

"No se puede ser un buen profesional si no se está debidamente formado con unos conocimientos actualizados", Ernesto Osoro

2010-06-21

Ernesto Osoro es profesor técnico de formación en la especialidad de Cocina y Pastelería en el I.E.S. San Fernando de Badajoz. aprovechamos esta entrevista para que nos ponga al día sobre la formación en hostelería a nivel nacional, los alumnos, el profesorado, los programas formativos... Una lectura que recomendamos a todos nuestros usuarios, una muestra de que en la formación pública y en nuestro sector hay profesionales que no cesan su actividad.



Ernesto Osoro es profesor técnico de formación profesional en la especialidad de Cocina y Pastelería en el I.E.S. San Fernando de Badajoz. Además escribe habitualmente sobre el sector, ofrece intervenciones en jornadas y congresos y por supuesto, desarrolla su labor como cocinero e investigador. Siempre al día en nuevas tecnologías e innovación culinaria, nos entrevistamos con él para que nos ayude a ponernos al día sobre la formación de los profesionales que trabajarán en nuestras cocinas y para conocer de cerca la actividad que desarrolla el profesorado en las escuelas públicas.

¿QUIÉN ES ERNESTO OSORO?

¿Dónde te formaste como cocinero? ¿Qué recuerdas de esa etapa previa al inicio de su carrera profesional?

Después de haber pasado un par de cursos en la Facultad de Veterinaria de León decidí abandonar los estudios universitarios y comenzar los estudios de Cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Antes de comenzar los estudios de hostelería, mi relación profesional con ese mundo era nula, aunque siempre me había atraído la cuestión gastronómica, y la buena mesa, probablemente debido a que mi madre siempre ha sido una buena cocinera. Siendo guipuzcoano, lo raro hubiera sido hacer lo contrario.

¿En qué momento y por qué decidiste pasar del trabajo diario en la cocina a la docencia?

Desde que comencé mis estudios de cocina tuve una predisposición por organizar los apuntes, libros y conocimientos de manera que me permitiese repasarlos o transmitirlos, en cualquier momento, a compañeros de estudios o de trabajo que me lo solicitasen. Siempre contemplé la posibilidad de dedicarme a la docencia, pues es una actividad que me gusta.

Más adelante, debido a problemas articulares en pies y rodillas, derivados de los esfuerzos que en esta profesión se le somete al cuerpo, tuve que plantearme el darle otro enfoque a mi vida profesional. Así, después de 16 años de actividad en diferentes categorías profesionales y establecimientos de Cantabria, Andalucía, Madrid, Baleares, etc., se me brindó la posibilidad de incorporarme como docente de mi especialidad al IES Hostelería y Turismo de Orellana la Vieja (Badajoz), oferta que acepté.

Cocinero, profesor, investigador, ponente y escritor, es lo que destacamos de tu trayectoria profesional, ¿cómo se compaginan tantas actividades? ¿qué haces para mantener actualizados tus conocimientos?

Cuando alguien me pregunta que cuál es mi profesión suelo responder, indistintamente, dependiendo del contexto de la pregunta, que soy "cocinero" o "profesor de cocina". La verdad es que soy un cocinero que da clases, por lo tanto me considero ambas cosas. Aún hoy, después de todo lo visto, soy de los que no concibe que haya alguien que pueda ser profesor de algo de lo que anteriormente, o simultáneamente, no se haya sido un profesional.

Para compaginar las diferentes actividades no hay secreto ninguno. El día tiene 24 horas, es obvio. Hay que priorizar y, por lo tanto, destinar el tiempo a una cosa renunciando a invertirlo en otra. Es cuestión de elegir.

La actualización de los conocimientos es un aspecto al que le doy la máxima importancia. Como persona y, cómo no, como profesional de la docencia. Con los cambios tecnológicos y organizativos que se están llevando a cabo en todos los campos, incluidos los relacionados con la hostelería, no podemos seguir haciendo una vinagreta sin preguntarnos qué es lo que ocurre cuando montamos el aceite sobre el vinagre, ni podemos continuar dejándonos los nervios y la salud durante un servicio porque el cordero asado que nos han comandado hace 1 hora no termina de hacerse, cuando el concepto de emulsión y el concepto del envasado/cocción al vacío son aspectos que ya deberían pertenecer al pasado. Nunca antes había existido tanto conocimiento a disposición de la gente y, desgraciadamente, esa es mi opinión, nunca se había desperdiciado, como en la actualidad, tanta posibilidad de aprender, ¡gratis!

Coméntanos tu labor profesional actual: perfil profesional, características del centro educativo, los planes de estudios que se desarrollan, etc.

Actualmente trabajo como Profesor Técnico de Formación Profesional – Especialidad de Cocina y Pastelería- en el Instituto de Enseñanza Secundaria "San Fernando" de Badajoz.

El centro educativo es un centro de enseñanza, público, donde además de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato se imparte Formación Profesional de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

Los [Ciclos Formativos de Grado Medio](#) que se pueden cursar en nuestro centro son: "Servicios en Restauración" y "Cocina y Gastronomía", y los ciclos de Grado Superior "Restauración" y "Agencias de Viajes y Gestión de Eventos".

ENTREVISTA

Actualmente es Profesor Técnico de Formación Profesional en la Educación pública, ¿cómo se van adaptando los currículos formativos a las necesidades exigidas por el mercado?

De los cuatro títulos que se pueden cursar en nuestro centro educativo, tres de ellos (excepto Restauración) pertenecen al nuevo catálogo de títulos de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica 2-2006 de Educación (LOE). El título de "Restauración" será sustituido a partir del curso 2011-2012 por dos títulos de Grado Superior, de nueva creación, publicados en el BOE este mismo mes de Junio que son: "Dirección de Cocina" y "Dirección de Servicios en Restauración".

Con la publicación de estos dos títulos se completa el catálogo de títulos de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, que desde el año 2007 se ha venido desarrollando por parte del Ministerio de Educación y que cada Comunidad Autónoma se encarga de desarrollar para determinar el Currículo propio de cada una de las titulaciones.

Todas las titulaciones, de todas las familias profesionales (26) surgidas a raíz de la LOE, han sido diseñadas en base a unos perfiles profesionales que han sido determinados por el Instituto de las Cualificaciones Profesionales (INCUAL), en función de la demanda de los sectores productivos, en cuanto a la necesaria cualificación y competencia profesionales que capaciten a las personas para el ejercicio profesional.

Por ejemplo, vemos cómo cada vez más son las empresas que trabajan en línea fría, ¿cómo se van incluyendo estos cambios en las instalaciones para adaptarse a esto?

A la hora de elaborar los nuevos títulos relacionados con la Producción/distribución/servicio de elaboraciones culinarias se ha tenido en cuenta, en la medida de lo posible, los cambios tecnológicos y organizativos que se van produciendo en las empresas del sector y, por lo tanto las nuevas técnicas y tecnologías en las que tendremos que formar a nuestro alumnado.

En relación con este tema, desde el ámbito de la enseñanza pública debemos tener presente varias cuestiones. Por una parte, debemos dar respuesta, en cuanto a formación se refiere, a un sector absolutamente heterogéneo en el que la inserción laboral de nuestro alumnado puede darse tanto en una empresa en la que se trabaja con unos planteamientos tecnológico-organizativos completamente obsoletos, donde las tareas se siguen organizando y ejecutando como hace 40 años, o más, y donde toda la tecnología punta está representada en la thermomix, como en otra empresa en la que no es aplicable el concepto de servicio en cocina puesto que se trata de una cocina central de producción donde los sistemas de producción/distribución son completamente diferentes, y más avanzados que los de la empresa anteriormente citada.

Por otra parte, la tecnología de la industria, incluida la hostelera, avanza a una marcha que hace muy difícil que los centros de formación profesional puedan estar al día. Si a esto le sumamos el hecho de que dependemos de unos presupuestos públicos, se comprenderá perfectamente algo que en su día dijo una persona relacionada con vosotros: "Las escuelas forman, las empresas profesionalizan". O dicho de otra manera, con un plan de estudios de 2.000 horas (incluidas las prácticas en las empresas) la formación que adquiere el alumnado en los centros de formación profesional es la que le posibilitará la adaptación al sistema organizativo/productivo de la empresa en la que vaya a trabajar, siempre y cuando la dicha empresa no olvide que la cuestión formativa es un aspecto que a ella también le compete.

En este sentido recientemente hemos visto cambios en la formación en [hostelería y turismo](#), así como en la normativa para la formación de manipuladores de alimentos, ¿podrías comentarnos estos cambios?

Está claro que los cambios que ha habido en la legislación de manipuladores de alimentos enlazan con lo que acabo de comentar. Ante necesidades concretas deberán darse respuestas concretas. ¿Qué seguridad me aporta el hecho de que en un cursillo se me explique, de manera genérica, una serie de aspectos teóricos –por otra parte necesarios- sobre riesgos asociados a la manipulación si luego en el lugar donde trabajo no se contextualiza esa normativa? ¿No será más correcto, y seguro, formar en la manipulación concreta que se lleva a cabo en esta empresa que se utiliza esta maquinaria para que, siguiendo estos procesos de producción se obtengan estas elaboraciones, con sus especificidades, que se van a distribuir/servir, de esta manera en tal o cual lugar y momento?

Ahora bien, ¿cada cuánto tiempo la empresa va a dar esa formación a los trabajadores que lo necesiten? Cuando se contrata a un trabajador/a nuevo, ¿se le forma de inmediato o se espera a que haya un grupo más numeroso? Si entro a trabajar a una empresa a hacer un extra o sustitución, ¿me van a formar en manipulación de alimentos? Como empresario ¿monto un curso personalizado cada vez que contrato a alguien?

Y una vez estos cambios son implementados oficialmente, ¿cómo se actualiza el profesorado?

Pues como debe actualizarse cualquier profesional de cualquier ámbito: estudiando, y siendo conscientes de que entre otras obligaciones, la de un docente, es impartir unos conocimientos actualizados.

Ante el reciente boom de la gastronomía española, ¿se ha notado un incremento de alumnos en la rama de hostelería? ¿Los alumnos pierden su vocación cuando ven que el trabajo en la cocina es mucho más duro de lo que se muestra en los medios de comunicación?

Es evidente que la cocina está de moda, y eso es bueno por una parte y no lo es tanto por otra. La parte positiva es que se ha dignificado la figura del cocinero, que no es lo mismo que reconocerlo económicamente, porque no es cierto, salvo mínimas excepciones, que se gane ahora más dinero que antes trabajando en una cocina, ni que las condiciones laborales, en cuanto a horario y calendario, sean mejores.

Un aspecto negativo podría ser que ante tanto cocinero/a mediático, ante tanta trascendencia más allá de lo puramente gastronómico, hay quienes piensan que el primer día de clase, en vez de pelar ajos van a empezar el curso haciendo gelatinas calientes, espumas de no-se-qué y cocciones a bajas temperaturas, y cuando les toca fregar una sartén hay que resetearlos. También es cierto que hay alumnos/as que saben perfectamente de qué se trata esta profesión y están decididos a formarse lo mejor posible para ser unos excelentes profesionales.

¿Qué papel deben desarrollar las empresas en la formación continua de los profesionales?

Pues lo que se ha comentado anteriormente. Si una empresa quiere ser competitiva, es decir, ofrecer el mejor producto/servicio al mejor precio, debe contar con el mejor equipo de profesionales. Y no se puede ser un buen profesional si no se está debidamente formado con unos conocimientos actualizados.

Es ahí donde las empresas deben contar con las instituciones, empresas, etc., que se encargan de la formación continua. Insisto, la empresa es la que necesita que sus trabajadores estén formados, y esa obligación no le es ajena a la empresa, no es exclusiva de los centros de formación o de las administraciones públicas. Y vuelvo a repetir, las nuevas técnicas/tecnologías deben ser implementadas, en la medida de las posibilidades y de las características de cada empresa.

TRABAJO REALIZADO

Sabemos que eres un profesional con muchas inquietudes y una actividad profesional incesante, siempre relacionada con la cocina y con la formación, ¿qué le gustaría hacer que aún no haya llevado a cabo?

Montar una pequeña cocina central de producción para formar a profesionales que quieran dejar el alma, y no la piel y la salud, en cada uno de los platos. Porque en muchos casos, trabajar menos y mejor, con mejores resultados, es posible.

Como autor de la unidad didáctica sobre alergias e intolerancias alimentarias^[1] para la formación de Técnico en Gastronomía y Cocina, ¿percibe otras necesidades teóricas en este campo de la seguridad alimentaria?

Los profesionales de la cocina y del servicio debemos ser conscientes de que la problemática de las personas que padecen alergias a alimentos o al látex e intolerancia al gluten no es un capricho. Es un problema grave que sólo lo conocen quienes las padecen y las personas cercanas a ellas. Habría que incluir estos contenidos en los planes de formación de manipuladores de alimentos y saber que respetando unas mínimas normas preventivas es posible ofrecer alimentos y elaboraciones completamente seguras a quienes padecen estas enfermedades.

A partir de 2011, en San Sebastián se podrá estudiar Artes Culinarias en una facultad dedicada exclusivamente a la gastronomía. Esta será la primera facultad especializada en este sector en España y la segunda entidad académica en Europa, después de la Università di Scienze Gastronomiche en la provincia italiana de Cuneo ¿Consideras que puede ser una formación complementaria interesante para formar a profesionales de la cocina? ¿Qué puede aportar la Universidad a la cocina en esta línea?

No conozco a fondo la oferta formativa del Basque Culinary Center (de entrada no llego a comprender el porqué del nombre en inglés). Espero que no sea más de lo mismo, o sea, más conferencias de los mismos, sobre lo mismo. Si es un centro de formación en Artes Culinarias espero que haya formadores, porque para enseñar, que no es lo mismo que mostrar, hay que saber, y hay que saber enseñar. Y eso no es tan fácil. Intentaré acercarme y cursar alguna de sus ofertas formativas porque las instalaciones deben ser envidiables.

En cuanto a la Cocina en la Universidad (porque la universidad en la cocina hace tiempo que se introdujo), siempre me hago las mismas preguntas:

- En un país como España, en el que el Turismo (donde se incluye el aspecto gastronómico/hostelero) representa el 11% de PIB ¿es normal que en la Universidad Pública no haya estudios de Hostelería.
- Si está demostrado que unos planes de estudios superiores en hostelería, no reglados, como son los diseñados por algunos centros Privados de formación, tienen una gran demanda ¿a qué espera la universidad pública española para ofertar esa formación?
- ¿Nos seguimos mirando al ombligo repitiendo el mantra “somos los mejores del mundo en cocina, somos los mejores del mundo en cocina” mientras el máximo nivel (Nivel3) de estudios reglados de cocina con titulación oficial en este país es un ciclo Formativo de Grado Superior? ¿Continuamos formando a los titulados de Grado Superior en ciclos formativos relacionados con la hostelería, con profesorado (entre el que me incluyo) que, en el mejor de los casos tiene una formación de ese mismo nivel 3 (FP2 o Ciclo formativo de Grado Superior) porque en este país, en el que desde hace algunos años habitan los cocineros más envidiados de la galaxia, no existe la posibilidad de formarte en un centro público en estudios relacionados con la hostelería en niveles de Grado o Postgrado?

