Director general

4 Piedad Zolle Betegón
Directora de administración

5 Bibiana González Pérez
Técnica de servicios generales

6 Pilar Pena del Río
Directora de producción

7 María Costa Vázquez
Técnica de contenidos y community manager

8 Sandra Martínez Salgueiro
Técnica de administración

9 Javier Malvido Gregorio
Artefinalista

10 Vanessa Fernández Tajes
Pedagoga

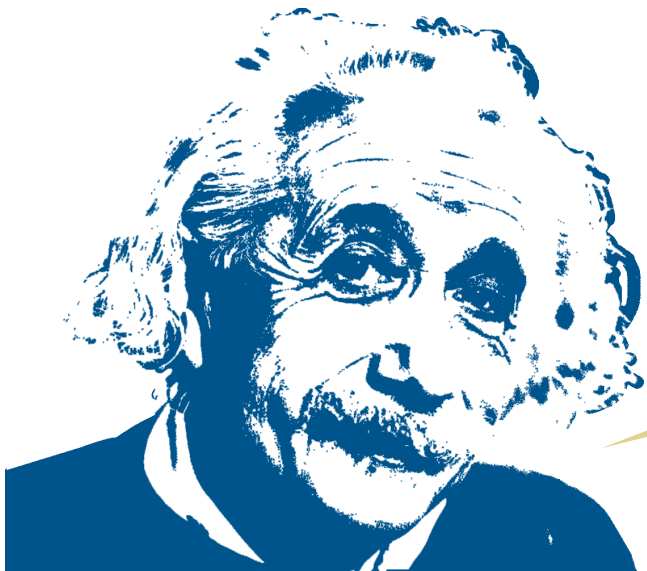
11 Verónica De Freitas Rodríguez
Técnica de corrección

Redes

Puedes encontrarnos en

www.ideaspropiaseditorial.com
missideaspropias.blogspot.com.es

La FRASE de la semana



"Yo no enseño a mis alumnos, solo les proporciono las condiciones en las que puedan aprender"

***Albert Einstein**
Ulm, Alemania, 1879-Princeton, EE UU, 1955

Físico alemán de origen judío considerado como el científico más importante del s. XX. Padre de la Teoría de la relatividad