

# EntreNosotros

LA REVISTA DE LOS EMPLEADOS DE SERUNIÓN

NÚMERO  
**18**  
Primavera 2009

## ¿QUÉ COMEN NUESTROS HIJOS?

**A BOTE PRONTO** Todas las noticias de Serunión **PUERTAS ABIERTAS** Entra en el comedor de TAP  
**TALENTO PROFESIONAL** Baldomero Vargas, responsable Centro Seat **7X7** Nuestros empleados

NOS GUSTA CUIDAR A LAS PERSONAS

Serunion  
Elior



**ANTONIO LLORENS TUBAU**  
Presidente y Director General de Serunió

## CRECER EN CALIDAD, UNA PRIORIDAD PARA TODOS

**E**n primer lugar, deseo agradecer a todos el esfuerzo excepcional que habéis hecho para que **Serunió** siga creciendo durante los últimos meses, a pesar de la época de incertidumbre y de crisis que estamos atravesando. En estas situaciones es cuando se demuestra la solidez de una empresa y de su equipo.

**Serunió** se consolida año tras año como la empresa de restauración colectiva con un mayor desarrollo. Durante 2008, el crecimiento ha sido del 18,5% respecto al año anterior. Además, compañías de gran prestigio como Repsol y BBVA han confiado en nosotros. Ya contamos con un equipo de 15.000 empleados y tenemos más de 2.600 clientes.

Sin embargo, no quiero hablaros sólo de un crecimiento en cifras, sino de un desarrollo más sutil, pero igualmente necesario. Quiero pedir a todos que **Serunió** siga siendo sinónimo de trabajo bien hecho. Me gustaría que nuestra calidad en la elaboración, en la presentación, en la atención

a nuestros clientes, continúe creciendo día a día y nos diferencie en el mercado.

Tenemos que seguir trabajando con la ilusión y la perseverancia que nos caracteriza, debemos continuar innovando y creando equipos motivados de alto rendimiento. Quizás no nos encontremos con el mejor entorno económico, pero estoy convencido de que también somos capaces de crecer en estas circunstancias.

No quisiera despedirme sin antes daros las gracias de nuevo por el gran esfuerzo que me consta que hacéis cada día. Es para mí un orgullo y una satisfacción contar con un equipo de profesionales como los que trabajan en **Serunió**.

Ahora os pido que os concentréis especialmente en la calidad de nuestros servicios. Estoy seguro de que, entre todos, conseguiremos alcanzar la excelencia.

¡Gracias a todos!

## Sumario

2 EDITORIAL

3 A BOTE PRONTO  
Todas las noticias de Serunió

6 RESPONSABILIDAD SOCIAL  
CORPORATIVA

8 EN PROFUNDIDAD  
La alimentación en los colegios

10 TALENTO PROFESIONAL  
Entrevista a Baldomero Vargas,  
Jefe de Cocina de Seat

12 PUERTAS ABIERTAS  
Entra en el restaurante de TAP  
Portugal

14 7X7 Siete de los nuestros

17 QUIÉN ES QUIÉN  
Vicente Sánchez

18 RECETAS E HISTORIA DE LOS  
ALIMENTOS

20 CONTRAPORTADA  
Dos de nuestros equipos

EntreNosotros **Serunió**  
Elior

Directores de la publicación: **Idoia Ariztoy y Alberto Navarro**. Equipo de redacción: **Mercè Meler y Marian Marco**. Fotografía: **César Bezares**.  
Diseño: **dtm+tagstudy**. Maquetación: **dtm+tagstudy**. Imprenta: **Trama**. **Serunió**: Avda. Josep Tarradellas, 34, 7ª planta. 08029 Barcelona. Teléfono: 932289555.

## REUNIÓN DE COORDINADORAS DE MONITORES

Los pasados días 23 y 24 de octubre tuvo lugar la reunión anual de formación de coordinadoras de monitoras de **Serunión Educa**. Este encuentro, que hasta ahora se realizaba en una jornada intensiva, se ha celebrado por primera vez en un formato de dos días y los resultados han sido muy positivos a juicio de organizadores y participantes. La casa de colonias Mas Po-Cañadó (Barcelona) ha acogido a 25 coordinadoras y un coordinador. El encuentro fue inaugurado por Aksel Helbek, director comercial de **Serunión**, y se desarrollaron varias sesiones de formación entre las cuales destacan “Aproximación a la Educación Especial en el comedor escolar” y “Formación laboral básica”. También se presentó a las coordinadoras la nueva comunidad virtual de monitores, destinada al intercambio de recursos lúdico-pedagógicos en toda España.



## CONVENCIÓN DE ELIOR EN PARÍS

El pasado día 18 de diciembre tuvo lugar en París la Convención Anual de **Elixir**. En total 250 directivos de la compañía se reunieron y Robert Zolade, presidente de **Elixir**, expuso la estrategia de Elixir, así como los datos económicos del ejercicio 2008-2009. Por su parte, Antonio Llorens, presidente y director general de **Serunión**, habló de la fidelización de nuestros clientes que en el pasado ejercicio alcanzó la cifra del 97%. Además, comentó el Plan de Fidelización de **Serunión**.

**REPSOL**  
**YPF**



## Serunión gana Repsol en Cartagena

El equipo comercial de **Serunión** ha ganado la cuenta de la refinería Repsol en Cartagena. El contrato entró en vigor en marzo y tendrá una duración de tres años, hasta abril de 2011. **Serunión** inició la actividad con 1.200 menús y alcanzará la cifra de 6.000 menús diarios en los meses de máxima actividad. Para llevar a cabo la elaboración y preparación de los mismos, **Serunión** ha contratado alrededor de 80 nuevos empleados. Se trata de uno de los proyectos más importantes de restauración colectiva acaecido en los últimos años. ¡Felicidades al equipo de **Serunión**!



## ELIOR SE UNE A WWF

**E**l WWF, en España conocida como Adena, anuncia el lanzamiento de la novena edición de la “Llamada de los Niños para el medioambiente”. Bajo el patrocinio del Ministro de Educación Nacional, esta operación primordial de WWF es difundida en los 39.000 establecimientos de primaria de Francia. Después del agua, la huella ecológica y la energía, esta edición se centrará en la alimentación.

Por esta sencilla razón, WWF se ha unido a **Elior**, como firmante del pacto mundial y como 1er grupo francés en restauración escolar. Con 795.000 comidas servidas cada día en 4.900 restaurantes, **Elior**, juega un rol primordial en la alimentación de los más jóvenes.



## SINGULARIS EN EL TEATRO NACIONAL DE CATALUÑA

**S**ingularis, la división de catering de autor de **Serunió**, ha ganado recientemente el Teatro Nacional de Cataluña, **TNC**. Se trata de otro centro emblemático dentro del circuito cultural catalán cuya programación teatral le sitúa en la vanguardia del teatro de autor. **Singularis** ofrecerá sus servicios en los múltiples espacios destinados a la restauración del **TNC**. También se encargará del comedor interno del teatro. Además, **Singularis** gestionará unos 24 eventos especiales al año para grupos que irán desde los 50 hasta los 500 comensales. ¡Felicidades al equipo de **Singularis**!



## MULTITUDINARIA COMIDA DE NAVIDAD EN MURCIA

**A**lrededor de 500 empleados de la región de Murcia celebraron el pasado sábado día 21 de diciembre la tradicional comida de empresa con motivo de la Navidad. Sin lugar a dudas, nuestros compañeros disfrutaron de una velada que tuvo lugar en el Centro Social Universitario de la Universidad de Murcia. La región de Murcia cuenta con una plantilla de 915 personas y, por tanto, el 50% de nuestros empleados participó en la cena de Navidad. Gracias a Pedro Tallón y a todo su equipo por su implicación sin límites en el proyecto **Serunió**.





## I Concurso de Cuentos

**Serunión Educa** pone en marcha el **I Concurso de Cuentos**. Podrán participar en el certamen todos los niños y niñas de los comedores de **Serunión** entre 6 y 16 años. La temática de las narraciones estará relacionada con los alimentos, la cocina y, especialmente, con la alimentación sana y equilibrada. La extensión de los cuentos dependerá de la categoría en la que se participe y se entregarán a mano o a ordenador. La fecha límite de la entrega será el 6 de marzo. Según Alvaro González, *Product Manager* de **Serunión Educa**, "el concurso de cuentos tiene como objetivo fomentar los buenos hábitos alimenticios entre los niños". El concurso se dará a conocer a través de carteles que se colgarán en los comedores de los colegios en los que opera **Serunión Educa** y los monitores promoverán la participación en el certamen.

## SERUNIÓN ADQUIERE SKYCHEFS Y ARCE



**Serunión** sigue creciendo tanto con recursos propios como a través de nuevas adquisiciones. Recientemente ha incorporado más de veinte colegios de la división de colectividades del Grupo LSG SkyChefs, empresa especializada en el *catering* para aviones. Por otro lado, ARCE, empresa con más de 25 años de experiencia y alrededor de 1.000 empleados, ha pasado a formar parte de **Serunión**. En total la compañía ha incorporado alrededor de 120 centros y una cocina central ubicada en Madrid. ¡Bienvenidos a **Serunión**!



## LOS PRÍNCIPES SALUDAN AL EQUIPO DE SERUNIÓN EN LA ACADEMIA MILITAR

Sus Altezas Reales, Don Felipe y Doña Letizia, visitaron la Academia de Guardias y de Suboficiales de la Guardia Civil de Úbeda-Baeza Jaén. El equipo de **Serunión** fue recibido por los Príncipes de Asturias, dentro de su recorrido por las instalaciones de la Academia.

## HALLOWEEN LLEGA A HARVEST

**Halloween** o **Noche de Brujas** es una fiesta proveniente de la cultura celta que se celebra principalmente en Estados Unidos en la noche del 31 de octubre. Los niños se disfrazan para la ocasión y pasean por las calles pidiendo dulces de puerta en puerta. Después de llamar a la puerta los niños pronuncian la frase "truco o trato", "dulce o truco" o "dulce o travesura" (proveniente de la expresión inglesa *trick or treat*). Y como hoy en día las tradiciones también viajan de un país a otro, nuestros compañeros del centro de **Harvest** decidieron que ellos también lo celebrarían y imitaron si lo hicieron! Decoración de **Halloween** de lo más lograda y compañeros que dan miedo.



**SERUNIÓN** HA PUESTO EN MARCHA UNA SERIE DE INICIATIVAS QUE NOS PERMITEN ALCANZAR LA EXCELENCIA EN EL SENO DE LA EMPRESA, ATENDIENDO CON ESPECIAL ATENCIÓN A LAS PERSONAS Y SUS CONDICIONES DE TRABAJO, ASÍ COMO A LA CALIDAD DE SUS PROCESOS PRODUCTIVOS. TODAS ESTAS ACTIVIDADES QUEDAN AGLUTINADAS EN **RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA** Y A TRAVÉS DE ESTA SECCIÓN OS IREMOS INFORMANDO DE LAS MISMAS.

## SERUNIÓN CON LA INTEGRACIÓN DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

El pasado 2 de diciembre de 2008, la **Fundación Prevent** celebró la **Segunda Ceremonia de entrega de las Becas Prevent**. Serunió participó de forma activa en el acto de entrega como patrocinador oficial. El acuerdo alcanzado entre ambas entidades contribuye a la formación y posterior inserción sociolaboral de personas con discapacidad.

Esta ceremonia anual, esperada con ilusión por parte de los becados, las empresas y el mismo equipo de la Fundación, aúna la **III Convocatoria de Becas I + D en Prevención de Riesgos Laborales**, la **II Convocatoria de Becas a la Formación Superior y Universitaria de Estudiantes con Discapacidad** y la **V Convocatoria de Becas al Fomento del Deporte Adaptado**.

Un año más, en la Sala Foyer del **Gran Teatre del Liceu** de Barcelona, se reconoció el esfuerzo, la superación, el espíritu de lucha y el valor de la igualdad de oportunidades: las personas y sus logros fueron los protagonistas de una ceremonia sobria y emotiva, en la que los participantes manifestaron su compromiso con la salud y seguridad en el trabajo y la



integración sociolaboral de las personas con discapacidad. Ricardo Aparicio hizo especial hincapié en que “la limitaciones no son sinónimo de una vida limitada”. El grupo humorístico “Tricicle” puso una nota divertida a una ceremonia llena de emociones.

La labor de la **Fundación Prevent** no tiene sentido sin el apoyo y la participa-

ción plena de empresas, entidades del tercer sector, Administración, centros formativos y trabajadores o estudiantes con discapacidad. Un equipo motivado, involucrado y profesional solamente puede alcanzar grandes metas con la complicidad de su entorno, que lo anime a mirar más allá de los obstáculos que indudablemente se encontrará en el camino.



Gracias a la **Fundación Prevent** y a las empresas y entidades que colaboran con la misma, 90 personas tendrán acceso a una vida más plena, ya sea a través de la formación o del deporte.

### XIV TROFEO ATLÉTICO DE NAVIDAD

El pasado día 14 de diciembre tuvo lugar el Campeonato **Premio Prevent-Trofeo Atlético de Navidad**. Único evento deportivo oficial del Estado español en el que participan simultáneamente atletas con y sin discapacidad, y que se celebra anualmente en las instalaciones deportivas de Can Dragó con la colaboración del Club de Atletismo Nou Barris. En total han participado 330 deportistas inscritos, de los cuales 60 contaban con algún tipo de discapacidad. La Fundación Prevent concedió un total de 9 becas, cada una por valor de 400€ a los

deportistas que registraron mejores marcas.

**Seruniön**, como viene siendo habitual, colaboró con una excepcional chocolatada acompañada de unas deliciosas magdalenas y *donuts*. Tanto los deportistas como sus familiares pudieron saborear el sabor del chocolate caliente en una fría, aunque muy deportiva, mañana de diciembre. Algunos de los empleados de **Seruniön** colaboraron de forma activa en varias tareas de la organización de las pruebas deportivas, así como en la distribución del chocolate. Gracias a todos por vuestra colaboración.

## Campaña de Discapacidad Laboral

Desde el Departamento de Recursos Humanos de **Seruniön** se está llevando a cabo una campaña informativa sobre **"DISCAPACIDAD LABORAL"**, con el fin de conocer si alguno de los empleados es susceptible de solicitar un reconocimiento con un grado de minusvalía que alcance el 33% o lo supere. Como todos sabréis, **Seruniön** se implica de forma directa en la integración laboral de los discapacitados. Por ello, Nuria Martínez, del Departamento de Recursos Humanos, os podrá ampliar la información a todos aquellos empleados que necesiten solicitar un certificado de discapacidad o aquellos que en caso de tenerlo todavía no lo hayan comunicado a la empresa.

Para más información:  
[nuria.martinez@serunion.elior.com](mailto:nuria.martinez@serunion.elior.com)  
 o llamando al 93 228 95 55.



# ¿QUÉ COMEN NUESTROS HIJOS?

**SERUNIÓN** ELABORA DIARIAMENTE MÁS DE 250.000 MENÚS ESCOLARES. DESDE EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y NUTRICIÓN DE **SERUNIÓN** SE PLANIFICAN CUIDADOSAMENTE PARA PROPORCIONAR A LOS NIÑOS UNA ALIMENTACIÓN SANA Y EQUILIBRADA. ESTÁN BASADOS EN EL CONSUMO REGULAR Y VARIADO DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR SU CRECIMIENTO, SIGUIENDO LOS CRITERIOS DE MÁXIMOS Y MÍNIMOS MENSUALES QUE RECOMIENDA LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD.

**S**on ya muchas las voces que han alertado sobre el peligro de la obesidad infantil. De hecho, España encabeza la lista de niños con sobrepeso de la Unión Europea. El 16% de la población infantil española es obesa, un dato alarmante sobre todo teniendo en cuenta que hace 15 años la cifra no alcanzaba el 5%.

Uno de los motivos fundamentales que podrían explicar este fenómeno lo encontramos en los **cambios de hábitos alimenticios** que están experimentando nuestros niños. El Proyecto ETAPAS, elaborado por la Asociación Española de Pediatría (AEP) y Dodot, describe con bastante fidelidad cuáles han sido esos cambios. Se trata de un estudio muy com-

pleto conducido por 100 pediatras sobre los hábitos de 1.000 familias españolas con niños de hasta 7 años.

Aunque el informe contempla muchos aspectos (higiene, descanso, desarrollo evolutivo, seguridad), los datos referentes a nutrición son reveladores. A los 3 años se registra una enorme reducción del consumo de verdura y fruta: 3 raciones por semana, cuando lo recomendable son 2 de verdura



## Seruni3n en cifras

**S**eruni3n es l3der indiscutible en el sector de los centros de ense1anza. Durante el 2008 la divisi3n de **Seruni3n Educa** alcanz3 la cifra de 120 millones de euros, el 42% del total de la facturaci3n del grupo. **Seruni3n Educa** cuenta con m1s 1.900 centros entre p3blicos y privados.

y 2 de fruta cada d3a. Una de las causas que explican este dr1stico descenso la encontramos en que a esa edad la alimentaci3n deja de estar tan pautada por el pediatra y recae en los padres y colegios.

En ese mismo sentido, ya en 2004 el estudio *enKid* de la **Sociedad Espa1ola de Nutrici3n Comunitaria** (SENC) advert3a sobre los malos h1bitos que se estaban instalando en la dieta diaria de los m1s j3venes. Entre los m1s frecuentes destacan el ya mencionado descenso del consumo de frutas y verduras, la excesiva ingesta de calor3as vac3as y los desayunos insuficientes y desequilibrados.

Por todo ello, **Seruni3n** colabora en los grupos de trabajo de la Estrategia NAOS con la finalidad de establecer actuaciones que incidan sobre todos los aspectos que determinan la aparici3n de la obesidad y

la falta de actividad f3sica. Concretamente, en el de dise1o de medidas educativas para promocionar una alimentaci3n saludable.

### SERUNI3N RECOMIENDA

En la pr1ctica, es conveniente saber que en edades tempranas se recomienda una dieta rica en cereales (6 raciones/d3a), verduras y hortalizas (2 raciones/d3a), frutas (2 raciones/d3a), l1cteos (3 raciones/d3a), legumbres (2 raciones/semana), carnes, pescados y huevos (2 raciones/semana) y poca cantidad de az3car y grasa, utilizando preferentemente aceite de oliva.

**Seruni3n** es consciente de que la dieta del ni1o debe ser complementada adecuadamente en el desayuno, merienda y cena; para ello, y a trav3s de la p1gina *web* [www.serunion-educa.com](http://www.serunion-educa.com), los profesiona-

les dan ideas, trucos y recetas para **ayudar a los padres en la sana alimentaci3n de sus hijos**.

La empresa ha dise1ado y elaborado un programa educativo: *Comer bien, crecer mejor*. Gracias a este programa la hora del comedor escolar se convierte en un espacio educativo donde se da continuidad a los objetivos pedag3gicos del centro y se promueven los h1bitos alimentarios, los valores y las actitudes b1sicas para la educaci3n de los ni1os.

Todo ello es posible gracias al equipo de monitores, un equipo de profesionales cualificados y con experiencia en el servicio de monitoraje que reciben un programa continuo de formaci3n espec3fica para desarrollar con las m1ximas garant3as de 3xito el trabajo de cada d3a.

## Baldomero Vargas

# “EN MI CASO FUE EL OFICIO DE COCINERO EL QUE ME ABRAZÓ”

BALDOMERO VARGAS ES EL JEFE DE COCINA DE SEAT. CUENTA CON UN EQUIPO DE ONCE PROFESIONALES QUE DAN DE COMER DIARIAMENTE A 1.500 EMPLEADOS. ADEMÁS, ELABORAN LOS SERVICIOS ESPECIALES DEL CONOCIDO FABRICANTE DE COCHES. EN TALENTO PROFESIONAL NOS EXPLICA CÓMO LLEGÓ A SER COCINERO, CUÁLES SON SUS FUNCIONES Y EN QUÉ CONSISTE EL DÍA A DÍA, ENTRE OTRAS CUESTIONES.

### ¿Cómo fue el principio? ¿Cómo y cuándo decidiste que ibas a ser cocinero?

Por casualidad, dejé los estudios con 16 años y me ofrecieron trabajar como ayudante de cocina, de los de antes, que te iniciabas desde abajo fregando cacerolas y pasando posteriormente por todas las partidas que forman una cocina.

Creo que yo no decidí ser cocinero, la profesión y lo que los jefes de cocina con quienes trabajé hicieron que esta profesión me eligiera a mí. Siempre es una suerte, creo yo, que te elija la profesión.

### Para los que no te conozcan, ¿puedes explicarnos en qué consiste tu función como Jefe de Cocina en SEAT?

En la organización de la cocina con todos sus componentes, pedidos, producción, control, gestión de la materia prima y del personal y análisis de puntos críticos, entre otros. Todo eso multiplicado por tres, al ser el número de centros que componen SEAT en Martorell.

### ¿Cuántos profesionales integran tu equipo? Funciones que realizan

Como cocineros y cocineras son:

- **Alfonso:** el rey de la cuchara, se encarga de marchar los primeros.
- **Albert:** cuando sus obligaciones como sindicalista se lo permiten nos apoya en los primeros.
- **Miguel Gil:** Que ahora lo tenemos pachu-



Foto: www.sxc.hu

cho y esperamos que pronto esté con nosotros, marcha los segundos.

- **Jordi:** También está en los segundos y riza con rizos los platos extras que servimos diariamente, más los servicios del comité ejecutivo de SEAT, que hacemos todos los lunes. Perdóname por hacerte madrugar.
- **Olga:** Responsable del cuarto frío, y que con su competencia hace que me pueda ocupar más tiempo de la gestión de cocina.
- **Gloria:** se encarga de la cocina externa de RECAMBIOS DE SEAT, y de nueva incorpo-

ración en la plantilla. Bienvenida. Como ayudantes de cocina:

- **Débora:** Que nos hace el pan, guarniciones y le hecha un capote a Jordi con los platos extras y a la hora del servicio se ocupa de una de las planchas.
- **Eli:** También se ocupa de guarniciones y distribución de la comida en los armarios calientes y la otra plancha a la hora del servicio.
- **Rosario:** al igual que Albert, cuando no tiene salida sindical, está en el cuarto frío y reponiendo en la sala.
- **Elena:** de nueva incorporación en cocina, está en cuarto frío.
- **Lisy:** es la encargada de la *plonge* y la que nunca pone mala cara por más cacharros que le llevemos para fregar.

### Sabemos que en SEAT realizas puntualmente servicios especiales: ¿en qué consisten?

En SEAT los servicios especiales dejan de ser puntuales para convertirse en una parte más del trabajo de cada día. Con tantos departamentos, siempre hay eventos y acontecimientos que requieren nuestros servicios. Sin contar con las reuniones semanales del Comité Ejecutivo de SEAT (presidencia y vicepresidencias).

El problema es la inmediatez con que se nos requieren dichos servicios, obligándonos casi diariamente a rehacer la organización de la cocina en función de la cantidad y la calidad del servicio demandado, pues no debemos de olvidarnos que son casi 1.500



Foto: Firofoto

“La cara de satisfacción del comensal cuando logras que se deleite con algo tan habitual y necesario como es el comer.”

personas las que cada día asisten a nuestros comedores.

**El cocinero nace o se hace**

En mi opinión el cocinero se hace y renace. En mi caso fue el oficio el que me abrazó cuando nunca había estado en mis planteamientos profesionales durante mi infancia el desempeñar esta labor. Cuando adquieres la teoría y la dominas nace la magia de observar como mezclando ingredientes surge un plato que nunca será igual al que hiciste la ultima vez, ahí reside creo yo, la magia de esta profesión.

**¿Cuál es la mayor satisfacción del cocinero?**

La cara de satisfacción del comensal cuando logras que se deleite con algo tan habitual y necesario como es el comer. El poder sorprenderle cada vez que requiere nuestros servicios.

**¿Qué no puede faltar en tu cocina?**

Orden y humor.

**Queremos plantearte una serie de preguntas rápidas. ¿Estás preparado?**

Una especia	<i>El pimentón dulce</i>
Una hortaliza	<i>La cebolla</i>
Una carne	<i>Solomillo de ternera</i>
Un pescado	<i>El rape</i>
Un plato excelente	<i>Un buen guiso</i>
Un ingrediente que no puede faltar	<i>El amor</i>
Un vino	<i>Marqués de Vargas reserva del 2001 (prometo que no es por el apellido)</i>
Sergi Arola, Juan Mari Arzak o Ferran Adrià	<i>Lo siento pero soy admirador de Joan Roca</i>

La receta de Baldomero Vargas

**PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS CON ESPUMA DE PATATA Y HUEVAS DE TRUCHA**

**Ingredientes (4 personas)**

- 8 ½ pies de cerdo
- 1 cebolla
- 0,5 kg de setas
- 0,5 kg de patata
- 4 huevos
- Huevas de trucha

**PREPARACIÓN**

- Pochar la cebolla y saltar a fuego vivo las setas. Reservar. Cocer los pies de cerdo, y deshuesar en caliente encima de papel film; añadir el relleno de setas y tapanlo con otro ½ pie, enrollar y enfriar. Hacer una tortilla de patatas y triturar, meter en sifón. Cortar los rollos de pies de cerdo y calentar. Por último, añadir la espuma y un punto de huevas de trucha encima de la espuma.
- La complejidad de este plato es captar su sencillez.

# TAP CONFÍA SUS SERVICIOS A SERUNIÓN

**S**erunión inició los servicios en TAP el 1 de noviembre del 2007. El servicio de comedor que ofrecemos en TAP es uno de los mayores del país, destacamos 8 líneas de servicio (*self*), donde se atienden diariamente a 3.300 usuarios los 365 días al año.

Siguen funcionando 12 cafeterías y 68 máquinas de *vending* de **Serunión**, situados en distintos lugares del aeropuerto, con la finalidad de poder servir a los profesionales que disponen de menos tiempo para comer.

Con el gran apoyo de los 150 trabajadores que forman parte del equipo, **Serunión** procura que calidad, experiencia e innovación vayan de la mano, con la finalidad de ofrecer un servicio de alimentación apropiado a las necesidades específicas de los usuarios.

## SOBRE TAP

TAP es la compañía aérea portuguesa líder de mercado que celebró su 60º aniversario el día 14 de marzo de 2005, fecha en la que pasó también a formar parte de Star Alliance, la mayor sociedad global de compañías aéreas a escala mundial.

Con su centro de operaciones en Lisboa – plataforma privilegiada de acceso a Europa – en el cruce con otros Continentes, la Compañía actualmente realiza vuelos a 58 destinos, distribuidos entre 27 países de África, América del Norte y del Sur, región esta última en la que la TAP destaca como compañía de transportes líder europea en operaciones con Brasil.

La Compañía también establece las mejores asociaciones, en tierra y aire, te-

niendo así disponibles un gran número de destinos servidos en *code share* con sus compañías congéneres, además de un diversificado conjunto de ventajas y beneficios asociados.

TAP pretende convertirse en una compañía aérea de referencia en el ámbito internacional, aprovechando todas las oportunidades de negocio de los mercados en los que compite y diferenciándose por su eficiencia operacional y calidad de servicios.

La compañía ofrece, en cada momento, la mejor opción para los viajes de sus clientes y garantiza a sus accionistas los niveles de rentabilidad más adecuados, así como las mejores condiciones de desarrollo profesional para sus empleados.



Foto: www.sxc.hu



Foto: www.sxc.hu

Foto: www.sxc.hu



**YAJAIRA GERMÁN VALDEZ**

Cargo **A. S. L.**  
Centro **Neurosiquiátrico de Martorell**  
Incorporación **05/04/2007**

**Brevemente, tu primer día en Serunión.**

Mi primer día fue bien, un poco estresante, aunque pienso que es normal cuando empiezas en un sitio nuevo.

**¿Qué es lo que más te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

Que pueda trabajar tanta gente en una cocina, la cantidad de dietas diferentes y naturalmente los equipamientos que hay en la cocina.

**¿En qué consiste tu trabajo?**

En definitiva, somos el apoyo de los cocineros, porque complementamos platos, postres y preparamos desayunos, procuramos que la cocina esté en orden y limpia.

**¿Qué mejorarías de tu trabajo?**

El espacio, a veces se nos quedan pequeñas las neveras, y quizás buscaría una ubicación para los contenedores de reciclaje más cercana a la cocina.

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**

Tener alguna persona de comodín ya que cuando falta alguien por la causa que sea, hay que correr para suplir el puesto de esa persona.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Responsable, trabajadora y alegre.

**Un sueño que cumplir.**

El mundo que hay tras una cocina siempre me ha gustado y quizás algún día pueda tener mi propio restaurante, y realizar mis propias recetas creativas.

## SIETE DE LOS NUESTROS

**Tu primer día en Serunión**

En un primer momento sentí los nervios normales ante una situación nueva y desconocida pero la buena acogida de mis compañeras facilitó mi rápida adaptación a la empresa.

**¿Qué es lo que más te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

La cantidad de centros que hay repartidos por las diferentes localidades y la complejidad que esto comporta a nivel de estructura y coordinación.

**¿En qué consiste tu trabajo?**

Intentar evitar que los trabajadores sufran accidentes, utilizando como herramienta básica el análisis de los riesgos asociados a cada puesto de trabajo. De esta manera, se pueden aplicar medidas preventivas que minimicen la posibilidad de que un trabajador sufra un daño a consecuencia de su trabajo.

**¿Qué mejorarías de tu trabajo?**

Me gustaría poder concienciar a todos los integrantes de la empresa de la importancia de la Prevención de Riesgos Laborales, no solo para evitar accidentes sino también como un valor añadido a la imagen de **Serunión**.

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**



**NOELIA CEBOLLADA DOMINGO**

Cargo **Dietista**  
Delegación **Zaragoza**  
Incorporación **3/11/08**



**NURIA CUEVA MARQUEZ**

Cargo **Técnica en prevención de riesgos laborales (PRL)**  
Delegación **Barcelona**  
Incorporación **29/09/08**

Creo que debe haber una mayor comunicación dentro de la empresa, entre los diferentes departamentos y delegaciones. La información debe ser más clara y accesible a todos, ya que esto nos facilita el trabajo diario.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Soy responsable, dialogante y sincera.

**Un sueño que cumplir.**

Vivir en un velero y cruzar el Atlántico.

**Brevemente, tu primer día en Serunión.**

Mi primer día fue una toma de contacto con mis compañeros y con el departamento de calidad. Fueron explicándome cuáles iban a ser mis funciones y responsabilidades. Todo me resultó más fácil de lo que yo pensaba gracias a la buena acogida de mis compañeros.

**¿Qué es lo que más te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

Lo que más me llamó la atención fue el buen ambiente que había entre todos los componentes de la delegación.



**DAVID CASTELLANO**

Cargo **Director de centro**  
Centro **Academia Guardia Civil**  
Incorporación **25/08/2008**

**Brevemente, tu primer día en Seruni6n.**

Os contar6 que en mi primer d6a en la cafeter6a, a pesar de no conocer el sistema de trabajo de la empresa, ni a los compa6eros, me sent6 totalmente integrada y c6moda por el trato que me dieron y sigo recibiendo.

**¿Qu6 es lo que m6s te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

La naturalidad con la que nos tratan los que son nuestros jefes, (director, encargado sobre todo) el respeto y el cari6o con el que nos piden que hagamos las cosas. Esto no suele suceder en muchos trabajos.

**¿En qu6 consiste tu trabajo?**

La mayor parte del tiempo atiendo a *los clientes* y les sirvo lo que *van* a consumir. Los fines de semana, que es cuando hay menos faena, tratamos de hacer una limpieza m6s a fondo de la cafeter6a y del restaurante.



**MARTA TORRES VICO**

Cargo **Camarera**  
Centro **Quir6n**  
Incorporaci6n **21/01/2008**

**¿En qu6 consiste tu trabajo?**

Mis funciones consisten en elaborar y revisar los protocolos de men6s y dietas para adaptarlos de forma adecuada a cada caso, as6 como hacerme cargo de algunas cuestiones del departamento de calidad como traspasos de material, gesti6n de altas y bajas de los distintos centros...

**¿Qu6 mejorar6as de tu trabajo?**

En general, a6n llevo poco tiempo como para valorar cu6les podr6an ser las mejoras, esto lo podr6 ir viendo m6s adelante.

**¿Qu6 mejorar6as de tu trabajo?**

Pienso que falta personal para poder brindar un buen servicio a nuestros clientes. Por ejemplo: Cuando un cliente realiza un pedido en la barra, una vez se lo hemos servido, el cliente no cuenta con medios para trasladarlo a la mesa, por lo que se ve obligado a realizar varios viajes para trasladar el pedido, pero una vez en la mesa, se percatan de que 6sta est6 sucia, o sin preparar, porque el personal no da abasto, y s6lo hay un camarero recogiendo y montando las mesas.

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**

La entrada de la cafeter6a est6 justo donde los clientes forman cola para ser atendidos en la barra y se aglomeran muchas personas que salen y entran sin cesar y pienso que habr6a que cambiar el sistema, porque las colas que se forman dan muy mala imagen al exterior. Tambi6n ser6a interesante que hubiera una persona dedicada 6nicamente a cobrar, aligerar6amos la faena ya que tambi6n tenemos que hacerlo nosotros.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Es un poco dif6cil definirme con tres adjetivos, porque soy un poco de todo. Alegre, trabajadora, dominante.

**Un sue6o que cumplir.**

Me gustar6a tener mi propio negocio, pero dada mis circunstancias, es algo que hoy por hoy veo imposible. As6 que me conformo en seguir trabajando con vosotros por mucho tiempo.

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**

Mejorar6a la comunicaci6n entre las distintas delegaciones y departamentos ya que eso facilitar6a en gran parte nuestro trabajo.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Soy paciente, alegre y sincera.

**Un sue6o que cumplir.**

Ser feliz.

**Brevemente, tu primer d6a en Seruni6n.**

Cas6 3000 guardias eventuales, incorpor6ndose a la Academia de la Guardia Civil de Baeza (Ja6n) pregunt6ndose... Aqu6, 6d6nde se come?

**¿Qu6 es lo que m6s te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

Sin duda, el apoyo recibido por los compa6eros de todos los departamentos, atendiendo dudas y solucionando los problemas del d6a a d6a.

**¿En qu6 consiste tu trabajo?**

Realizo las funciones de Director de Centro, relaciones con el cliente, supervisi6n de los pedidos, control de las tomas, contrataci6n de personal, contrataci6n de eventos, gesti6n de recursos. Fundamentalmente, garantizar que se realice con la mayor normalidad el servicio de desayunos, comidas y cenas de aproximadamente 3.400 alumnos, y garantizar que el personal que lo lleva a cabo (unas 200 personas), disfruten de 6ptimas condiciones para su desarrollo.

**¿Qu6 mejorar6as de tu trabajo?**

Racionalizar mejor el tiempo, para poder atender a m6s personas en menos tiempo. ¡Al d6a, le faltan horas!

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**

No perder nunca la comunicaci6n, para poder reaccionar con agilidad ante las adversidades. Ser eficientes, sin dejar de ser eficaces.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Comunicador, previsor y eficaz.

**Un sue6o que cumplir.**

Ya lo estoy cumpliendo: desarrollar mi trabajo en un centro de colectividades donde, d6a a d6a, progresamos hacia la excelencia en el servicio.



**ALEJANDRA BONA BENITO**

Cargo **Supervisora de Centros Transportados**  
Delegación **Zaragoza**  
Incorporación **08/01/2009**

**Brevemente, tu primer día en Serunión.**

Imaginaros mi primer día: muchas caras nuevas, muchos nombres, mucha información que procesar, muchos conceptos... pero muy buena impresión. Cuando te incorporas a un puesto de trabajo nuevo tardas unos días en adecuarte a todo, pero con ganas y entusiasmo te acabas haciendo a ello.

**¿Qué es lo que más te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

La verdad es que yo vengo de un sector muy distinto a éste y desconocía casi por completo todo esto, hay muchas cosas que me han llamado la atención, sobre todo del trabajo que desarrollan los empleados en los centros, todo tan riguroso, tan organizado, cuidado todo al detalle, un trabajo muy minucioso y que para que se pueda realizar, de forma eficaz, hacen faltan muchos factores, que ellos aplican perfectamente.

**¿En qué consiste tu trabajo?**

Conocer bien el mercado al que me enfren-

**Brevemente, tu primer día en Serunión**

Estaba muy expectante, observadora, pero enseguida me sentí como si llevara toda la vida en la empresa; muy acogida, la gente de la oficina es encantadora y la verdad, lo hacen bastante fácil.

**¿Qué es lo que más te ha sorprendido a tu llegada a la empresa?**

La buena organización.

**¿En qué consiste tu trabajo?**

Supervisar y controlar que se dé un buen servicio en los centros con comida transportada, monitoras, asl, etc...

**¿Qué mejorarías de tu trabajo?**

Por el momento no podría decir nada, no

llevo tiempo suficiente como para poder hacer una evaluación exhaustiva; quizás con el tiempo surjan cosas.

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**

Debido a mi reciente incorporación no puedo emitir ideas o sugerencias que nos ayuden a mejorar.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Emprendedora, consecuyente y empática.

**Un sueño que cumplir.**

Poder seguir soñando.

to para poder ampliar la cartera de clientes del área de sanidad centro y sur. Soy comercial, así que espero y confío que venderé mucho, mucho...

**¿Qué mejorarías de tu trabajo?**

Bueno, creo que si me lo volvéis a preguntar de aquí a unos meses os podré contestar mejor puesto que ahora mismo estoy empezando a desarrollarlo y eso es algo que veré con el tiempo.

**Una idea o sugerencia que nos ayude a mejorar.**

Cuando alguien se incorpora a un nuevo puesto de trabajo siempre se tarda unos días hasta que se ubica correctamente con su equipo, su correo, sus claves para acceder a las aplicaciones informáticas.... Considero que eso es un trabajo que tiene que estar hecho antes de que la persona se incorpore, para que cuando llegue esté todo organizado. Pero entiendo que esto ocurra y más en **Serunión** ya que sus oficinas central están en Barcelona y se mueve todo desde allí.

**Tres adjetivos que definan tu forma de ser.**

Soy paciente, amable y divertida.



**BEATRIZ OTERO JIMENO**

Cargo **Técnico Comercial Sanidad Zona Sur**  
Delegación **Madrid**  
Incorporación **03/11/2008**

**Un sueño que cumplir.**

Tengo muchos sueños, creo que no podría decir ninguno en concreto. Los sueños son cosas que te propones y con constancia consigues. En la vida hay que plantearse una serie de metas y hay que llegar a conseguir cumplirlas, eso para mí son sueños.

## Vicente Sánchez

# “INTENTO QUE EL AÑO EN EL QUE VIVO SEA EL MEJOR”



**V**icente Sánchez es el Director de Operaciones de la zona Noreste de **Serunión**. Se ve a sí mismo como un hombre leal y coherente, y destaca de su personalidad la honestidad. De mayor le gustaría ser escritor pero sólo de libros que merecieran la pena. Le apasiona la gente que ríe y sonrío, y vive la vida con ganas e ilusión. Y cuando se le pregunta sobre cuál es el mejor año de su vida, responde que él intenta que el año en el que vive sea el mejor y, como es de esperar, siempre lo consigue.

**El principal rasgo de mi personalidad es:** Creo que la honestidad.

**Mi mayor virtud:** Seguramente la lealtad, aunque también, espero, la coherencia.

**Mi mayor defecto:** En ocasiones el exceso de humildad, y, en otras, la necesidad de cierto tiempo para asumir los cambios.

**De mayor me gustaría ser:** Escritor (de algo que mereciese la pena).

**El país en el que me gustaría vivir:** Me gusta España para vivir, aunque creo que cada vez hemos de pensar menos en países y más en el mundo, porque todo nos afecta.

**¿Qué es lo que te anima a levantarte cada mañana?** Las ganas de vivir y de desarrollar los compromisos y las inquietudes personales, familiares y profesionales.

**¿De qué te sientes más orgulloso?** De haberme rebelado contra los abusos y contra lo injusto en diversos momentos de mi vida. También de ser bastante equilibrado, en general.

**¿Qué te hace reír?** Cuando estoy en sintonía con el mundo, sonrío con muchas situaciones de cada día e intento encontrar el lado alegre de la vida. De todas formas, me gustaría reírme más y, en general, ver más risas a mi alrededor.

**El mejor año de tu vida y por qué:**

Intento que el año en el que vivo sea el mejor. De los años vividos (y ya son unos cuantos) uno recuerda muchos buenos momentos y buenas temporadas, pero en cualquiera de ellos hay, también, recuerdos duros.

**La época en la que me hubiera gustado nacer:** Por una parte, en una época con un ritmo más lento que el actual (lo que llevaría al pasado), y, por otra, en un mundo mejor (que, espero, suceda en el próximo futuro). Como se da una contradicción entre ambos, ya me parece bien la época que me ha tocado vivir.

**Los personajes que más admiro:** Más que personajes, admiro profundamente a todas las personas que son capaces de entregar su vida o pedazos de su vida para ayudar a los demás sin buscar nada a cambio.

**Qué haces siempre antes de salir de casa?:** Despedirme de mi familia con un beso.

**Si encontraras una lámpara mágica, ¿qué tres deseos le pedirías?:** En primer lugar, un mundo distinto, más justo, sin guerras, sin nadie muriendo de hambre. En segundo lugar, que se cumplieran los deseos de las personas próximas a mí. Y en tercer lugar, pediría tiempo, salud y medios para hacer todas las cosas que he soñado y las que pudiera soñar en el futuro.

### TIEMPO LIBRE

**Un hobby:** La fotografía, ligada al descubrimiento de lugares, paisajes y personas.

**La música que más me gusta:** La buena música de cualquier tipo. Hoy me inclino más por música relajante, tipo *chill-out*.

**Mis películas favoritas:** *Casablanca* y *Los santos inocentes*. De cualquier forma, me gusta mucho el cine y podría enumerar otras muchas.

**Un libro impres-**

**cindible:** *El miedo a la libertad* de Erich Fromm.

**¿Dónde te perderías?:** En cualquier lugar desconocido donde pudiera experimentar nuevas vivencias y descubrimientos que me asombraran.

**Un fin de semana ideal:** Uno donde haya un poco de todo: familia, amigos, aficiones, turismo, ejercicio y gastronomía (y para todo esto, mejor un fin de semana largo, largo...).

**Un plato de comida que te haga olvidar todas tus penas:** Un buen arroz en cualquier especialidad.

**Lugar de vacaciones habitual:** Sesué, un pueblecito del Valle de Benasque (Huesca).

**Nunca falta en tu maleta...:** Una cámara de fotos y algún libro.

### EN DOS SEGUNDOS...

Mar o Montaña...	<b>Montaña</b>
Vino o cerveza...	<b>Vino</b>
Carne o pescado...	<b>Pescado</b>
Coche o moto...	<b>Coche</b>
Dulce o salado...	<b>Salado</b>

## Historia de un cereal:

# EL ARROZ

**P**uede ser de grano largo y fino, glutinoso, integral, tailandés o Basmati, entre otros. En el mundo existen más de 2.000 variedades de arroz, aunque las que se cultivan son muchas menos. Mencionado en antiguas leyendas chinas e indias, y quizás proviene de la zona de la actual Indonesia, el arroz llegó a Europa con los árabes, tras afianzarse su cultivo en la cuenca del Tigris y el Éufrates hacia el siglo IV a. C. Actualmente constituye el alimento principal de más de la mitad de la población mundial. Con 9.000 años de historia y una extensión geográfica que abarca todas las zonas cálidas, no es de extrañar que el cultivo y el consumo de arroz haya influido y transformado a las sociedades humanas en casi todos los lugares del planeta.

El arroz es el alimento básico de 17 países de Asia y del Pacífico, de ocho países de África, de siete países de América Latina y del Caribe y de uno del Cercano Oriente. Es el alimento principal de dos

terceras partes de la población del planeta. El arroz es un cereal sano y nutritivo y tiene cualidades que lo vuelven ideal en cualquier tipo de dieta o requerimiento nutricional. En muchos países, el arroz hace las funciones de nuestro pan y lo toman a diario para acompañar las comidas. En Japón, cuando te sientas en la mesa de un restaurante lo primero que te sirven es un plato de arroz blanco. En cambio, no te sirven pan.

Por su bajísimo contenido en grasas, es un alimento excelente para mantener una buena salud cardiovascular siempre y cuando no se le incorporen grasas al cocinarlo. El componente mayoritario del arroz es el almidón y por ello supone una buena fuente de energía. Aporta unas 350 calorías por cada 100 gramos. Aporta un 7 por ciento de proteínas y es rico en vitaminas del grupo B, si se consume integral.

Es pobre en minerales, especialmente en hierro, calcio y zinc y por ello resulta conveniente tomarlo en combinación

con legumbres, verduras, carnes o pescados. Hay que tener presente que el arroz blanco, debido al procesado al que ha sido sometido, se halla desprovisto de nutrientes que se encuentran en el pericarpio del grano, como es la fibra, vitaminas y minerales. He ahí la conveniencia de consumirlo integral. El arroz debe estar presente varias veces por semana en una dieta equilibrada, sea como plato principal o como guarnición de carnes, pescado, huevos. También puede tomarse como postre.

Uno de los cereales más ancestrales de la Tierra, el arroz ha sido venerado por todo aquel que lo ha probado. Así, hasta convertirse en una forma de pensar, en una cultura en sí mismo y en una tradición milenaria.

### EL ARROZ ES VIDA

El arroz ha cruzado todas las fronteras posibles hasta introducirse en los idiomas con lógica propia. En chino clásico, *arroz* y *agricultura* se definen con

## LA RECETA: ARROZ CON BACALAO

### Ingredientes (4 personas)

- 250 gramos de arroz
- 300 gramos de bacalao desalado
- 100 gramos de cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 4 pimientos del piquillo
- 2 dientes de ajo
- Fumet (caldo de pescado) obtenido de la espina del bacalao, concentrado
- 3 dl de aceite de oliva virgen

### PREPARACIÓN

- Ponemos a cocinar en una cazuela baja y ancha tipo paellera la cebolla y el pimiento verde cortados en brounoisse (picadito muy pequeño) con un poco de aceite y a continuación añadimos el ajo picado, el tomate troceado y el pimiento del piquillo en tiras.
- Dejamos cocinar hasta que todas las verduras estén blanditas.
- En una cazuela aparte, colocamos el aceite restante que cubra al bacalao con la piel arriba, lo cocemos a fuego suave sin que hierva hasta que se deslamine.

- Movemos la cazuela con el bacalao deslaminado hasta que se monte la salsa tipo pil-pil. En el sofrito anterior, añadimos el arroz, rehogamos con las verduras y mojamos con el fumet (caldo que habremos elaborado con agua y espaldas del bacalao y habremos cocido durante 1 hora y luego colado).
- Dejamos cocer durante 20 minutos a fuego medio hasta que el arroz esté en su punto, en ese momento mezclamos el bacalao deslaminado y su salsa y removemos todo el conjunto para que se unifique. Servir en el momento.



Foto: [www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

la misma palabra. Las palabras *arroz* y *comida* son, a veces, equivalentes. En lugar de decir: “¿Cómo está?” para saludar, los chinos preguntan: “¿ya ha comido arroz hoy?”. Y otra expresión china reza: “se rompe el plato de arroz”, cuando a uno lo despiden o rechaza un trabajo. Por su parte, los japoneses, incluso hoy, se refieren a este cereal como su *madre* y consideran a los agricultores arroceros los guardianes de su cultura y del campo.

**COSTUMBRES DE ANTAÑO, RITUALES DE AHORA**

Debido a la relevancia del arroz, en la actualidad siguen vigentes ciertas cos-

tumbres y rituales derivados de la relación entre las personas y este alimento. Una muestra de ello es su protagonismo en las bodas. En todo el mundo se sigue arrojando arroz a los recién casados como símbolo de abundancia y fertilidad. En China, previenen a las mujeres jóvenes de que “cada grano de arroz que dejen en su plato será una cicatriz de viruela en la cara de su futuro esposo”. En Japón, donde los campos de arroz reciben nombres de per-

sonas, creen que remojar el arroz antes de cocinarlo libera la energía de vida y dota al comensal de un alma más poderosa. El emperador hace una ceremonia en la que ofrece arroz a Amaterasu, la Diosa del sol, simbolizando así la salvación de la especie humana. Asimismo, en la India, el arroz es el primer alimento que la novia ofrece al esposo. Un proverbio dice que “los granos de arroz deben ser como dos hermanos: íntimos pero no unidos”. Y en Indonesia, ninguna mujer está preparada para el matrimonio si no sabe cocinarlo bien.

### **EQUIPO COLEGIO MIGUEL CERVANTES DE MADRID**

De izquierda a derecha: M<sup>a</sup> Francisca Martín Rodríguez, monitora; Carmen Pato Blanco, coordinadora/monitora; Rosa González Sánchez, monitora; M<sup>a</sup> Inés Alegre Castellano, monitora; Manuela Navarro Arias, monitora; M<sup>a</sup> Carmen García Amores, monitora; Teresa Cano Sánchez, monitora; M<sup>a</sup> Candelas García Luis, monitora; Susana de Miguel Santa Engracia, monitora; Cristina Díaz García-Soldado, asl; Inés de las Hazas González, asl; Rosa M<sup>a</sup> Rodríguez Cañas, asl; Rosa Bonales Muñoz-Torrero, cocinera.



### **EQUIPO DE ROCHE DIAGNOSTICS EN SANT CUGAT DEL VALLÉS**

De izquierda a derecha: Ana Beltrán, asl; Nuria Beltrán, asl; Julita Areste, ayudante de cocina; Asunción Prats, asl; Maribel Toirán, camarera; Stuart Michael Beckwith, cocinero; Manuel Aguilar, jefe de cocina; Isabel Rodríguez, responsable de centro.