

EL CETT en Acción

EL CETT en los medios de COMUNICACIÓN

El Grup CETT está cada vez más presente en las televisiones, los periódicos y las radios del país. Veamos aquí una muestra relativa al último semestre.

- **Òscar Teixidó y el alumno Marc Navarro presentan en *Ben Trobats* el plato favorito de los catalanes.** El 24 de octubre de 2016, en el marco del Foro Gastronómico, la escudella catalana se proclamó como Plato Favorito de los Catalanes, en el concurso que ha organizado la revista *Cuina* con la colaboración de Catalunya Regió Europea de la Gastronomía (CREG) y el patrocinio de Estrella Damm. En el programa *Ben Trobats*, de Xarxa TV, Òscar Teixidó, profesor del CETT, y el alumno de 3.º de Técnico en Cocina-Gastronomía y Servicios de Restauración, Marc Navarro Jové, presentaron los diferentes ingredientes necesarios para elaborar este plato.
- **El STCB CETT, en los informativos de Barcelona Televisió y en TVE.** El 9 de noviembre de 2016 se emitió en los informativos de BTV un reportaje sobre el Smart Tourism Congress Barcelona CETT, celebrado en el Hotel Alimara Barcelona. El medio también entrevistó al Dr. José Antonio Pérez-Aranda, director de la Escuela Universitaria del CETT, y al Dr. Juan Antonio Zufiria Zatarain, ponente de la lección inaugural del Congreso, entre otros. Precisamente relacionado con la temática del Smart Tourism, el 23 de noviembre, el programa *Tinc una idea* de Televisión Española incluyó una entrevista con Pérez-Aranda.
- **Isabel Lugo y la tradición del postre de frutos secos, en RAC 1.** El 10 de diciembre, *Amb molt de gust*, el espacio gastronómico de RAC1 dirigido por Emma Aixalà, volvió a contar con el testimonio de Isabel Lugo, profesora de Historia de la Gastronomía del CETT-UB, para hablar de la tradición catalana de los frutos secos y de la historia del postre de frutos secos.
- **Oscar Teixidó, entrevistado por los *Informativos Telecinco*** en Mercabarna. Durante el acto "Per Nadal, la bona cuina que et cuida", que se celebró el 14 de diciembre en Mercabarna, el informativo matinal de Telecinco quiso conocer la opinión del responsable de Cocina del Campus CETT-UB, quien propuso un menú para las fiestas valorado en tan sólo 14 euros. La entrevista se emitió al día siguiente.
- **El Dr. Pérez-Aranda en el artículo del periódico *ARA* "Barcelona, els 10 límits del turisme".** Publicado el 11 de febrero, el artículo reflexionaba acerca del futuro turístico de la ciudad teniendo en cuenta la difícil convivencia entre los vecinos y los turistas. En este contexto, Pérez-Aranda comentó los efectos que genera el turismo para la contaminación.
- **La Dra. Montserrat Iglesias publica un nuevo artículo en *International Online Journal Of Education And Teaching*.** El artículo, titulado "Language travel supply: language tourism product composition", se publicó el pasado mes de enero.
- **Nan Ferreres habla en RAC 1 sobre la importancia de la formación en los servicios de restauración.** El 4 de marzo, Nan Ferreres, directora de la Escuela Técnica Profesional y de los estudios de gastronomía del CETT, participó en el programa *Via Lliure* de RAC1. Xavi Bundó, el encargado de dirigirlo, llevó a cabo un debate a cinco bandas sobre la importancia de la profesionalización del oficio de camarero, en el que participaron diferentes perfiles, desde el de camarero hasta el del restaurador, pasando por los profesionales del sector, representados en este caso por Nan Ferreres.
- **Enric López C. entrevista a Guille Rodríguez, de Grupo Palladium, para el portal Smart Travel.** En marzo, Enric López C., profesor e investigador del Grupo de Investigación Hotelería del CETT-UB, escribió un nuevo artículo para este portal *online*. Titulado "La estrategia de Palladium para convertir a sus clientes en fans", el artículo es una entrevista a Guille Rodríguez, director corporativo de Social Media y Reputación *Online* del Grupo Palladium. ■

