



Premio a los mejores cafés de Costa Rica

Un año más, y coincidiendo con Sintercafé, la Asociación de Cafés de Especialidad de Costa Rica, con el sponsor de ICAFE, convocó la "Copa Sintercafé", un concurso en el que se premia la calidad de los mejores cafés costarricenses. En esta edición participaron 42 muestras de cafés correspondientes a la cosecha 2000-2001, resultando ganador el café Doka Estate de "The Coffee Source". El segundo premio fue para el café "Medio Sol Media Luna" de la Beneficiadora Santa Eduvigis, mientras que el tercero recayó en el café "Tarrazú especial" de la Compañía Continental.

El jurado que calificó los cafés, destacó la buena calidad de todas las muestras participantes.

La representación española en el jurado, corrió a cargo del Sr. Carlos De Erasquin de la empresa Comercial de Materias Primas (Madrid).



Formación de profesionales

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo Sant Ignasi (ESHTSI) es un centro de enseñanza superior dependiente de la Compañía de Jesús y que, aunando una tradición de prestigio y un claro sentido de innovación, tiene como misión la educación y profesionalización de las personas, en clave de excelencia, prestando, así, un servicio de calidad al mundo de la empresa, y estableciendo las bases de una formación continua.

El centro de la ESHTSI está ubicado en Barcelona, en un edificio modernista de interés arquitectónico y en una de las áreas de la ciudad más descongestionadas. La escuela ofrece un ambiente favorable al estudio y cuenta con todas las instalaciones necesarias para garantizar un aprendizaje de calidad.

La Escuela de Turismo fue fundada en el curso 1987-1988 y la de Hostelería en el 1989-1990. La creación de ambas respondía al interés de atender la creciente demanda en un sector que requería profesionales bien preparados. Actualmente, la ESHTSI cuenta con más de 400 estudiantes en sus diferentes programas de Hostelería, Restauración, Gestión Hotelera, Información y Comercialización Turística, y el programa Erasmus "Leisure & Tourism Programme".

El centro cuenta con unas instalaciones de calidad, tanto para la formación

teórica como para el aprendizaje práctico: restaurante pedagógico, snack-bar y servicio de colectividades, cocina pedagógica, economato y bodega, aulas de cata y pastelería, biblioteca, hemeroteca, centro de documentación y aulas de informática y multimedia.

La dimensión internacional de la escuela es uno de los aspectos más importantes a destacar, siendo este centro miembro de distintas asociaciones, tanto a nivel nacional como internacional, entre las que cabe destacar EURODHIP (The leading hotel schools in Europe), AEHT (Asociación Europea de escuelas de hostelería y turismo), ATLAS; CHRIE,...

En el presente curso los estudiantes han realizado actividades internacionales como por ejemplo, el seminario "Congress & Conventions" en Birmingham, el seminario de "Hotel & Management" en Cornell-Essec en París, y el intercambio con la Escuela de Hostelería de La Rochelle, en Francia.

Desde la escuela se consigue cubrir con éxito las expectativas de proyección profesional de los estudiantes, situándose en el 100%, el ratio de inserción laboral.

Ignasi Ramos
Escuela Sant Ignasi