



**Cociñeiro: dun soño a unha realidade**

**Análise do OE Hostalaría Pedro Madruga  
do Concello de Soutomaior**

**Bocados de realidade: Un pracer para os sentidos  
OE Hostalaría do Salnés**

**O Encontro: Un obradoiro diferente**



# Sumario

---

## Editorial

Unha saída profesional entre fogóns

## Tribuna

Cociñeiro, dun soño a unha realidade

## Escolas Abertas

Análise do Obradoiro de Emprego de Hostalaría Pedro Madruga do Concello de Soutomaior

## Obraquedobra

Bocados de realidade: Un pracer para os sentidos. OE Hostalaría do Salnés

O Encontro: Un obradoiro diferente

## Apuntamentos

Lume de Carozo: Un término medio entre a tradición e o deseño

## Edita

Mancomunidade da Área Intermunicipal de Vigo  
Unidade de Promoción e Desenvolvemento

## Dirección

Pedro Fírvida Diz

## Equipo editorial

Ana Pastor Gómez  
Andrea Pérez Saldaña  
Beatriz R. Iñarrea  
José A. Méndez Pardo  
Mabi Rodríguez Míguez  
Manuel Vidal Estévez  
Rosa Aguado López  
Yolanda Fernández Alonso

## Colaboracións neste número

Carlos Rodal, cociñeiro xefe do Asador Restaurante Os Abetos  
Purificación Ferro Varela, directora do OE Hostalaría Pedro Madruga  
Alumnado e equipo directivo e docente do OE Hostalaría do Salnés II  
Alumnado e equipo directivo e docente do OE O Encontro  
Fundación Érguete  
Raquel Suárez y Juanjo Figueroa, emprendedores de Lume de Carozo

Unidade de Promoción e Desenvolvemento  
Vía da Hispanidade, 17 - 36203 Vigo  
T 986 42 33 66 · F 986 47 14 44  
e-mail: [updvigo@maiv.org](mailto:updvigo@maiv.org) · [www.maiv.org](http://www.maiv.org)

## Depósito Legal

VG-129-2001

## Imprime

Tórculo

Landra é unha publicación que respecta a liberdade de expresión. A UPD non comparte necesariamente a opinión das persoas colaboradoras.

## Unha saída profesional entre fogóns

*Cada día saímos a rúa na procura dun escape, dunha alternativa a esta crise económica que nos levou a alcanzar cotas de paro tan elevadas dentro da nosa comunidade autónoma (taxa de paro 2010: 18,4%). Non se sabe cal será a fórmula, nin cal son os verdadeiros focos de emprego que farán espertar na nosa sociedade a estabilidade que todos desexamos.*

Cando o pasado 2 de maio se publicaron os premios *S. Pellegrino* por *Restaurant Magazine*, púxose en evidencia, a aqueles que nos movemos no ámbito da formación e da orientación profesional, que na procura obsesiva dos novos xacementos de emprego, algo se nos esta a quedar atrás. Existe unha nova fórmula de representar o cambio do mercado laboral sen que en moitas ocasións sexa necesario acudir á transformación constante da nosa sociedade. Os premios *S. Pellegrino* do mundo da hostalaría, representan que o éxito do sector

vén dado por factores como a calidade, a orixinalidade, o espírito de superación e sobre todo a esencia dun mesmo.

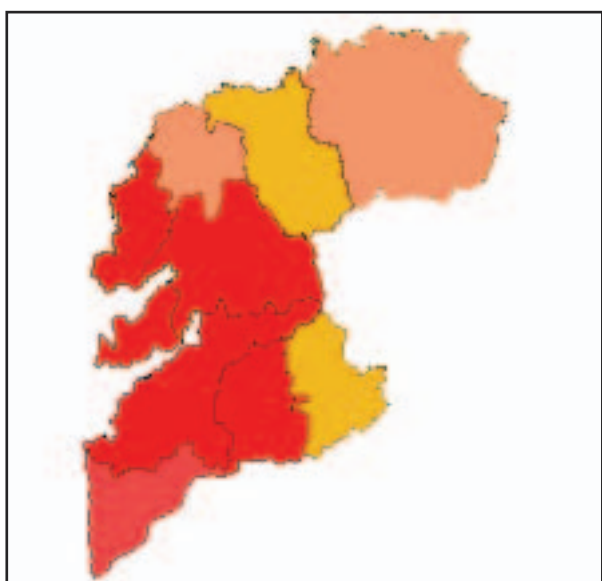
E é que non fai falta considerarse un erudito na materia para identificar que no mundo da hostalaría estase producindo un cambio; cambio que pode remarcar un fito na historia das boas prácticas a desenvolver noutros moitos sectores.

Non debemos de deixar pasar por alto que a nova cociña pódenos levar a ensinar algo máis que con escasos gramos de produtos e unha excelentísima

preparación podemos envelesar ao mellor dos comensais, senón que tamén, nos ensinará como grazas á achega dun mesmo pódese redefinir todo un sector. Redefinición que pasa sen dúbida pola profesionalización. E é que hai que deixar atrás a comida de zafarrancho, baseada no “onde comen dous, comen tres” readaptando aquilo que sempre formou parte da esencia do noso pobo. Debemos recualificar aos nosos traballadores como un medio diferenciador para conseguir proporcionar á nosa cociña un elemento único. Posuímos as mellores materias primas, ingredientes únicos, desexados polas súas esencias e sabores polos mellores profesionais na materia. Debemos conseguir facer da nosa gastronomía unha marca única que garanta continuar con cotas tan elevadas no que a

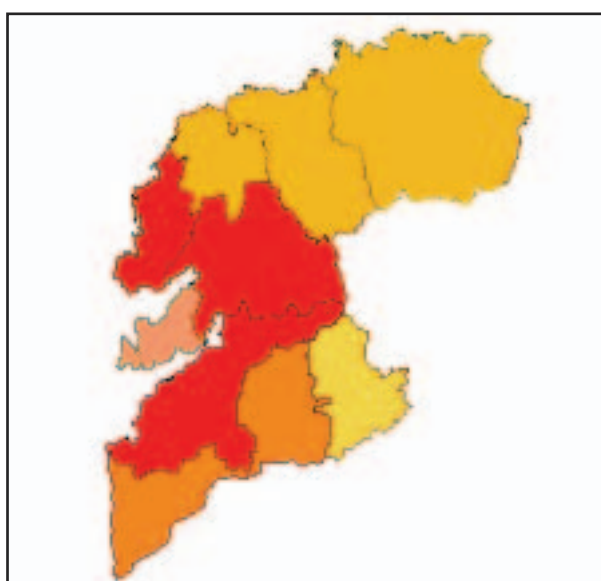
estabilidade (media - alta), ocupabilidade e tendencia contratural (en crecemento sostido e relevante) chegouse ata a data dentro da nosa comunidade. Somos conscientes que debido á situación económica se produciu un incremento no desemprego do sector (un 9,45 % nos últimos catro anos dentro da nosa provincia) pero tamén somos coñecedores de como día a día se demanda máis profesionais na materia, xa que o sector da hostalaría foi o segundo en grado de contratación na nosa provincia durante o 2009. Un claro exemplo da situación describímola cos seguintes mapas, onde a través de dúas ocupacións moi representativas no sector, Camareiro/a e Cociñeiro/a, coñecemos a distribución da contratación para Pontevedra.

Distribución comarcal da contratación nos últimos 12 meses (Camarero en xeral)



□ 0  
■ 1 - 50  
■ 51 - 100  
■ 101 - 300

Distribución comarcal da contratación nos últimos 12 meses (Cociñeiro en xeral)



■ 301 - 500  
■ 501 - 1000  
■ >1000

Fonte: Instituto Galego das Cualificacións

Outro dos factores a ter en conta neste pulo polo sector é o incremento do número de empresas, xa que durante o ano 2008 na provincia de Pontevedra ou número total de empresas do sector era de 7.348, experimentando un incremento dende o ano 1999 de máis dun 17%, case 7 puntos por enriba da cota alcanzada a nivel autonómica.

Saída que moitos dos nosos alumnos xa comezaron a percibir, tal e como presentamos a través da sección Obraquedobra, onde o OE Hostalaría do Salnes II, ten a previsión de inserción ao finalizar o obradoiro dun 100%. Tamén veremos da man de Purificación Ferro Varela, directora de OE Pedro Madruga, os comezos polos que toda nova

especialidade ten que pasar. Maniféstase deste xeito, que para conseguir o desenvolvemento profesional tan ansiado polos traballadores de hoxe en día, é necesario adquirir coñecementos, habilidades e aptitudes novas, determinantes na súa profesionalización e no desenvolvemento do noso mercado laboral.

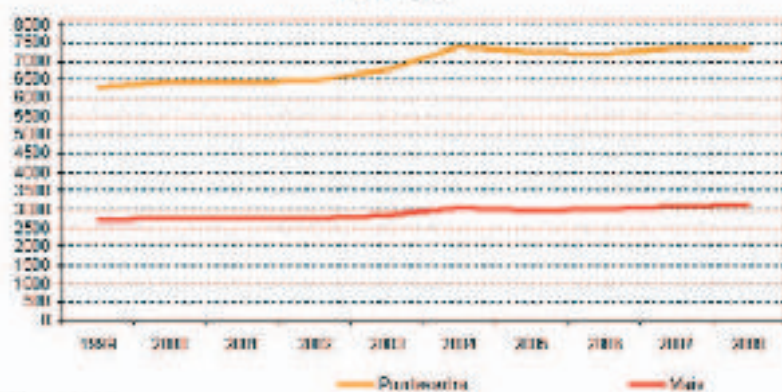
A súa vez e coa finalidade de obter a versión doutra cara da moeda,

Todas estas razóns, e moitas máis, son as que nos levaron a decantarnos pola hostalaría como eixe condutor e protagonista excepcional do presente número da revista LANDRA, e é que queremos dar a coñecer como grazas ao empeño, a dedicación, e a ilusión que cada un de nós pode aportar no seu desenvolvemento profesional, podemos atopar o noso propio espazo, *unha saída profesional que se atopa entre fogóns*.

entrevistamos a Carlos Rodal, gran cociñeiro da nosa comunidade, onde remarca a necesidade de formarse como un elemento esencial hoxe en día. A ilusión a representan dous novos emprendedores do sector: Raquel Suárez e Juanjo Figueroa, que día a día apostan por unha cociña de calidade e con estilo propio.

Deste xeito, diremos que ao longo do presente número pretendese entrelazar a formación e a

Evolución do número de empresas de hostalaría en Pontevedra e na MAIV  
1999 - 2008



Fuente: Datos de IIE



experiencia profesional e é por iso polo que consideramos oportuno non só abranguer ou sector da hostalaría, senón ir máis alá e coñecer outras experiencias formativas como a levada a cabo polo OE O Encontro, pioneira no territorio español no centro penitenciario da Lama.

Grazas a todas as persoas protagonistas da presente publicación, coñeceremos unha nova versión do sector baseada na ilusión de comezar novos proxectos de vida que de certa forma serán un alento fresco cara a busca dunha mellora da situación de incerteza como na que vivimos na actualidade.

## Cociñeiro, dun soño a unha realidade

Entrevista a Carlos Rodal  
Cociñeiro xefe do Asador Restaurante Os Abetos



Carlos Rodal

Cociñeiro xefe do Restaurante Asador Os Abetos

### Un bo cociñeiro, nace ou se fai?

Pode ser un pouco ambigua a resposta pero... eu creo que nace e se fai. Tes que nacer coa vocación e eu teño sorte porque xa de ben pequeno facía mención nos libros de texto que quería ser cociñeiro. Por suposto tes que formarte e facerte cociñeiro, coller experiencia e traballar con profesionais do sector.

### Cando soubo Carlos Rodal que quería ser cociñeiro? Como foi o principio da súa traxectoria profesional?

Ao principio custoume un pouquiño porque non fun un bo estudante e non conseguín rematar os estudos de Bacharelato necesarios para entrar na Escola de Hostalaría de Santiago que era a miña ilusión. Entón busquei outras opcións coma a Formación Ocupacional na antiga Escola de Hostalaría do Berbés e a verdade é que de aí saíron moi bos profesionais



### Hoxe en día a de cociñeiro é unha profesión moi respectada...

Si, a verdade é que temos unha gran sorte e penso que hai que agradecerlo ás grandes espadas da cociña nacional, todo o movemento vasco e catalán que realmente

### O punto máis importante onde a cociña se parou, é en cociñar máis san.

dignificaron máis a profesión. Eu lembro cando comecei cos meus amigos, cos que compartiamos os mesmos “hobbies”, e cando me decantei por formarme na cociña, á xente chamáballe a atención escoitar que quería ser cociñeiro, e hoxe en día é moi diferente.

### Os teus ídolos son...

O meu ídolo na cociña foi o meu profesor Ceferino Fernández, que tiven a desgraza de perdelo o ano pasado. E a verdade é que me ensinou o que é a profesionalidade, o máis bonito e tamén o máis sacrificado da profesión, e teño que agradecerlle que nese momento me deu as dúas versións da hostalaría. Xente á que admirar hai un montón, dende a máis humilde ata os grandes espadas, dos vascos gústame como defenden a súa terra e os seus produtos, cousa que nós aquí non o chegamos realmente a facer.

### Cal é a estrutura da cociña do Restaurante Os Abetos? É moi difícil ser o director de orquestra dunha cociña de prestixio?

É moi difícil se non tés un bo equipo, pero tendo un bo equipo coma teño eu, pois xa non é tan difícil porque se trata de ir traballando en conxunto. Cando tes boas pezas para mover o que tes que saber é movelas. Tamén é certo que contamos coa vantaxe de que é un restaurante afianzado pois son vinte e sete anos aberto ao público e aínda que pasou por moitos momentos teño xente

na cociña que leva vinte anos traballando. É moi cómodo traballar porque che achegan moita experiencia en canto ao coñecemento da casa e os propios clientes.

No restaurante somos tres equipos: un de cociña, un de grella e un de repostería, e eu estou ao fronte dos tres equipos. No equipo de cociña somos seis persoas, das cales teño un segundo de cociña, dous cociñeiros e dous axudantes; no equipo de grella

están a persoa responsable da grella e tres axudantes e o equipo de pastelería está formado por dúas pasteiras cun obradoiro propio. Fóra da cociña temos un *sommelier* ou director de sala que é o propietario, dúas persoas que son os *maîtres* e os seus respectivos xefes de rango, camareiros, axudantes de camareiro, tres persoas atendendo a barra, un cortador de xamón e un encargado da adega.

### Parece que hai certa xerarquización ocupacional que se corresponde coas tendencias actuais de emprego (brecha de xénero), a que cres que se debe?

A relación entre mulleres e homes na cociña e de máis ou menos o 50%, noutros departamentos como a grella a porcentaxe é maioritariamente masculino quizás por ser o máis duro polo tema do lume e carbón pero se compensa coas dúas mulleres do departamento de pastelería. Ou sexa, que no cómputo total podemos dicir que é paritaria.

Respecto á tendencia actual de emprego, creo que aínda existe, e por suposto, non está compensado entre homes e mulleres: Persoalmente, cando me teño que encargar de seleccionar ao persoal, non me fixo se é un home ou unha muller, no é un condicionante. O que está claro é que no sector, polo menos na nosa comunidade, a muller está pegando moi forte e se analizamos o mundo da cociña temos mulleres que son referente a nivel mundial.

### **Que lugar ocupa a cociña galega no panorama culinario mundial?**

A cociña galega, a nivel de conxunto, tanto na materia prima como de profesionais está a facer ruído. A xente coñece a boa materia prima que temos aquí, coma o marisco, o peixe, os viños brancos e incluso agora os tintos; agora coñecen aos cociñeiros/as, os restaurantes...

### **Sendo a alta cociña catalá e vasca as máis recoñecidas popularmente, cres que hai unha cultura gastronómica máis arraigada nesas zonas xeográficas?**

Particularmente creo que Cataluña ou o País Vasco son totalmente distintos. En Cataluña, por exemplo, se preocupan moitísimo da formación, e teñen as mellores escolas porque traen aos mellores profesionais. Os restauradores se preocupan de que o seu persoal estea formado, ademais de ter de referente a Francia que está ao seu carón, podendo coñecer outra cultura culinaria.

Aquí vimos de arrastrar, ben sexa por ignorancia ou por comodidade, aos profesionais do sector e, sobre todo, aos propietarios que prefiren ter unha única persoa preparada e o resto dálles igual que non teña cualificación.

Outra vantaxe que teñen fronte a nós son as inversións que fan nas instalacións e maquinaria que empregan nas escolas de hostalaría, nas que nós sempre vamos un paso por detrás.

### **Cres que a gastronomía galega non ten o nivel ou estatus para ter figuras de renome internacional? Ata qué punto cambiaron os hábitos culinarios co paso dos anos?**

Eu penso que a xente se vai para formarse porque por vocación case todos os/as cociñeiros/as que teñen un pouco de creatividade ou lles guste facer a súa cociña e

discorren as súas ideas, co obxectivo de montar o seu propio restaurante ou establecemento. Entón o que interesa é coñecer moitas culturas e gastronomías, moverte por outros países e comunidades para empaparte ben de información para por en marcha o teu proxecto. Tamén por outra banda, e antes máis que agora, non se coidaba o bo profesional e por iso a xente tamén marcha, a sobreexplotación, no caso dos aprendices, leva moitas veces a deixar a propia hostalaría ou marchar correndo a outro lugar.

Pásanos igual que noutros sectores, pecamos de non ser máis mediáticos como noutras comunidades, ao mellor facendo o mesmo produto non temos a mesma propaganda e publicidade.

Penso que o desenvolvemento e a investigación no ámbito da cociña evolucionou moito, tanto nos produtos como na maquinaria, pero que o punto máis importante onde a cociña se parou é en cociñar máis san. Hoxe en

A máxima formación que poida ter unha persoa a nivel das mellores escolas de hostalaría é a mellor compañeira de viaxe

día nos preocupamos máis, non só de que estea rico senón de que sexa saudable, evitando cociñar con grasas e cociñando máis peixe e verdura.

### **Calquera persoa coa formación axeitada pode chegar a ser un bo ou boa cociñeira?**

Eu penso que si. Con boa formación e ambición de superarse a si mesma, unha persoa pode chegar a ser bo profesional, sen dúbida. Na cociña tes uns xuíces moi bos que son os clientes, que che levan a seguir traballando, investigando e innovando no teu traballo.

Na sociedade aínda existe moita desigualdade, non está preparada para medir ás persoas como persoas, parece que é algo a destacar cando unha muller ocupa un cargo de responsabilidade

**Que formación consideras mais apropiada para desenvolver a profesión de cociñeiro/a? Cres que é importante una formación continuada e permanente?**

A máxima formación que poida ter unha persoa a nivel das mellores escolas de hostalaría é a mellor compañeira de viaxe, porque a experiencia sempre tes tempo de conseguila. E por suposto, é moi importante a formación continuada, unha reciclaxe constante, ben sexa acudindo a feiras gastronómicas, a exposicións, a conferencias, ou campionatos de cociña. As miñas viaxes, por exemplo, son case sempre gastronómicas.

**Cres que existe unha porcentaxe tan elevada de homes respecto de mulleres que ocupan postos de cociña de recoñecido prestixio? O certo é que no día a día, son maioritariamente as mulleres as que cociñan nos fogares, cales cres que son os motivos?**

Penso que na sociedade aínda existe moita desigualdade e que non está preparada para medir ás persoas como persoas, e estou falando en calquera profesión: cociña, política, banca..., parece que é algo a destacar cando unha muller ocupa un cargo de responsabilidade e segue chamando a atención que a muller poida acadar certos postos de traballo. Por desgraza segue a haber estereo-

tipos neste senso no conxunto da sociedade.

**Cambiou o perfil demandado para cociñeiro/a? Que cualidades se buscan?**

Se por perfil entendemos o sexo da persoa, eu, persoalmente, non me fixo se é unha muller ou un home, pero penso que na cociña as mulleres teñen outra sensibilidade para cociñar que non temos os homes, polo menos me pasa

coas mulleres coas que me tropecei no ámbito da cociña. Respecto ás cualidades, o primeiro é ser persoa, e despois que che ten que gustar. Se tes esas dúas cualidades non che fai falta nada máis.

**Coñeces os programas mixtos de formación e emprego de escolas obradoiros e obradoiros de emprego?**

No, non teño coñecemento dese tipo de programas de formación. Si teño coñecemento de que houbo agora un período para convalidar a experiencia profesional por unha cualificación profesional, e que entre esas competencias está a de Cociña e a de Operacións básicas de cociña.

No que respecta ao meu ámbito, o noso restaurante colabora con programas de Garantía Social para que o alumnado poida realizan as súas prácticas connosco.

**Os itinerarios formativos destes programas, se basean nos certificados de profesionalidade de cociña e operacións básicas de cociña, que se inclúen dentro do Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidade, cres que son idóneos para o desempeño das profesións?**

Polo que me estades a dicir e ensinar, vexo moi completos estes certificados, polo menos a nivel teórico, non

sei despois si realmente poderían levar a cabo todo ese repertorio de prácticas. Pero, a priori, vexo que é unha formación moi completa onde se tocan todos os paus que che van a esixir despois no teu posto de traballo. Está claro que tendo formación de base o resto é máis doado aprender a perfeccionarse, como pode ser na conservación da mercadoría, nunha boa *mise en place*, en saber distinguir os produtos frescos e sacarlles rendemento, *maridaje*, etc.

Penso que na cociña as mulleres teñen  
outra sensibilidade para cociñar  
que non temos os homes

Dende o meu punto de vista, o ideal sería comezar o itinerario formativo cun curso básico de operacións de cociña onde comezan a coñecer a realidade do mundo da cociña pois é un traballo sacrificado con horarios partidos ou traballando fins de semana.

Este cambio supón máis  
unha oportunidade para sobrevivir  
que para innovar

**Que posibilidades de inserción laboral ten o alumnado que obtén un título de formación profesional (FP) de grao medio de cociña?**

Depende do posto que teñas que cubrir, o que está claro é que a formación sempre a tes que ter en conta. Se tes que escoller entre dúas persoas que están máis ou menos formadas, sempre che interesará máis a que estea máis formada, pero tamén creo que non é descartable unha

persoa sen formación pero con experiencia e traballo, as veces, é importante demostrar esas competencias con interese e con ganas.

A min paréceme moi ben que poidas convalidar a túa experiencia profesional por módulos de formación profesional, de feito eu me presentei pero non alcancei a puntuación esixida debido a que a oferta de prazas é moi escasa en relación a xente inscrita e se prima moito máis os anos desenvolto nun traballo que calquera formación

complementaria no mesmo ámbito.

Pero realmente paréceme unha boa opción e o seguirei tentando en próximas convocatorias, pois é realmente importante ter un documento que acredite a túa formación na profesión.

**Na FP existe algún convenio coas Escolas de Hostalaría que favoreza a futura inserción laboral do alumnado que finaliza os seus estudos?**

Si, sobre todo a nivel da Federación de Empresarios de Hostalaría, tamén con restaurantes hai convenios no que o alumnado fai as súas prácticas formativas que poden ser de dous o tres meses de duración e que moitas veces acaban sendo parte do persoal fixo do propio restaurante.

**Na actual situación de crise, cres que está afectando ao sector de hostalaría e restauración? Este cambio supón unha oportunidades de innovar o crear?**

Moitísimo, pois case que temos que chegar a reinventarnos. Neste momento de recesión tan importante que estamos a vivir o que temos que facer é suprimir, e hai cousas moi básicas para suprimir coma por exemplo ir a un restaurante. O noso sector non ocupa un espazo na sociedade de vital importancia ou prioridade, a persoa que sae a cear fora da casa o fai por divertimento...

Este cambio supón máis unha oportunidade para sobrevivir que para innovar (*risas*).

### Cres que a hostalaría en xeral é una saída profesional axeitada ante a crise?

Penso que si, porque hai moita demanda e é un campo moi amplo. Aínda que hai moito intrusismo no mundo da hostalaría por culpa do empresariado e pola cantidade de postos distintos a cubrir, e as veces prefiren a dúas persoas mal preparadas antes que pagarlle a unha persoa formada e preparada. Non creo que falte xente con vocación no mundo da hostalaría, o que si sobran son establecementos ou negocios que se dedican á hostalaría sen vocación.



### Unha carne:

Tenreira galega

### Un peixe:

Rodaballo

### Un viño:

Un bo ribeiro ou albariño

### Un prato para facer:

Robaliza

### Un prato para degustar:

Unha mariscada

### Na súa casa, quen cociña?

Na miña casa hai igualdade: os dous

### Na actualidade que proxectos ten en mente?

A creación dun novo equipo de cociña que nos chamamos Fusión floral, no que tratamos o tema das flores comestibles.

### Cal é o futuro da cociña galega?

Hoxe en día non ten teito, o futuro é moi grande.

### Existen axudas do goberno ou institucións para levar a cabo unha iniciativa emprendedora.

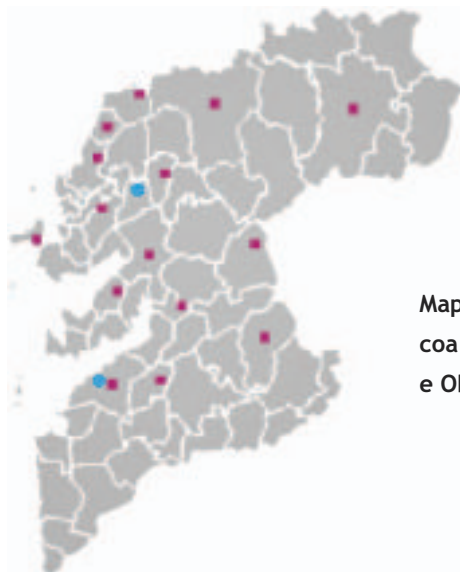
A nivel de mozos/as para montar o teu propio negocio creo que si existen axudas, pero hai moito trámite administrativo e as axudas non chegan realmente. Tés que ter moito valor e arriscarte

moito para levar a cabo unha iniciativa emprendedora.

(*Faise un inciso e se lle explica que a MAIV conta co SAE: Servizo de Asesoramento a Emprendedores*)

### Consellos aos mozos/as que queiran ser cociñeiros/as

O primeiro de todo “que o fagan e que proben”. É unha profesión moi bonita e eu podo presumir de que gozo moito traballando, séntome realizado no mundo da cociña.



Mapa da provincia de Pontevedra  
coa localización das Escolas Obradoiro  
e Obradoiros de Emprego

## Obradoiros de Emprego e Escolas Obradoiro da provincia de Pontevedra

### E.O. VIGOZOO

A Madroa, s/n - 36317 - Vigo

T 986 267 783 - F 986 273 187

eovigozoo@updvigo.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE VIGO

#### ESPECIALIDADES

Albanelaría

Carpintaría metálica-PVC

Xardinaría

Nº DE ALUMNOS: 30

DURACIÓN: Do 29-12-08 ao 28-06-10

DIRECTORA: Beatriz Esteban Aguirre

### O.E. O ENCONTRO

Monte Racelo s/n - 36830 Pontevedra

T 986 758 047 - F 986 758 047

oeoencontro@updmaiv.org

ENTIDADE PROMOTORA: FUNDACIÓN ÉRGUETE - INTEGRACIÓN

#### ESPECIALIDADES

Albanelaría

Fontanaría

Electricidade

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTORA: Alfonso Carlos Martínez Jiménez

### O.E. MONTEPORREIRO II

Rúa Alemaña s/n - 36162 Pontevedra

T 986 869 048 - F 986 869 048

oemonteporreiro@updvigo.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE PONTEVEDRA

#### ESPECIALIDADES

Dinamización Comercial

Carpintaría

Medio Ambiente (Xardinaría- forestal e viveirista)

Nº DE ALUMNOS: 29

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTORA: Jose Luis Marcheto García

### O.E. SANTA XUSTA

Casa da Cultura A.D.R. Castelao - R/3 nº 13 Santa Lucía

T 986 553 541 - F 986 553 442

oesantaxusta@updvigo.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE MORAÑA

#### ESPECIALIDADES

Albanelaría

Carpintaría

Xardinaría - Forestal

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTORA: Elena Suárez Sarmiento



**O.E. ULIAE AQUAM**

Avda. de Ponte, 64 - 36612 Catoira

T/F 986 523 363

oeuliaeaquam@updvgio.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE CATOIRA

ESPECIALIDADES

Albanelaría

Carpintaría

Xadinaría

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTOR: Ana María Santorum Ardone

**O.E. MONTE DAS FLORES IV**

Monte das Flores s/n 36980 O Grove

T 986 733 001 - F 986 733 001

oemontedasfloresiv@updvgio.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DO GROVE

ESPECIALIDADES

Axuda a domicilio

Educación medioambiental

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTOR: Jose Luis Abaira Arias

**O.E. MARÍN SOCIAL**

R/ Puento Zapal "Finca de Briz" s/n - 36900 Marín

T 986 839 648 - F 986 839 649

oemarinsocial@updmaiv.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE MARÍN

ESPECIALIDADES

Auxiliar axuda a domicilio

Educación infantil

Xadinaría

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTOR: Alfonso Fernández Portas

**O.E. COVELO NATURA SOSTIBLE AQA**

Rúa Lamela 36380 Covelo

T/F 986 650 184

oecovelonatura@updmaiv.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE COVELO

ESPECIALIDADES

Cantaría

Carpintaría

Traballo Forestal - Viveirismo

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 30-06-09 ao 29-06-10

DIRECTORA: Rafael Pérez Castuera

**O.E. HOSTALARÍA DO SALNÉS II**

Centro de vacacións A Lanzada

Ctra. de S. Vicente de A Lanzada s/n - 36980 O Grove

T/F 986 738 482

oehostaleriadosalnes@updmaiv.org

ENTIDADE PROMOTORA: MANCOMUNIDADE DO SALNÉS

ESPECIALIDADES

Cociña

Camareiro/a Restaurante-Bar

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 06-07-09 ao 05-07-10

DIRECTOR: Alberto Fuentes Iglesias

**O.E. CAMIÑO DE SANTIAGO II**

Rúa Forno, 139 A - 36645 Valga

T 986 556 696 - F 986 559 455

oecaminodesantiago@updvgio.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE VALGA

ESPECIALIDADES

Albanelaría

Carpintaría

Xadinaría

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 02-11-09 ao 01-11-10

DIRECTORA: Mª Sol Magdalena Rodríguez

**O.E. VIGO ORNAMENTAL**

Rúa Mestre Goldar, 22 - 36212 Vigo

T 986 290 820 - F 986 293 317

oevigoornamental@updvgio.org

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE VIGO

ESPECIALIDADES

Albanelaría

Carpintaría metálica e PVC

Fontanaría solar térmica

Nº DE ALUMNOS: 30

DURACIÓN: Do 29-10-09 ao 29-10-10

DIRECTOR: Milagros Calviño

**O.E. A ESTRADA VII**

Figueroa de Arriba, 29 - 36680 - A Estrada

T/F 986 573 336

obradoiro@aeestrada.com

ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DA ESTRADA

ESPECIALIDADES

Albanelaría

Fontanaría - Electricidade

Instalación de elementos de carpintaría

Nº DE ALUMNOS: 26

DURACIÓN: Do 01-10-09 ao 02-10-10

DIRECTOR: Mª Carmen Vidal Paz



### O.E. LALÍN SOCIAL II

Pol. Lalín 2000 - Parc. E-3 - 36500 - Lalín  
T 986 794 134 - F 986 794 098  
oelalinsocial@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE LALÍN  
ESPECIALIDADES  
Mantemento e reparación de edificios  
Coidador/a de maiores dependentes  
Nº DE ALUMNOS: 26  
DURACIÓN: Do 09-10-09 ao 08-10-10  
DIRECTOR: Elena Cuíña

### O.E. MOBILIA

Rúa Montecelo, 12 - 36161 Pontevedra  
T 986 804 135 - F 886 211 201  
oemobilia@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA  
ESPECIALIDADES  
Carpintaría de madeira  
Soldadura  
Nº DE ALUMNOS: 21  
DURACIÓN: Do 09-10-09 ao 08-10-10  
DIRECTOR: Adolfo Martínez La Torre

### E.O. MAR DE VIGO V

Estrada do Vao, 151- Coruxo - 36330 Vigo  
T 986 462 090 - Fax 986 462 961  
eomardevigo@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE VIGO  
ESPECIALIDADES  
Novas técnicas de construción naval  
Carpintaría de riveira  
Actividades náuticas  
Nº DE ALUMNOS: 33  
DURACIÓN: Do 29-12-09 ao 28-06-11  
DIRECTOR: Daniel Paz Antón

### O.E. SANTIAGO APOSTOL III

Outeiro, 12 - Perdecanaí - 36194 - Barro  
T/F 986 711 190  
eosantiagoapostolo@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE BARRO  
ESPECIALIDADES  
Albanelaría  
Cantaría  
Carpintaría  
Nº DE ALUMNOS: 29  
DURACIÓN: Do 30-12-09 ao 29-06-11  
DIRECTORA: Daniel Fernández Fernández

### O.E. ALFACUCA

Avda. de Peinador, 41 Puxeiros - 36416 Mos  
T 986 487 733 - F 986 486 612  
oealfacuca@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE MOS  
ESPECIALIDADES  
Cachotería  
Carpintaría  
Traballo forestal  
Auxiliar axuda a domicilio  
Nº DE ALUMNOS: 33  
DURACIÓN: Do 30-12-09 ao 29-12-10  
DIRECTORA: Francisco Xabier Méndez Martínez

### O.E. HOSTALARÍA PEDRO MADRUGA

Rúa Alexandre Bóveda, 8 - 36691 Soutomaior  
T 986 705 106 - F 986 705 333  
oepedromadruga@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE SOUTOMAIOR  
ESPECIALIDADES  
Operacións básicas de cociña  
Camareiro/a de restaurante-bar  
Nº DE ALUMNOS: 25  
DURACIÓN: Do 30-12-09 ao 29-12-10  
DIRECTORA: Purificación Ferro Varela

### O.E. OS PRADOS

Estrada da Fraga, s/n - 36830 A Lama  
T 986 768 385 - F 986 768 282  
oeosprados@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE A LAMA  
ESPECIALIDADES  
Fontanaría  
Cantaría  
Medio ambiente - Traballo forestal  
Nº DE ALUMNOS: 25  
DURACIÓN: Do 28-12-09 ao 27-12-10  
DIRECTORA: Paloma Lambás Cid

### O.E. SANTA BAIA

Avda. Ribadumia, 3 - 36636 Ribadumia  
T 986 718 491 - F 986 716 393  
oesantabaia@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE RIBADUMIA  
ESPECIALIDADES  
Construción - albanelaría  
Traballo forestal  
Nº DE ALUMNOS: 21  
DURACIÓN: Do 28-12-09 ao 27-12-10  
DIRECTORA: Javier Saso Vilas

### O.E. PONTECESURES II

Nave Escola Taller  
Avda. Pousa Antelo, s/n - 36640 Pontecesures  
oepontecesures@updvgio.org  
ENTIDADE PROMOTORA: CONCELLO DE PONTECESURES  
ESPECIALIDADES  
Albanelaría  
Traballo forestal  
Fontanaría Solar-Térmica  
Nº DE ALUMNOS: 33  
DURACIÓN: Do 28-12-09 ao 27-12-10  
DIRECTORA: María del Carmen González Lestón

## Análise do Obradoiro de Emprego de Hostalaría Pedro Madruga do Concello de Soutomaior

Purificación Ferro Varela



Purificación Ferro Varela

*Directora do O.E. Hostalaría Pedro Madruga*

### Que dificultades tivestes para poñer en marcha o primeiro OE de Hostalaría Pedro Madruga?

A única dificultade que tivemos foi o acondicionamento e adaptación do restaurante como centro de formación para as 25 alumnas que forman o obradoiro. Era un establecemento público e na cociña só podían traballar como máximo 4 cociñeiros/as.

Nós realizamos unha nova distribución con mesas de traballo para que poidan formarse e traballar as 12 alumnas desta especialidade.

Non obstante na especialidade de restaurante bar, non tivemos ningún problema, o espazo era maior, polo que dispoñemos de comedor de carta, cafetería e comedor de menú.

### Que convenios desenvolves tes con asociacións de hostalaría e/ou asociacións sociais para desenvolver os servizos?

A día de hoxe temos convenios asinados con Cáritas Parroquial, Colexio Santiago Apóstol e Manuel Padín Trui-teiro, e estamos a ultimar outros coa Asociación de

Empresarios, e coa Asociación de Hoteleiros e Restauradores do municipio.

**En canto á execución do proxecto, que servizos de hostalaría estades a desenvolver? Que contidos teórico-prácticos traballastes?**

Puxemos en marcha o servizo de comedor social en colaboración con Cáritas, así como a realización de xornadas de encontro co sector hostaleiro do municipio, e a realización de almozos cardiosaudables con escolares da bisbarra.

**Na súa opinión, como é o perfil do alumnado dunha escola taller e dun obradoiro de emprego? Existen diferenzas?**

Por suposto que existen diferenzas. Para min, dende logo, cabe destacar a actitude e o interese. As razóns que

poida ter unha persoa de 50 anos e outra de 20 na maioría dos casos son diferentes, por traxectoria profesional, por cargas familiares, etc. E logo está a cuestión salarial, que en moitos casos o que poidamos entender por un interese formativo non deixa de ser un interese meramente económico. Explícome: a dous alumnos/as que realizan a mesma formación e o mesmo traballo a remuneración salarial non pode ser a unha o 75% S.M.I e á outra o 150%. Queiras que non, pode ser un elemento entre outros a ter en conta para dicir que por norma xeral o alumnado de obradoiros mostran maior "interese".





O perfil en escolas taller, por norma xeral, é de xente nova que opta por esta formación por non atopar respostas na formación regulada, ás veces, por obriga paterna e os menos porque se queren formar na especialidade elixida. Nos obradoiros o perfil cambia,

atopámonos maioritariamente con mulleres cunha media de idade comprendida entre 35 e 55 anos cunha traxectoria profesional que non ten nada que ver coa especialidade elixida, ou noutros casos, que nunca traballaron.



### Qué proporción de mulleres e homes hai no actual OE Pedro Madruga? Cál é o seu nivel de estudos?

No noso obradoiro, temos 25 alumnas-traballadoras e delas solo catro non obtiveron o graduado escolar.

### Na especialidade de operacións básicas de cociña ampliastes os contidos do itinerario formativo, poderías comentarnos por que o realizastes e que supuxo na cualificación do alumnado?

Non ampliamos, simplemente no seu momento a entidade promotora solicitou o certificado de operacións básicas, o de cociñeiro/a tiña como requisitos ter o primeiro ou estar en posesión do graduado nesa especialidade.

Consideraron que solicitando o de cociñeiro/a poderían existir persoas interesadas que non cumprisen os requisitos. Así, nós impartimos o de operacións básicas de xaneiro ata abril, e ao dispoñer de horas de abondo ata a finalización do proxecto solicitamos á Consellería de Traballo e Benestar poder incorporar ao noso proxecto formativo o certificado de cociña.

**Os novos certificados de Operacións Básicas de Cociña e Cociña, cre que son máis completos e axústanse mellor ás cualificacións que se demandan no mercado laboral? Qué opinión ten ao respecto?**

Ao meu modo de entender é o mesmo, se considero que o alumnado que participa nun proxecto destas características, ben cos certificados anteriores ou ben cos actuais, dispón da suficiente formación teórica-práctica e laboral para acceder ao mercado laboral sen problema ningún.

**A aposta por un obradoiro de emprego de hostalaría, que posibilidades de inserción laboral ten ante a actual situación de crise económica? Tedes algunha previsión de inserción laboral para este OE? Estase a cumprir cos obxectivos de inserción previstos?**

O noso proxecto iniciouse en decembro, polo que aínda é moi pronto para falar de obxectivos de inserción, iso si: somos optimistas. Tendo en conta que a hostalaría é a actividade principal de Soutomaior e da bisbarra, non me anticipo a dicir unha porcentaxe exacta pero seguramente vaia ser elevada dende logo.

**Tedes algún plan de inserción laboral para as alumnas traballadoras? Qué metodoloxía ou procedemento seguides (convenios de inserción, empresas concertadas,...)?**

Dende o punto de vista individual, realízanse sesións de orientación nas que se recolle información relevante do



CV da alumna co fin de adecuar as súas expectativas e capacidades á realidade do mercado.

Ao longo do proxecto de formación impártese o módulo de orientación laboral no que dotamos ás alumnas de coñecemento sobre o mercado laboral actual e ferramentas para poder enfrontarse con éxito a un proceso de selección. Así mesmo, a partir da segunda fase de proxecto tomaremos contacto con institucións, asociacións empresariais e empresas da zona ofrecéndolles os perfís máis axeitados ás súas necesidades.

**En canto ao autoemprego, como estades a desenvolver a formación neste ámbito? Detectastes algunha iniciativa de autoemprego entre as alumnadas traballadoras? En caso afirmativo, qué apoios está a recibir dende o OE?**

De momento, e como che dicía antes, iniciando o proxecto en decembro aínda é moi pronto para falar de au-

toemprego, imaxino que si xurdirán cousas e por suposto contarán con todo o noso apoio e o da entidade promotora para sacar adiante a iniciativa que nos formulen.

**Qué formación complementaria se podería incluír, ademais da xa existente, dentro deste tipo de especialidade?**

A formación en idiomas sempre é importante nas profesións onde parte da información se recolle dun ámbito internacional, como é o caso, do módulo de cociña, xa que parte do temario é coñecemento da cociña doutros lugares do mundo.

**Como organizan a formación complementaria, contratan persoal externo para a súa impartición? Qué motivación/implicación teñen as alumnas traballadoras nas clases para a obtención do Graduado en ESO?**

Determinados módulos complementarios impartíronse ao inicio do proxecto por parte de especialistas de distintos sectores. No caso de prevención de riscos laborais, contouse cunha consultora especializada que durante dúas semanas impartiu a devandita formación.

O módulo de alfabetización informática foi impartido por un docente achegado pola entidade promotora ao igual que o módulo de sensibilización ambiental.

Igualdade de xénero foi impartido pola titora do centro.

En canto ao módulo de orientación laboral e graduado en ESO distribuíronse as horas ao longo de todo o proxecto sendo as docentes a titora e a directora do proxecto.





## Valoración xeral

Estamos moi contentos de participar neste proxecto, con dificultades si, pero con moi bo ánimo e optimismo, con moi boa disposición por parte da entidade promotora que só nos deu facilidades, e o máis importante, que conseguimos ser un equipo de traballo ben avido.





## Bocados de realidade: Un pracer para os sentidos

Obradoiro de Emprego  
Hostalaría do Salnés II



### APERITIVOS E CÓCTEL

Chegar ao obradoiro do Salnés é un pracer para os sentidos. O grato recibimento do persoal que nos acompañou durante a nosa visita ás instalacións e o trato recibido polo equipo de cociña e de restaurante - bar á nosa chegada, fixo que nos sentísemos como na nosa casa. Todo estaba impecable: o increíble entorno, coas “Illas Atlánticas” como pano de fondo, a presentación e decoración das mesas, o menú coidadosamente enroscado a xeito de pergameo, a música clásica de ambiente, ata o máis mínimo detalle estaba perfectamente organizado e preparado para dar o pistoletazo de saída e ofrecer o mellor servizo aos e as comensais que asistiron á xornada gastronómica.

Percibimos nervios na cociña, ao ultimar os preparativos do menú a degustar, e o tempero do servizo de restaurante á espera das persoas convidadas.

Chegan os comensais e comeza o festín. Detrás da barra dúas aprendices preparan con soltura e precisión uns cóc-

teles sorprendentes, mentres as camareiras nos serven uns aperitivos elaborados con esmero “espeto de polo con salsa de iogur”, “cremoso de arroz con cogomelos”, “as mil follas de salmón” ou o delicioso “capuchino de lentellas con bacallau”.

*Creatividade, sabor e estilo: O bocado*

### PRIMEIRO PRATO

Un toque de imaxinación na elaboración e presentación do “tartare de polbo con salsa de mango”. Apréciase a experiencia do equipo docente e directivo ao longo dos anos no desenvolvemento de proxectos de escolas e obradoiros no ámbito da hostalaría. Este é o cuarto proxecto destas características que se leva a cabo e o segundo



obradoiro que A Mancomunidade do Salnés como entidade promotora desenvolve. Un dos alicerces do proxecto son os convenio que teñen con entidades como Cáritas, que permite ao alumnado - traballador realizar prácticas de cociña en determinadas ocasións especiais. A realización destas e outras xornadas gastronómicas, eventos e encontros culinarios, complementan a súa formación práctica no oficio. Tamén é unha baza importante a solidez dun proxecto integrado e global de hostalaría onde existe harmonía entre as especialidades. A dirección e coordinación dos monitores, expertos na materia, ao alumnado traballador ten como resultado



unha sintonía e un saber facer no servizo. Prepáranos para un mercado laboral esixente e en continuo proceso de cambio e téñeno moi presente. “Somos os ollos da cociña” comenta o docente de restaurante - bar, porque sabe que un bo servizo é garantía de éxito.

*Modernidade, atrevemento e harmonía: A satisfacción*

### SEGUNDO PRATO

Suculenta receita de “Pescada con patacas lionesa, acompañadas dunhas gambas e ameixas,“. Con estes ingredientes non é de estrañar que o OE “Salnés II” teña como obxectivo a inserción laboral do 100% do alumnado - traballador, superando as cifras do pasado ano que roldou o 70%. O obradoiro ten unha ampla traxectoria pro-



fesional avalada no tempo, que fixo que se coñeza na bisbarra. Ese traballo está a ter os seus froitos, os hoteis e restaurante da zona demandan persoal cualificado e formado ao obradoiro. O procedemento establecido na captación de ofertas de emprego está perfectamente aderezado e condimentado. Cada oferta estúdase con detemento, dende o perfil requirido, as actitudes, as funcións a realizar, ata a xornada laboral e o tipo de contrato. Con todo se prepara as persoas candidatas para o proceso de selección a través de simulacións de entrevistas, o máis reais e axustadas á realidade. O resultado: ata o momento, xa son 4 as persoas que conseguiron un emprego antes de finalizar o obradoiro e a outras tantas lles espera un futuro esperanzador no mundo da hostalaría.



Se hai algo que destacar, é a capacidade de traballo e a motivación do alumnado traballador por aprender un oficio, así como a paciencia e a experiencia do equipo docente.

*Tradición, sinxeleza e frescura:  
O éxito*

### SOBREMESA

E para rematar unha innovadora e sorprendente “sopa de mandarina con amorodos, a súa xelatina e xeados de tomiño”. Un pracer para o padal que pon fin ao encontro gastronómico. O discurso do director con palabras de agradecemento aos e as comensais, que pide un aplauso

polo esforzo do equipo, é recibido cunha ovación final. E como colofón, un caravel branco de despedida.

*Cor, aroma e textura: O pracer*

Alguén pide máis?

Quen non volvería de novo?





## Trazos de vida no Obradoiro

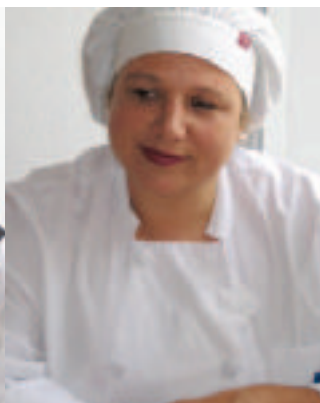
A ledicia dun grupo en moitas ocasións a representan os seus compoñentes, no OE Hostalaría do Salnes II, ademais dos aromas e sabores que gozamos, puidemos acariciar dita ledicia. Nesta ocasión coñecemos a catro grandiosas mulleres que representan a satisfacción e o orgullo da pertenza a unha profesión, Azahar, Montse, Patricia e Dolores.



Mª Azahar López Mosteiro  
(Cociña)



Patricia Martínez Morrazo  
(Camareira Restaurante-Bar)



Montserrat Iglesias Magdalena  
(Cociña)



Dolores Fernández Núñez  
(Camareira Restaurante-Bar)

### AZAHAR LÓPEZ MOSTEIRO

#### Especialidade: COCIÑA

*Nela a cociña pasou de ser un hobby a obter un medio de vida na alta hostalaría da nosa comunidade.*

Apesar da súa xuventude, Azahar intentou desenvolverse profesionalmente noutros ámbitos; administrativo, venda, etc e foi na cociña onde acadou o seu espazo. Arrepíntese de non habelo intentado antes, xa que sendo cociñeira alcanzou a satisfacción profesional e persoal. Cando chegue o mes de xullo comezará a súa andadura profesional no mundo da alta cociña.

### PATRICIA MARTÍNEZ MORRAZO

#### Especialidade: CAMAREIRO/A RESTAURANTE - BAR

*Grazas a súa participación no obradoiro espertou nela novas inquedanzas; na Viticultura ve unha opción mais.* Nun primeiro intre, Patricia admite non ter moi claro ao que viña, pero sen dúbida agora afirma que co seu paso polo obradoiro adquiriu unha chea de novos coñecementos dunha profesión que antes para ela era unha completa descoñecida.

Ten absoluta seguridade que cos coñecementos obtidos desenvolverase sen problema nun oficio aberto a todo tipo de innovacións e posibilidades.



Na actualidade esta inmersa en varios procesos de selección de persoal no sector.

### MONTSE IGLESIAS MAGDALENA

#### Especialidade: COCIÑA

*O seu espírito incesable e de superación persoal levouna a conseguir todo aquilo que se puxo e por bandeira.*

Montse é unha muller que entende que na formación esta o seu futuro, e é iso o que lle levou a non só prepararse no mundo da cociña, senon tamén a obter o graduado.

Levaba traballando no sector dende os 15 anos pero co seu paso polo obradoiro, vese segura e máis preparada para calquera tipo de cociña.

O pasado 31 de abril comezou a traballar nun bar de tapas de súa localidade, oferta que ela mesma puido seleccionar. Ten un contrato laboral cunha duración dun ano e entende que a cociña semellase a medicina, xa que sabes a hora que entras pero non a que saes. Aínda así, iso non o ve como unha barreira xa que adora o que dia a dia está a facer.

### DOLORES FERNÁNDEZ NÚÑEZ

#### Especialidade: CAMAREIRO/A RESTAURANTE - BAR

*Recoñece que adquiriu todo aquilo que calquera profesional do sector debería saber a hora de dar un excepcional servizo.*

Muller experimentada, con dous idiomas e unha vivencia no estranxeiro na súas costas.

Pensaba que este tipo de formación soamente estaba destinada para a xuventude. Tras todos os coñecementos que adquiriu, ve na hostalaría unha posibilidade de futuro.

Na actualidade síntese segura para afrontar calquera experiencia profesional e está desexosa de amosar no mundo laboral todo o saber facer que grazas a súa experiencia e ao obradoiro de emprego ten.

Son mulleres de hoxe, adaptadas á vida real e ansiosas por coñecer e aprender nun posto de traballo. Cada unha delas, como calquera de nos, ten una experiencia vital distinta, pero sobradamente preparadas e dispostas para comezar o que elas denominaron, unha nova vida.

Moita sorte chicas!





## O Encontro: Un obradoiro diferente

*Coloquio co alumnado traballador do OE O Encontro do Centro Penitenciario da Lama*

*O Obradoiro de emprego da Lama, promovido pola Fundación Érguete, é un proxecto pioneiro en España ao desenvolverse integramente nun Centro Penitenciario, coa finalidade de mellorar as posibilidades de reinserción profesional das persoas reclusas. Neste coloquio o alumnado traballador cóntanos a súa experiencia e dámos a súa opinión sobre esta iniciativa.*



De esquerda a dereita: José Luis, español (galego) (Fontanaría-electricidade). Fabio, colombiano (Albanelaría). Lurdes, portuguesa (Albanelaría). Adama, de orixe senegalés e nacionalidade española (Fontanaría-electricidade).

### UPD: Como Chegastes a formar parte do obradoiro de emprego?

**Alumnado:** Os que nos propuxeron foron os educadores dos módulos. Logo reúnese a xunta de tratamento e avalían. No módulo 5, primeiro fomos quince persoas, logo unha preselección de dez, e das dez, saímos elixidas dúas.

Nun primeiro momento só escolleron dúas rapazas, pero despois tiveron a sorte de que pedisen máis e entón a miña educadora díxome se quería formar parte del, e grazas a ela e ao equipo da Xunta estou aquí.

**Director OE:** durante o proceso de selección enviouse un listado de persoas bastante amplo á Consellería. Son moitos os parámetros de avaliación que se barallan na xunta directiva para elixir as persoas candidatas: tratamento, comportamento, temas familiares, duración e tipo de condena, etc.

A orde parte da dirección, neste caso, da Subdirectora de tratamento, que informa ao equipo de educadores/as,

psicólogos/as, os que se encargan de propoñer as candidaturas dos módulos en función duns criterios. Por último, reúnese a xunta de tratamento e estúdase caso a caso.

E grazas a ela (á educadora)  
e ao equipo da Xunta estou aquí

**UPD: Elixistes a especialidade na que vos estades a formar?**

**Alumnado:** Si, si, había que elixir. (Excepto no caso da alumna-traballadora, que adquire una praza que queda libre en albanelaría).

**UPD: Por que a elixistes?, tiñades experiencia na materia?, traballaredes en algo similar?**

**Alumnado:** En xeral tiñamos pouca ou ningunha experiencia na materia. Estamos a adquirir moitos coñecementos que inflúen moito para que a experiencia se faga máis profesional. Vémolo ben, porque é algo que che pode servir mañá cando saes en liberdade como unha oportunidade de estar na vida laboral e pensar en non volver delinquir e gañar un soldo digno. A verdade é que nos foi ben.

**UPD: Que vantaxes ten formar parte do obradoiro?**

**Alumnado:** Agora estamos nun grao 100.2, que ten beneficios do terceiro grao. Non saes todos os fins de semana, pero si fins de semanas alternos nos que saímos

seis persoas. Grazas a este obradoiro adquirimos este grao.

**Director OE:** interésalles, sobre todo, tanto por unha cuestión económica como porque os cambian de grao e iso para elas e eles é moi importante, máis saídas, máis permisos de fin de semana,...

**UPD: Cántos graos existen?**

**Alumnado:** primeiro grao primeira fase, primeiro grao segunda fase, segundo grao, segundo grao pero co artigo 100.2, como estamos nós agora e que case che equipara ao terceiro grao, e o terceiro grao.

**UPD: Considerádesvos un grupo privilexiado?**

**Alumnado:** Si, si, si. E estannos a controlar con lupa. Se isto vai ben e a experiencia sae ben, pode repercutir noutros lugares, non só aquí en Galicia, senón no resto do Estado. Hai que deixar o listón alto e as portas abertas para o futuro...

**Director OE:** de aí que tamén sexan máis estritos en esixirilles unhas determinadas condutas ou normas dentro e fóra do obradoiro, porque están a ter uns beneficios que en principio non terían por estar no obradoiro.

**UPD: Que é o que estades a facer?**

**Alumnado:** é un centro multicultural... multirelixioso e estamos case na fase final, falta pouco para rematar. Na parte de albanelaría xa rematamos a

fase de lucido exterior, claro, empezamos dende cero, dende os alicerces que foi fenomenal. Adquirimos moito coñecemento na execución da cimentación, as zapatas,



o mallazo, o aceiro, que nos enriqueceu moito, moito de verdade.

Na parte de electricidade, xa estamos co cableado e agora fáltanos o material para a fontanaría e os cuartos de baño. O traballo previo de estender as canalizacións, arquetas e cableado xa está feito e agora estamos a esperar que continúen coa instalación de electricidade para continuar co lucido interno.

**UPD: Credes que era necesario facer este centro de culto? Como xurdiu a iniciativa?**

**Alumnado:** É necesario e indispensable, porque no centro non existe un lugar acondicionado para isto. (No centro hai unhas 30 nacionalidades distintas que a vai reflectido no alumnado traballador entrevistado sendo de confesións diferentes: musulmana, católica, evanxélica e agnóstica).

**Director OE:** É un proxecto que a dirección de Institucións Penitenciarias leva demandando, creo que, catro

ou cinco anos porque o obradoiro non chegaba a atopar a vía para poñelo en marcha. Grazas á iniciativa da directora da Fundación de Érguete, Carmen Avendaño, atopouse a fórmula para desenvolver este proxecto.

**UPD: E credes que o Centro é suficiente ou vai quedar pequeno?**

**Alumnado:** dependendo de como o utilicen, haberá horarios específicos para o culto.

**Director OE:** Está pensado para poder acoller distintas confesións, e ademais, darlle outros usos máis versátiles,





a parte de multirelixioso que é a idea primeira e fundamental.

**UPD: Credes que este tipo de formación mixta vos pode resultar útil para un futuro próximo?**

**Alumnado:** Si, si. É útil, por unha banda, porque esta formación che serve para o día de mañá seguir na vida laboral e atopar un traballo, e por outra banda, gañar un salario digno, aquí, dentro do cárcere. Isto é unha axuda moi, moi grande. É un privilexio. O salario é algo que hai que valorar moito, tanto dentro como fóra, e máis coa crise que estamos a vivir. Déronnos a oportunidade de estar no obradoiro cunha condición: pagar un vinte por cento aos que teñan cargas familiares e outro vinte por cento para a responsabilidade civil.

Cremos que é importante, tanto para dentro coma para fóra do cárcere, para un futuro. Obtemos unha mínima li-

berdade ao estar fóra do módulo e romper coa rutina. Temos un horario de traballo que se axusta á realidade laboral, prepáranos para iso, para que o día de mañá, cando saíamos, saibamos traballar. Adquírese unha experiencia e uns coñecementos que na rúa non íamos ter.

## Non hai palabras para expresar a oportunidade que nos brindou o obradoiro

**UPD: Ademais da formación propia do obradoiro, ¿estades recibindo algunha outra formación?**

**Alumnado:** Non hai moito tempo, porque como estamos no obradoiro mañá e tarde e ademais, temos que facer a limpeza nas celas, pois non nos queda moito tempo. “Eu aproveitei moi ben os meus permisos para facer o curso de monitor deportivo e capacitarme como monitor de fútbol sala pola Federación Galega con sede en Vigo. Grazas á oportunidade económica que o obradoiro me brindou, co diñeiro que estou a cobrar, estouno a utilizar para rematar o curso de masaxista deportivo, que é o que me gusta” (Fabio).

**UPD: Da formación complementaria do obradoiro, que destacariades?**

**Alumnado:** Resaltamos moito o módulo de Busca de Emprego. Adquirimos moito coñecemento nesta rama. Porque ás veces cando imos a unha empresa a por unha opción de traballo, non sabíamos facer un curriculum ou unha folla de vida, e aquí estámolo a aprender e iso enriqueceunos moito. Tamén tivemos informática no centro e adquirimos algo de coñecemento; xa sentamos diante dun ordenador e sabemos como se acende e se apaga (risas).





**UPD: No obradoiro traballades conxuntamente mulleres e homes, como é esa relación?, que vos aporta?, parecevos que é importante?**

**Alumnado:** É unha experiencia boa, entendémonos moi ben. Así, ímonos facendo para un futuro, aprendemos a relacionarnos coa xente para que o día de mañá esteamos ben preparados/as e saibamos estar cun grupo. Existen rozamentos claro, como en calquera situación que se presente, é normal, porque cada un/unha pode ter o seu mal día, aínda que sempre temos o apoio dos nosos diferentes monitores, o director e a titora. Cando hai un desacordo, hai diálogo, e o monitor, que está practicamente todo o día con nós, ten unha paciencia enorme; porque sempre pode haber conflitos, discusións, desacordos, pero intentamos solucionarlos. Son moi profesionais, admirámoslos de verdade, porque teñen esa intelixencia rápida para actuar e que as cousas non vaian a maiores,... a profesionalidade destas persoas fai que o grupo estea máis unido.

Normalmente, aquí no centro, calquera situación que se presente magnifícase máis no día a día no módulo, estamos convivindo as vinte e catro horas, e moitas veces estas situacións do módulo levámolas ao traballo. Unha persoa que chega ás nove dá mañá e marcha ás seis dá tarde, ao saír pola porta, desconecta. Os nosos problemas veñen despois

**UPD: Para rematar o coloquio, podedes facer unha valoración xeral da vosa experiencia no obradoiro, como podedes definir cunha palabra o que é para vós?**

**Alumnado:** Fantástico. Extraordinario, de verdade. Marabilloso, porque tiveron a sorte de estar aquí con este equipo. Unha experiencia inesquecible. Eu reúno as tres opinións dos meus compañeiros/as: Fenomenal, o mellor que vivín dos meus corenta e seis anos o vivín aquí, é superagradable.

Non hai palabras para expresar a oportunidade que nos brindou o obradoiro.

## Entrevista á titora, director e docentes do obradoiro de emprego e á técnica de emprego da Fundación Érguete que imparte o módulo de Busca de emprego.

**UPD: Que diferenza hai entre un obradoiro dentro e fora da cárcere?**

**Director:** O que máis che sorprende nun principio é o propio ámbito e como acceder a el, xa que tes que pasar tres controis. Ademais, vés con ideas preconcebidas: “vou estar con presos”. Pero despois nada, enseguida a conexión foi doada e rápida, non estás a tratar con presos estás a

tratar con persoas, con xente que tes a obriga de formar, con xente que ten un proxecto común que é o obradoiro en si mesmo, e empezas a cambiar o teu pensamento.

Non estás a tratar con presos estás a tratar con persoas

No meu caso non foi difícil, o embate foi rápido, se o podemos cuantificar en tempo, pasado o primeiro mes. A fluidez na relación prodúcese cando te das conta que cun

## Para eles, vir diariamente a traballar ao obradoiro, é un premio

pouquiño que lles deas, que te preocupes por eles e elas, responden.

Que lles digas: “mira nós aquí estamos para axudar, para formarte e para esixirte”. Ben, o da esixencia enténdeno porque viven nunhas normas moi estritas, e son conscientes de que no obradoiro vanllas esixir tamén.

Sorpréndenche as súas ganas de traballar, a súa disciplina no momento de facer unha tarefa, pois aínda que pode xurdir algún día malo, que a todos nos pasa, notas en xeral, esa diferenza de comunicación fluída, e que as cousas funcionan enseguida. Interesa máis a parte humana que a obra en si.

## É gratificante. Calquera cousa que ao mellor fora non lles afectaría tanto, aquí aféctalles moitísimo máis.

**Monitor:** Hai un acercamento máis persoal. A diferenza é que tes unha relación máis estreita e estrita, máis profesional e persoal, co cal involúcranse moito máis con nós, nun momento dado de apuro, en facer un traballo, en alcanzar unha meta. Soa paradóxico que non queiran ter vacacións, ou que non estean a esperar pola hora de marchar.

### UPD: O alumnado traballador, agradece máis o tempo que está no obradoiro?

**Monitor:** Claro, se lle dis de quedar o sábado ou o domingo eles faríano igual. Hai unha diferenza bestial en canto á actitude no traballo. Para eles, vir diariamente a traballar ao obradoiro, é un premio, se lle formulou dende o principio como un reto, e se isto sae ben podíano facer noutras cárceres; entón eles séntense un pouco comprometidos de non fallar. É un grupo máis unido de xente.

### UPD: Como se formula a orientación laboral nun centro penitenciario?

**Titora:** É certo que aquí hai unha función distinta, como de apoio persoal ou moral. Porque isto é moi duro aínda que non o pareza. O feito de que chegue alguén e lles diga: “Bos días ¿como estás hoxe?”, valórano moito, porque non é o funcionario/a ou o compañeiro/a de cela, senón outra persoa allea á Institución.

Apóianse moito en ti. É gratificante. Tamén se cumpre unha función de ponte coa Fundación Érguete, que está a facer un traballo importante para buscar solucións a outro tipo de problemas persoais. Calquera cousa que ao mellor fora non lles afectaría tanto, aquí aféctalles moitísimo máis, por exemplo, o non saber da súa familia cando chaman por teléfono e non contes-

tan.

**F. Érguete:** Paréceme moi importante destacar unha cousa. Parece que está mal visto que se faga un obradoiro, tal e como están as cousas fóra, e que cobren por iso. Pero temos que ser conscientes de que o centro penitenciario ten unha función de reinserción, e o obradoiro bríndalles a oportunidade de aprender un oficio, mediante un contrato de formación, cobrando o que marca a lei, igual que se estivesen nun obradoiro calquera.

Sobre a parte laboral, dentro de pouco faremos os itinerarios personalizados de inserción. A ver, é diferente que facelo na rúa, porque a miña función dentro da Fundación é o Programa Itinere<sup>1</sup>.

Non é o mesmo trazar un itinerario cunha persoa que está en semiliberdade, que lle trazas as súas tarefas de busca de emprego, cos seus obxectivos pequenos e puntuais. Aquí o que temos formulado é trazar igualmente un iti-

O centro penitenciario ten unha función de reinserción, e o obradoiro bríndalles a oportunidade de aprender un oficio, mediante un contrato de formación.

nerario personalizado de inserción e recollelo todo por escrito: competencias, habilidades, obxectivo profesional, dotalos do directorio de empresas en función da rama na que eles estean especializados, prepararllas os seus curriculums, e aínda que non saian inmediatamente en liberdade, eles non van perder o contacto connosco, saben que o Programa Itinere os espera fóra, e unha vez que eles saian recollemos todo o traballo que se fixo dentro do obradoiro e pasamos á parte como máis de execución, todo o que trazamos por escrito e todo o que lles ensinamos en clase ímolo executar agora, é coma se dixésemos que o imos facer en dúas partes, a parte que podemos facer dentro do centro e logo o imos completar cando estean en liberdade. E é máis, aínda que o obradoiro remate e eles sigan estando no centro, porque por anos de condena non lles dan un grao que lles permita vivir en semiliberdade, o Programa Itinere atende ás persoas dúas veces por semana, entón non nos vamos a esquecer deles, imos seguir véndoos... hai continuidade.

Por iso creo que está ben que sexa a fundación a que sexa a promotora do obradoiro, porque xa hai unha experiencia de traballo en prisión, xa estamos dotados de certas habilidades e recursos para manexalos neste campo, e con humildade sempre creo que o sabemos facer, home, todo é mellorable, pero creo que o sabemos facer.

**UPD: O alumnado está inscrito no INEM?**

**F. Érguete:** Claro, igual que calquera persoa que accede a un obradoiro ten que estar inscrita como demandante de emprego.

**UPD: Todas as persoas do obradoiro van a empezar un itinerario personalizado de inserción dentro do obradoiro o cando saian?**

**F. Érguete:** O proceso ímolo iniciar dentro do centro penitenciario, o itinerario personalizado de inserción (IPI) vaise empezar aquí. Hai casos de persoas que non se van a afincar nin en Vigo nin en Pontevedra, pois hai xente que vai volver á súa cidade de orixe, polo que trataremos dotalos da maior información posible en temas de emprego na súa localidade.



É dicir, unha vez que se vaian á súa casa, o primeiro que teñen que facer é ir ao INEM, pedir cita coa súa orientadora laboral, explicarlle a súa situación, visitar as empresas de traballo temporal, achegarse ao seu concello, mirar se hai algún programa de promoción do emprego para sectores máis desfavorecidos, etc.

<sup>1</sup>O programa litinere, é un programa de inserción socio-laboral para persoas privadas totalmente de liberdade o en proceso de excarcelación.

Para máis información consultar en:

<http://www.fundacionerguete.org/actividades.php>





## Lume de Carozo: Un término medio entre a tradición e o deseño

Raquel Suárez y Juanjo Figueroa

*O casco vello da cidade olívica se reactiva grazas a novas iniciativas no mundo da restauración. Un claro exemplo é a que a continuación os presentamos.*



### Como xurdiu a creación da vosa empresa?

Raquel estudiou hostalaría, cociña e xestión hostaleira e tiña gañas de montar algo propio despois de traballar en moitísimos sitios na cociña, e desenvolver así as súas propias ideas. E eu xa traballara en hostalaría detrás da barra, así que, decidímonos a dar o paso.

Como gustábanos moito a zona vella e xa éramos clientes, estivemos a buscar locais por aquí e cando atopamos este, encantounos.

### Que vos diferencia dos demais?

A diferenza é que non vés a un sitio a comer o de sempre, é dicir, o de "xota, cabalo e rei", (polbo á feira, luras, e o non sei que). No noso caso hai comida un pouco máis elaborada sen ser un sitio de cociña de autor, "chic", onde comes moi pouquiño e pagas máis diñeiro. Nós es-

tamos nun rango de prezo bastante económico onde atopas comida tradicional pero cun toque noso que a fai máis elaborada e orixinal, como por exemplo, a mesturala coa comida mexicana.

**Cal é a vosa filosofía empresarial de partida?  
Que ambiente queredes que teña o bar?**

Queremos un ambiente familiar, onde a xente veña e sinta-se a gusto porque ademais de comer ben e a bo prezo, temos un ambiente moi próximo, mais familiar, con produtos de calidade. O noso principio é que, aínda que perdamos de gañar un pouquiño, permítanos que a xente poida repetir habitualmente: así poden vir un día a tomar unha cana, outro día unha tapa e outro a cear.

**Parécenos que o sector está a vivir un rexurdir?  
Está de moda a hostalaría?**

Penso que está rexurdindo na Zona Vella de Vigo porque se está a facer unha hostalaría de calidade.

En xeral está a mellorar o sector. Tamén se está notando unha maior afluencia de xente, e iso que nós levamos relativamente pouco tempo, só 6 meses, e xa se esta notando unha suba de clientes, non só no noso local, senón en todos os da zona. Cada vez hai máis e mellor oferta, e iso para os hostaleiros é boísimo. Está claro que agora



calquera persoa que baixe ao centro de Vigo, sabe que en vez dun ou dous, vai ter cinco ou dez sitios de calidade, onde pode elixir para cear, tomar unha cana, ou tapear. Hai sitios novos en Vigo, que están facendo cousas moi orixinais, e eso fai que a hostalaría mellore pouco a pouco.

### Como definiríades a comida de deseño? Que cambio supón a chegada desta modalidade? E como inflúe na comida tradicional?

Podo dicir o que queira, non? (risas). Eu non son nada partidaria deste tipo de filosofía; entendo que hai persoas que se dedican a iso e que nos axuda ao resto dos cociñeiros a coñecer novos métodos, novos sabores, etc., pero, non é aplicable no día a día. Ou sexa, son partidaria do termo medio, entre a cociña tradicional e a nova,...

### Como lle chamarías a ese término medio?

(Risas), poisssssss, LUME DE CAROZO.

### Centrándonos mais en Galicia, e tendo en conta a situación do sector e o perfil dos empresarios, cales credes que son os aspectos esenciais que poden supoñer un cambio na hostalaría?

O maior cambio que vexo, é a chegada de xente nova ao sector, con estudos sobre hostalaría e facendo as cousas doutro xeito, cun lado máis próximo ao cliente e mimando os detalles.

Creo tamén que algo básico é o cambio xeracional que houbo e está a haber en empresarios do sector. Fai dez, quince anos todo eran señores moi maiores, coa súa muller na cociña, cociñando moi ben, guisando xenial, pero

era algo máis de batalla, ..., non se coidaban nada os detalles, nin á clientela.

Tamén é imprescindible que os empresarios valoren máis ao persoal e deixen de ter tanta rotación nos seus negocios.

### Onde esta a innovación na hostalaría en Galicia?

Home, ufffrfff, eu creo que a innovación esta na cociña. Creo que o que pode chamar a atención é a súa orixinalidade.

Tamén existe a posibilidade de facer eventos, actividades, cousas que nos diferencian un pouco do resto, por exemplo, que veña un famoso a facer os seus pratos, jajaja.

Imaxínate todos os mércores cociña un famosillo.

### Antes de montar o negocio, que relación tiñades co sector?

Como xa vos dixen antes, eu fun camareiro e Raquel estudiou hostalaría, e sempre se dedicou a isto, "a cocinilla".

### Levades moi pouco tempo abertos, que acollida tivestes na cidade? Que tipo de público tendes?

Abrimos hai 6 meses e a acollida foi moi boa, tivemos sorte porque foi moi preto do Nadal, datas nas que todo o mundo sae máis e hai moitas ceas de empresas. Iso fixo que a xente nos coñecese e repetise, se lles gustou, claro. En canto á clientela,..., máis ben é xente nova, pero veñen de tódalas idades, dende unha maioría de entre 25 e 35 anos, ata matrimonios e xente de entre 50 e 60.





**Como chegastes aos clientes?**

Fixemos moita publicidade, é que en publicidade invertimos bastante diñeiro. Saímos na prensa, en localia, na guía “Go!”, na guía “Dot”, non sei, na web de Faro de Vigo, tamén estamos no Facebook, Lume de Carozo, onde publicamos diariamente o menú que temos, etc.

**Que dificultades atopastes á hora de montar un negocio?**

A pasta e a crise. É que conseguir diñeiro resultounos complicado, os bancos para darche un préstamo piden demasiado, e os traspasos están polas nubes.

**Ao tomar a decisión de facervos empresarios, a onde acudistes?**

Ao SAE do Concello de Vigo.

**Que asesoramento fivestes? Resultouvos útil?**

Explicaronnos todo o necesario para montar o negocio, papeis que necesitábamos, licenzas, as vantaxes que existen por ser menores dunha idade determinada, as subvencións ás que podiamos obter, etc. A información foi boísima e a nosa asesoría empregouna para facilitar-nos un pouco a cousa.

En xeral resultounos moi útil.

**Como vos decatastes deste servizo?**

É que noutra ocasión xa fomos para montar outro tipo de empresa, e claro, repetimos.

**Deseñastes algún plan de empresa? E de mercadotecnia?**

Tivemos que deseñar un proxecto de viabilidade empresarial que foi cumpríndose tal cual. O necesitamos para pedir o préstamo ao banco.

**Percibistes algunha axuda económica?**

De momento non.

**Se tiverades que abrir outro negocio, que pasos dariades agora?**

Asesorarnos e informarnos máis e mirar o local de arriba a baixo, e se é necesario, pagaría a un profesional para que o revisara todo. Aparte do traspaso, é moito o diñeiro que tes que invertir no local por mil historias. Ao estar cara ao público é necesario que o cliente teña





un servizo ben dado, e o local debe estar preparado para iso, se non é así, un cliente pode non voltar ao bar.

### Cal cre que é o perfil da persoa emprendedora na hostalaría e restauración?

Novo, con ilusión e con moitas ganas de pringar, jejeje, moitas ganas de currar, si, si, moitos calos nas mans, si, jejeje.

### Cal é a vosa formación?

**Raquel:** En Santiago fixen o ciclo superior de xestión hostaleira e cociña, é unha especie de diplomatura, pero non esta homologado. Logo fixen cursos de cociña ao vacio, de tapas, de cociña, de xamón, etc. Máis ou menos apunteime aos que me ían saíndo.

**Juanjo:** Fixen un curso, de barista, outro de mestre coc telero e outro de viños, eses son os únicos que fixen.

### Como valorades a formación profesional regradada e non regradada non sector?

En xeral ben, no caso dos cursos organizados por empresas relacionadas directamente cos hostaleiros, xa poñen os horarios adecuados para que poidas asistir e ter alumnado suficiente.

En canto a educación oficial, creo que está bastante ben pero debía de ser case obrigatoria a complementación con algúns cursos dependendo da especialidade que estudes, ao estilo de medicina ou doutras carreiras. Ademais das prácticas obrigatorias.





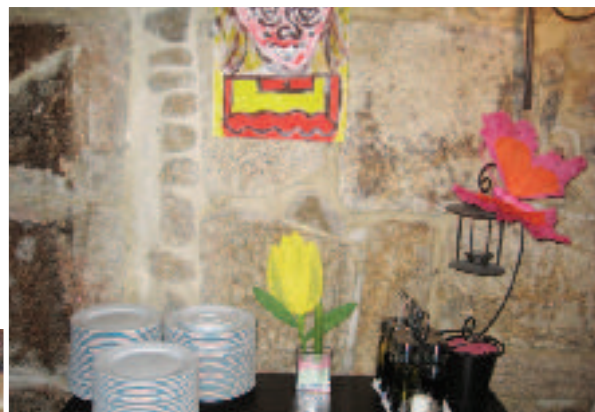
**Tedes formación en iniciativas empresariais ou formación similar? Que vos achegou?**

**Raquel:** No meu caso si porque o din no ciclo, pero nada máis a maiores.

**Que expectativas de futuro tedes?**

Que se encha o local todos os días, facernos ricos e nadar na abundancia (*broma*), jejejeje. Que siga funcionando como ata agora, facelo crecer pola semana, porque esta funcionando ben pero queremos que aínda funcione moito mellor de luns a venres. Despois cando esteamos super consolidados, intentar abrir outro negocio.

En definitiva seguir crescendo, non quedar aquí.  
Crear o MacLUME DO CAROZO (*broma*).





Next Steps Project



**XUNTA DE GALICIA**  
CONSELLERÍA DE TRABALLO  
E BENESTAR  
Dirección Xeral de  
Promoción do Emprego



MANCOMUNIDADE  
DA ÁREA  
INTERMUNICIPAL DE VIGO



**Unidade de Promoción  
e Desenvolvemento**  
Unidade de Promoción e Desenvolvemento do Concello de Vigo