

CIFP COMPOSTELA, MEDIO SIGLO MARCANDO EL CAMINO

Texto: Medina Acevedo / Alberto Traversa
Fotos: María Lledo / Archivo CIFP Compostela

► El próximo año, el CIFP Compostela cumplirá sus bodas de oro, 50 años en los que el centro compostelano ha visto pasar por sus aulas a miles de alumnos, algunos de ellos en lo más alto de la profesión. Y como medio siglo de vida no se cumple todos los días, el equipo directivo está preparando un programa de actividades con el que quiere rendir homenaje a todos los alumnos y profesores que han compartido la historia del centro. "Para nosotros, es una satisfacción entrar en un establecimiento hostelero y que sus trabajadores digan con orgullo que estudiaron en el CIFP Compostela", señala el director desde 2009, Ramiro Esparís. Para todos ellos, para los que fueron, son y serán... ¡Felicidades!

El CIFP Compostela fue la primera escuela de hostelería de Galicia y de las primeras de España. Cuando abrió sus puertas, en 1967 y bajo la dirección de Francisco Muñoz Alonso, tan solo había tres o cuatro centros similares en el resto del Estado y que cumplían el medio siglo de vida junto a la escuela compostelana, entre ellas, la escuela de la Casa de Campo de Madrid o la de Girona. El centro santiagués abrió como Escuela Sindical de Hostelería y Turismo de Santiago en el Burgo de las Naciones, en unas instalaciones ciertamente precarias pero de las que salieron los primeros profesionales gallegos formados íntegramente en Galicia. El equipo do-

cente, entonces, venía del mundo profesional e impartía su especialidad como buenamente podía. Recuerda su actual director, Ramiro Esparís, que ese origen sindical estuvo a punto de costarle su clausura. "Nunca fuimos un centro conflictivo pero por ser una escuela sindical, el Ministerio quiso cerrarla y si no fue así, fue gracias al profesorado que se opuso tremendamente".

Tras diferentes periplos, el centro pasó por el Politécnico de Santiago durante una breve temporada para, finalmente, instalarse en su emplazamiento actual, en el año 1973. "El centro fue concebido como escuela-parador pero nunca llegó a funcionar como tal", explica el director. El propio Ramiro Esparís realizó aquí sus estudios, a finales de los años 70, poco antes de que se ampliase la oferta formativa del centro incluyendo la denominada FP2. "En aquel momento, hubo un gran movimiento a nivel nacional de alumnos que querían venir a estudiar aquí porque la FP2 se impartía en muy pocos centros y, además, te abría más puertas. Pasábamos de formar alumnos para trabajar en las empresas a formarlos para poder ejercer la libre docencia y poder acceder a plazas de mayor nivel", explica Esparís. Esto hizo que el centro santiagués recibiese numeroso alumnado procedente de Euzkadi (que, por aquel entonces, no era punta de lanza en cuanto a formación gastronómica), Asturias y Castilla y León. Siendo como fue un centro pionero, el CIFP Compostela sirvió de espejo para el resto de centros públicos gallegos. "No somos ejemplo de nadie





Los inicios de la escuela como centro sindical de hostelería

pero sí que colaboramos asesorando para el diseño de los centros que se abrieron, eso sí, mucho tiempo después. También fuimos proveedores de profesorado pues en todos los centros formativos de Galicia cuentan con profesores que estudiaron aquí", señala orgulloso el director. Xoán Crujeiras o Diego Mosquera son solo algunos ejemplos. "Yo di clase a Diego Mosquera y alumnos de

Diego Mosquera ya están, a su vez, dando clase... o sea, que ya estamos en la cuarta generación de profesores formados aquí", añade Esparís. La principal familia profesional que se imparte en el centro es Hostelería y Turismo, con la que se creó en los años 60 y que en la actualidad sigue siendo la de mayor volumen de alumnos. Junto a ella, también se imparte la rama de Industrias Alimentarias (escindida de la anterior y que incluye un dado de Panadería, Pastelería y Repostería) y otras dos que se implantaron hace unos 15 años, Servicios Socioculturales y a la Comunidad y Artes Gráficas. Dentro de la familia de Hostelería y Turismo, se imparten una gran cantidad de ciclos formativos: desde FP Básica (ciclos de Cocina y de Alojamiento y Lavandería), ciclos medios (de Cocina y Gastronomía y de Servicios de Restauración) y ciclos superiores (Gestión de Alojamientos Turísticos, Dirección de Cocina y Dirección de Servicios). En Hostelería y Turismo, el centro tiene en torno a 650 alumnos cada curso. De ellos, y tras las habituales bajas según avanza el periodo formativo, se titulan unos 200-225 alumnos cada año. "Siempre hay quien se queda por el camino, pero en este centro no tenemos una alta tasa de abandonos porque los alumnos que llegan aquí es porque realmente quieren estar. Al menos, la vocación la tienen", detalla el director. No en vano, el CFP Compostela suele ser la primera opción para los alumnos del entorno más cercano que quieren estudiar cualquiera de las ramas que aquí se imparten, especialmente Hostelería y Turismo. Ayuda también el hecho de que se trata de un sector en el que es relativamente fácil encontrar un puesto de trabajo recién titulado. "Hace tres o cuatro años teníamos necesidad de plazas para nuestro alumnado pero, en la ac-

tualidad, tenemos una bolsa de empleo y no somos capaces de cubrir todas las plazas que nos ofrecen", apunta Esparís. Para el director, el alto interés que existe en la actualidad por estas profesiones tiene que ver, en cierto modo, con el 'boom' mediático que vive el sector, aunque con matices. "La cocina siempre tuvo tirón por sí sola y actualmente tiene una publicidad en los medios que favorece

que el alumnado se interese mucho más", apunta. Eso sí, el director del CFP Compostela advierte que "la formación en cocina no tiene nada que ver con lo que se ve en televisión, que no deja de ser un montaje para comercializar un producto. Por eso, alguna gente se siente defraudada porque los estudios no tienen que ver nada con sus pretensiones". No pasa lo mismo en el servicio de sala que, si bien hace unos años no gozaba del prestigio que tiene ahora mismo, Esparís considera que "está teniendo una gran demanda debido a las competiciones y promociones que se celebran, como las de baristas y coctelería. Hay un cierto interés por darle valor al servicio de sala, también desde el sector que ve a estos profesionales como intermediarios entre la elaboración de los platos y el cliente". Por su parte, también se está dando un mayor conocimiento, por parte de las empresas, del personal formado en gestión de alojamientos turísticos. "El mercado se está acercando cada vez más a esa titulación y la demanda de plazas en nuestro centro está aumentando año a año porque los alumnos están encontrando una salida profesional", explica el director. También ha ayudado, en general, el hecho de que "éste ha sido de los sectores que mejor ha aguantado la crisis", considera Ramiro Esparís. "Una persona que se forma en hostelería tiene fácil encontrar un puesto de trabajo. Si no es muy prolongado, como mínimo será estacional y por eso la gente selecciona este tipo de formación", añade.

En estos 50 años, la formación que se imparte en el centro ha evolucionado notablemente, en consonancia con el desarrollo que ha experimentado el sector, pero también ha cambiado el perfil del alumnado, que



Rias Baixas
ALBARINO CON ORIGEN



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rias Baixas
CONSEJO REGULADOR



Las imágenes de esta página son de stock.com



Rafael Branteras y su grupo de Tº de Cocina

antes se acercaba a estos estudios con otras expectativas y necesidades. "Entonces, la oferta del centro no solo era formativa sino social pues los alumnos solían ser de escasos recursos. De hecho, el centro funcionó durante muchos años porque tenía internado. Hoy, partimos de un perfil muy variopinto de alumnos: algunos con carrera universitaria, otros con secundaria, otros sin ella... Unos vienen para encontrar trabajo rápidamente, otros para ampliar su formación, otros para acceder al mundo docente...", explica Ramiro Esparís. Para adaptarse a los nuevos tiempos, el centro ha tenido que ir modificando sus espacios e incorporando todo tipo de maquinaria y tecnología. De hecho, está pendiente de unas obras de reforma integral de las cocinas que supondrán una inversión de 480.000 euros. "Cualquier alumno que no pasara por aquí en los últimos 30 años, no conocerá el centro pues ha cambiado mucho, sobre todo el equipamiento. Antes, con un fogón, un horno y una mesa ya dabas una clase de preelaboración, de técnicas y de repostería y hoy tenemos un espacio climatizado para cada cosa, con las últimas novedades de maquinaria que hay en el mercado", señala el director. Pero también ha evolucionado el producto, con acceso a prácticamente cualquier artículo procedente de cualquier parte del mundo, "y cada uno de ellos con unas características diferenciadas, algo que, en muchas ocasiones, a nosotros nos resulta inabarcable", reconoce Esparís. Porque el profesorado también se ha visto obligado a cambiar, incrementando sus conocimientos y su especialización y sujeto a una actualización casi permanente. "Hemos tenido que adaptarnos a esta nueva realidad creando espacios para la investigación, para la impartición de técnicas novecosas... porque el alumnado también nos lo requiere. No es que vaya por delante del centro, pero tiene acceso a mucha información previa y, además, las empresas a las que irán también les van a exigir esos conocimientos", explica el director. Precisamente, ver los frutos de esa formación, de la convivencia con otros alumnos y con el profesorado, es el mayor orgullo del equipo directivo. "El reconocimiento más grande que podemos tener es que la formación que le hemos dado al alumno le haya servido para encauzar su vida... Y que haya mejorado como persona", concluye Ramiro Esparís. Qué mayor premio para una trayectoria que no ha hecho más que empezar. ■



Pastelería es una disciplina transversal de Restauración e Industrias Alimentarias



La sala de catas fue pionera en los centros de formación hostelera de Galicia

► UN GRAN ACTO CONMEMORATIVO

En el tercer trimestre del curso 2016/2017, el CIFP Compostela celebrará la actividad central del programa especial con motivo de su 50 aniversario, acto al que se espera acuda el presidente de la Xunta. Será la gran fiesta del centro más longevo de Galicia en cuanto a formación en hostelería y turismo. Pero, además, durante todo el curso (a expensas de finalizar las obras de reforma de las cocinas), la escuela acogerá diferentes actividades conmemorativas, como masterclasses y mesas redondas. "Queremos acercar a nuestro alumnado experiencias de éxito que les puedan inspirar a la hora de abrir sus propias empresas, tanto en el ámbito de la cocina como del servicio en sala, para lo que invitaremos a antiguos alumnos que hoy son profesionales de prestigio", explica Ramiro Esparís. También se les dará voz a exprofesores que "explicarán la historia del centro desde su propia experiencia", como Manuel Blanco Heróldo, Manuel Lamelas o Francisco González.