



PROTOCOLO

Eventos para el futuro

Confianza empresarial

Esta disciplina mejora la imagen de las firmas y tiene impacto en su cifra de negocio

IVÁN TOMÉ

La ciudad de Valladolid, y más concretamente el Teatro Calderón, se convirtió durante los días 27, 28 y 29 de noviembre en el centro neurálgico de la comunicación corporativa y el protocolo gracias a la celebración del XVI Congreso Internacional de Protocolo, Comunicación Corporativa, Imagen Personal y Organización de eventos, una cita que, según sus organizadores, es «el mayor acontecimiento de estas características» en el que se dieron cita más de 1.000 profesionales del sector, procedentes de 50 países.

**EL SECTOR
ES MUY
IMPORTANTE
PARA EL PIB
ESPAÑOL**

Durante el encuentro, en el que tuvieron lugar más de 80 ponencias tipo Tedx, se establecieron diferentes puntos de encuentro entre las nuevas formas de actuar y del desarrollo de los profesionales que organizan eventos en las instituciones públicas y privadas, la transmisión de mensajes, la identidad corporativa y su relación con los ciudadanos, clientes y usuarios. Teniendo en cuenta que este sector es muy importante para el PIB de España y que solo los viajes de negocios mueven un volumen global de 14.000 millones de euros, el protocolo y la comunicación corporativa se tornan muy importantes para las empresas.

En primer lugar, el protocolo no es otra cosa que aplicar técnicas «cuando estás haciendo algo, ya sea un evento, un encuentro entre dos personas o una reunión de trabajo», asegura el presidente de la Escuela

Internacional de Protocolo, Gerardo Correas, quien explica que es la mejor manera de organizar lo que queremos hacer «para transmitir el mensaje que se quiere emitir, todo de manera profesional y técnica» y que se aleja mucho del término ambiguo que se asocia a la buena educación, buen comportamiento y saber estar. Y este protocolo en una empresa, en sí mismo, «no tiene ningún valor, como le pasa al marketing o a la gestión financiera, sino que se lo aplica a la plusvalía que le ofrece a la firma esa misma acción», asegura Correas, quien seguidamente apunta que el procedimiento de calidad en el trato y en la ejecución de los eventos muestra al público objetivo de la compañía los valores que quiere transmitir la firma, como puede ser la eficacia, la profesionalidad, calidad, seriedad, etcétera. Y, si eso se consigue, los clientes «confían más en ti y compran más y la cifra de negocio mejora».

Correas afirma rotundo que las compañías, lejos de no saber este valor que caracteriza al protocolo, están muy al tanto, pero no tienen en mente «que se llama de esta manera, porque seguimos con el concepto ambiguo». Aun así, las firmas están demandando profesionales en este campo «de una



1 F. HERAS



2 ABC



4 F. HERAS



3 ABC

blemas que pueden tener al principio, no son capaces de tener a un profesional de estas características en su plantilla, pero «pueden subcontractar», ya que existen compañías de organización de eventos y protocolo.

Según Correas, las pymes necesitan transmitir su mensaje «más medido y cuidado» que las multinacionales, con lo que se torna más «esencial» si cabe, y sin que haga falta una gran inversión de dinero.

Puntos de vista

Durante estos tres días, más de 80 ponentes pasaron por el escenario de la sede para mostrar diferentes puntos de vista en este campo. Uno de ellos fue el secretario general de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, José Antonio Otero, quien dirimió sobre el poder de la oratoria en la comunicación corporativa y dio las claves para ser un buen orador: desde la utilización del humor para romper el hielo, pasando por tener el tema muy bien preparado, sin dejar nada a la improvisación, la posición de las manos y del cuerpo, la visión y el tono de voz. Si todo está correcto, el mensaje llegará claro y el público no desconectará de la exposición que estamos realizando.

Por otro lado, el Director gerente y responsable de gestión de personas del Centro Hospitalario Benito Menni de Valladolid, Antonio Rodríguez Marcos, habló de cómo dar la vuelta al mundo con una idea valiosa, teniendo en cuenta que nos encontramos «en un mundo globalizado» que ofrece oportunidades para una acción conjunta y coordinada de las magníficas ideas que tenemos, de la comunicación, la publicidad y el marketing, todo ello sin olvidar algo fundamental, los valores humanos.

En el congreso, los ponentes, además de impartir las exposiciones y debatir sobre los puntos de vista, pudieron vivir distintas experiencias que ofrece Valladolid y su provincia, como visitas a sus viñedos y bodegas.

Asimismo, la organización preparó una ruta de tapas para que los asistentes conociesen de primera mano la gastronomía y los vinos de la Sede del Concurso Nacional de Tapas y del Concurso Internacional de Tapas, a la vez que se fomentó la interrelación de los asistentes y que se conociesen unos a otros.

Otros datos

Porcentaje de facturación

Ciertos estudios indican que las compañías dedican entre un 3 y un 5 por ciento de su facturación en la comunicación estratégica y la organización de eventos.

Resultados

«El 50 % de los resultados empresariales tienen que ver con una buena gestión del protocolo en la compañía y la estrategia de comunicación».

Pequeñas empresas

Según la Escuela Internacional de Protocolo, las firmas especializadas en la organización de eventos son pymes con 20 trabajadores de media.

Futuro y estrés

Según numerosos estudios, la organización de eventos es una de las profesiones que mayor futuro tiene, aunque también se posiciona como el quinto trabajo que más estrés acarrea.

manera tremenda». Se trata de una profesión «muy emergente» que se une al plan estratégico de comunicación de cualquier institución y es «más que necesaria» para que alguien organice los eventos empresariales, y sobre todo alguien que esté bien formado en esa faceta y lo haga «profesionalmente para conseguir un objetivo concreto».

En este sentido, las empresas de Castilla y León están trabajando con protocolo y se están procedimentando, entre las que entran «una gran cantidad de bodegas», que han hecho, por ejemplo, un planteamiento de cómo recibir a sus visitas, y ha pasado a ser parte de su plan de negocio.

Entorno digital

Uno de los retos que ahora mismo están llevando a cabo las empresas de Castilla y León, y de España en general, es la implantación de la industria 4.0 y la digitalización de sus procesos. En este sentido, según Correas, el protocolo también tiene que adaptarse a este nuevo entorno, y lo primero que tienen que tener en cuenta las firmas a la hora de organizar un evento es trabajar con el Big Data y la exploración de mercados «para que sean tus invitados los que te interesan» y, a partir de ahí, el encuentro tiene que hacerse con la tecnología actual, es decir, expansión en redes sociales, acceso a línea wifi, etcétera.

A pesar de que puede parecer que todas estas técnicas son solo aplicables a grandes firmas, nada más lejos de la realidad. Las pequeñas y medianas empresas, por los pro-

1. El Teatro Calderón, durante el transcurso del congreso
2. El presidente del Grupo Excelencias, José Carlos de Santiago
3. Visita de los ponentes a las bodegas Salvueros, en Mucientes (Valladolid)
4. El secretario general de la UEMC, José Antonio Otero

**EL PROTOCOLO
TIENE QUE
ADAPTARSE AL
ENTORNO
DIGITAL**



F. HERAS

Víctor Martín

«Siempre confiamos en el proveedor local»

COCINERO DEL RESTAURANTE TRIGO

El establecimiento vallisoletano ha conseguido su primera estrella Michelin gracias «al trabajo en el negocio»

IVÁN TOMÉ

Tras 10 años en activo, el restaurante Trigo de Valladolid, con Víctor Martín y Noemí Martínez a la cabeza, ha recibido su primera estrella Michelin, un galardón que ha llegado tras «un duro trabajo».

—¿Qué ha supuesto conseguir esta estrella Michelin?

—Todavía no lo sabemos, no somos conscientes de lo que puede ocurrir. Lo que sí sabemos es que ha sonado mucho el te-

léfono, hemos recibido una gran cantidad de correos electrónicos... Lo que hace una estrella Michelin es situarte en el plano gastronómico nacional y mucha gente que viene a la zona, se fija en este tipo de guías para venir a verte a casa.

—¿Qué factores cree que son los que han llevado a otorgaros este premio?

—Realmente no lo sabemos. Llevamos ya unos años oyendo que estábamos en las quinielas, pero no ha llegado hasta este año.



TRABAJAMOS MUCHO CON LAS PRESENTACIONES Y LOS DETALLES»

Aunque seguro que influye el trabajo en los diferentes ámbitos del negocio, como puede ser la sala, la cocina, la comunicación... todo en general. Seguro que eso es lo que valoran. También a nosotros nos dicen que para la primera estrella tiene gran culpa la cocina, pero creo que es un compendio de muchas cosas.

—¿El gusto por la cocina le viene desde pequeño?

—No, el gusto por la cocina realmente vino de casualidad. Se dio la circunstancia que de golpe y porrazo me puse a estudiar hostelería y, a partir de ahí, es un oficio que realmente te engancha. Siempre me gustó el deporte, pero no fraguó. Y nos pusimos manos a la obra con esto. Nos movimos por diferentes partes y después de trabajar para mucha gente, cuando ya crees que te has formado de una manera profesional, ahí estaba Noemí para decirme que era hora de montar el negocio, y así lo hicimos.

—¿Qué les llevó a venir desde León a Valladolid para montar el negocio?

—Vinimos a un proyecto anterior, de bodegueros, llamado Milvinos, y con el que creo que en Valladolid se aportó un nuevo concepto de local, en cuanto a planteamiento, diseño. Estuvimos tres años con ellos, aprendimos mucho del concepto que tiene la gente de la hostelería sobre el vino y viceversa.

—¿Los inicios fueron duros?

—Trigo lo iniciamos en 2007, y empezó totalmente de cero. Entré en la oficina del gestor y le pregunté si se podía montar un negocio sin un duro. Me contestó que sí, pero hacía falta alguien que nos avalase. Y así fue. Nuestra familia nos apoyó desde el primer momento, y fueron cuatro años muy duros, porque la inversión fue muy grande, y había que sacarlo adelante sí o sí. Así que en ese tiempo no tuvimos vacaciones, descansábamos solo los domingos por la tarde... y llegó un punto en el que dos familiares enfermaron y decidimos cerrar domingo por la tarde y lunes. Ha sido complicado, pero nunca ha habido un problema serio. Teníamos claro que si teníamos que estar encerrados hasta que los números salieran, así sería.

—¿Qué tipo de cocina podemos encontrar en el Trigo?

—Una cocina de producto, presentada de una forma actual, pero sobre todo tradicional o clásica, aunque si es cierto que, para la zona donde nos encontramos, hay ciertas cosas que distorsionan. Trabajamos mucho con las presentaciones y los detalles, pero lo que es la base, es una cocina de temporada.

—¿Y los productos de Castilla y León qué papel juegan en esta cocina?

—Hemos confiado desde el minuto cero por el proveedor local, es más, tenemos proveedores desde hace 14 años, desde que llegamos a Valladolid, y hemos apostado por ellos y su producto, por buscarles clientes si les hacían falta, con la única intención de que la calidad del género que elaboran ahora mismo no la pierdan. Y ahora mismo estamos muy bien.

—¿Y ahora van a por la segunda estrella o prefieren disfrutar del logro conseguido?

—De momento vamos a ver si digerimos esto, que ya es mucho, y el tiempo dirá. Es algo que llega. Si eres capaz de estar a la altura de ese reconocimiento y luego te ves con fuerzas para intentar superar el reto, se hará. Si no nos vemos, aflojaremos el pitón y seguiremos como hasta ahora.

GASTRONOMÍA

Cocina rica sin gluten

Premio nacional

El restaurante Niza de Valladolid, mejor establecimiento de España para celíacos



Gonzalo Soriano, gerente del Restaurante Niza

F. HERAS

IVÁN TOMÉ

El ser humano es cada vez más sensible a todo lo que nos rodea, y la intolerancia y alergias de ciertas personas a ciertos alimentos es un problema que muchas empresas intentan paliar, cada una en su campo. Y en esta situación se encuentra el restaurante Niza, que lleva 22 de sus 29 años trabajando para que los celíacos coman bien y rico.

Es por eso que el establecimiento vallisoletano ha recibido el premio al mejor restaurante para celíacos de toda España, un galardón que según uno de los gerentes del negocio, Gonzalo Soriano, es el reconocimiento al trabajo «de muchos años» ya que fueron los primeros en Castilla y León que decidieron hacer «un producto que fuera apto para celíacos» partiendo de cero y «des-

de el absoluto desconocimiento», y tomaron esta determinación tras recibir a un cliente que era celíaco y, sin saber qué era esa intolerancia, decidieron «prestar atención» y ver qué podían hacer. Desde entonces, tras trabajar un tiempo de manera independiente, se pusieron en contacto con la Asociación Celiaca de Castilla y León (Acecale) y se formaron en este campo de manera continua durante todos estos años, y dando formación a todos los trabajadores que entran nuevos. A este respecto, Soriano apunta que tienen un protocolo interno muy estricto, y es que si los nuevos empleados no han recibido la formación pertinente no tocan nada que sea para celíacos. Ahora están muy bien adaptados, pero Soriano indica que los comienzos en el mundo de la gastronomía sin gluten fueron «un poco desastre» porque a pesar de lo que la gente

piense, trabajar con harina sin gluten hace 22 años «era muy complicado, no como ahora, que hay muchos y diferentes tipos»

Con la segunda generación al mando, ya que fueron los padres de Gonzalo y Eva Soriano, actuales gerentes, quienes pusieron en marcha el negocio, el restaurante Niza también está muy sensibilizado con los vegetarianos, ofreciendo platos adaptados a este tipo de alimentación, cuidando a su vez la adaptación a los 14 alérgenos obligatorios y los nuevos que van apareciendo con el tiempo. Y esto último, en su caso, es muy importante, ya que suelen cambiar la carta cada cierto tiempo y, según Soriano, los nuevos platos tienen que responder «a las nuevas tendencias», como pueden ser los platos veganos, y el objetivo de que tengan «el mínimo número de alérgenos posible».

EL
RESTAURANTE
NIZA LLEVA
CASI 30 AÑOS
EN ACTIVO

**TE AYUDAMOS
A EXPORTAR**

INTERNACIONALIZA
TU EMPRESA / PRODUCTO / SERVICIO

Vivimos en un mundo cada vez más global. El deseo de internacionalización de nuestras empresas es ya una realidad.

Por eso, desde la Junta de Castilla y León y a través del Instituto para la Competitividad Empresarial, ayudamos a que tu empresa traspase fronteras.

Queremos que tu negocio crezca, porque así todos crecemos contigo.

Te ofrecemos:

- Información y asesoramiento individualizado.
- Formación especializada.
- Técnicos cualificados en más de 16 países.
- Organización de acciones de promoción internacional.
- Financiación de tu proyecto de expansión internacional.

Más información:

Tel.: 983 411 010 | info.ice@jcy.es | www.empresas.jcy.es

competitividad
empresarial
ice

Junta de
Castilla y León



Instalaciones de la quesería Campos Góticos en Villerías de Campos

ABC

AGROALIMENTACIÓN

Quesos como rosquillas

Tradición

La quesería palentina Campos Góticos es la única de Castilla y León que elabora este producto con esta forma

ALBA MÍGUEZ

Los hermanos Paramio, propietarios de la quesería Campos Góticos, ubicada en la localidad palentina de Villerías de Campos, pueden presumir de haber recuperado una de las maneras más tradicionales de elaborar queso de oveja. Su ya famoso y apreciado queso de rosca fue el primero de toda Castilla y León y sin embargo ahora, se ha convertido ya, tras apenas dos meses de comercialización en uno de los productos más valorados de la cesta de la compra. Y es que tal y como reconoce uno de los dueños, Mariano Paramio, «la originalidad del producto ha cautivado al consumidor». Su objetivo al emprender esta nueva aventura era hacer un género original, recuperar las tradiciones y, sobre todo, elaborar un producto que pueda ser seña de identidad de la Comunidad.

Es necesario remontarse años atrás para conocer el origen del queso de rosca. Un

«LA ORIGINALIDAD DEL PRODUCTO CAUTIVA AL CONSUMIDOR»



Fernando Paramio y el queso de rosca

producto que dejó de elaborarse pero que, ahora, se ha recuperado. Su nacimiento, tal y como explica Mariano Paramio, - recientemente premiado con el Cecale de Oro como uno de los mejores empresarios de Castilla y León- está ligado a las tradiciones de los pastores y su agujero en el centro se debe a la inusual manera que tenían de almacenarlos. «Atravesaban los quesos con una vara formando ristras que colgaban del techo para mantenerlas alejadas de los animales, en especial de los ratones, hasta que completaban su proceso de maduración». El resultado era un producto con un agujero central.

Sin embargo, el queso de rosca no solo es diferente por su aspecto exterior. Su gusto también lo es. «El propio formato provoca que el sabor conseguido durante la maduración también sea distinto, ya que toda la pieza madura al mismo tiempo. Algo que no ocurre en los quesos tradicionales. Habitualmente el corazón del semicurado tiene un gusto diferente a lo que es el exterior y eso no ocurre con los de rosca, consiguiéndose un sabor homogéneo», detalla Paramio.

Dada la alta aceptación que este nuevo producto ha tenido en el mercado, quesería Campos Góticos no descarta ampliar la producción de cara al futuro. Actualmente, de sus instalaciones en Villerías de Campos salen al día aproximadamente 40 quesos. Se trata de una producción reducida, pero no hay que perder de vista que su elaboración requiere «de mayor esfuerzo». «Necesita un molde específico, además de un tratamiento totalmente artesanal, y eso hace que las cantidades de este producto sean menores», afirma Paramio, al tiempo que asegura que poco a poco se irá incrementando la producción. Por el momento, el queso de rosca no solo se distribuye y vende en Castilla y León sino que ya se exporta a otras Comunidades Autónomas como País Vasco, Asturias o Andalucía. «Seguiremos creciendo porque la demanda que hay no abastece la cantidad de producto que se necesita». Y lamentablemente, como todo aquello que cuenta con un connotado reconocimiento por su buena fama y con una gran acogida entre el público, no está libre de las falsificaciones, con el consiguiente riesgo que eso puede suponer para la salud al tratarse de un producto alimenticio.

Es importante tener en cuenta que todos los Quesos de Rosca Castilla y León cuentan con una contraetiqueta numerada que garantiza de forma segura y fiable su producción y comercialización. Sin embargo, no hay que perder de vista tampoco que Quesería Campos Góticos, fundada en 1994 y con 11 trabajadores, no sólo elabora este queso de rosca, sino que cada día trabajan sobre una amplia variedad de productos que hacen las delicias de los paladares más exquisitos. «La compañía se caracteriza por tener un queso de oveja churra de explotación ganadera propia y artesano», explica Paramio. La quesería elabora quesos semicurados, curados, añejos y por supuesto también, su reconocida crema.

Y es que esta empresa palentina está acostumbrada a elaborar productos pioneros, ya que también tienen «la exclusiva» de elaborar lechazo churro precocinado. «Somos la única empresa de Castilla y León que lanza este alimento precocinado en latas de conserva con la facilidad de poder llegar a cualquier parte del mundo».

AVIACIÓN

Volando muy alto

Academia en León

Flybyschool prepara a futuros pilotos comerciales en tan sólo 14 meses

ROSA ÁLVAREZ

U nos 14 meses de formación separan a los alumnos de Flybyschool de su sueño de ser pilotos comerciales. Bajo el lema «Excelencia en el entrenamiento para el vuelo», la academia leonesa ofrece a los estudiantes que quieran dirigir su carrera por esta vía cursos que comienzan cada dos meses. ¿Por qué Flybyschool? Ellos lo tienen claro: por su respeto por cuestiones como la seguridad, la calidad de los equipos de entrenamiento, su integridad en su forma de trabajar y porque todos y cada uno de sus alumnos son importantes para ellos, no solo antes de firmar, sino durante toda su carrera.

Los cursos constan de cinco partes. La primera de ellas tiene una duración de unos dos meses, es exclusivamente teórica y

inglés y pretende introducir a los alumnos en el conocimiento de aquellas materias que resulten clave para su formación. En la segunda, la teoría -impartida en las instalaciones de la Universidad de León (ULE)- se complementa con el trabajo práctico, sobre el terreno -en el aeródromo próximo a la capital de Pajares de los Oteros-. Esta fase abarca hasta el octavo mes y el primer vuelo se realizará sobre el quinto. Por su parte, en el tercer bloque del curso, entre los meses 9 y 11, los exámenes oficiales ante la Autoridad de Aviación Civil se complementan con más vuelos; en el cuarto (meses 11-13), al que sólo se puede acceder una vez superados todos los exámenes, el entrenamiento de vuelo se vuelve aún más exigente. Por último, la quinta y última etapa se realiza en unos 30 días y consiste en un entrenamiento multimotor con aviones más rápidos y complejos, pruebas de habilidad y

LA ESCUELA
CUENTA CON
MÁS DE 30
ALUMNOS
MATRICULADOS



Alesandra López, formadora de Flybyschool, en uno de los simuladores de vuelo de la escuela



Álex Álvarez (D), CEO de la academia ICAL

capacitación basada en la competencia MCC (Multi Crew Cooperation) en simuladores certificados. Una vez superado el curso en León, el estudiante debe someterse a los exámenes oficiales, en Madrid, para poder volar. El índice de aprobados, según reconoció uno de los formadores a Ical, es elevado, tanto que ronda el 90 por ciento. A partir del momento en el que supera esa prueba, se reconoce al estudiante su capacidad para poder trabajar para una compañía aérea como segundo oficial, arrancando de esta manera un camino que le llevará a continuar su aprendizaje y a adquirir experiencia para desempeñar su trabajo como piloto profesional. Durante el pasado curso se formaron para ser pilotos en León estudiantes de más de 20 nacionalidades, según apuntan desde Flybyschool.

El director ejecutivo de la Academia, Álex Álvarez, señaló en declaraciones a Ical que está satisfecho por la evolución que está teniendo el centro, que abrió sus puertas hace apenas un par de años con cuatro alumnos y que ahora supera los 30, con la previsión de llegar a los 60 matriculados en un lustro. «Ha sido un crecimiento muy fuerte, la visión que teníamos del mercado se está materializando y estamos muy satisfechos. Trabajamos muy bien con la Universidad de León y el balance es positivo, lo que queremos es seguir con este crecimiento y con esta expansión internacional», subrayó.

Para ello, se trabaja en diferentes vías, como llegar a acuerdos con aerolíneas. En un caso, el de una compañía europea, les consta su necesidad de disponer de personal para el crecimiento que está experimentando y ofrece financiación para el curso, así como la posibilidad a los estudiantes de trabajar con ellos una vez finalizado. China es otro de los focos en los que han puesto su atención. El país necesita unos 5.000 pilotos al año (en España se forman unos 300) y Flybyschool está «en contacto con una universidad china que capta a unos 1.000 alumnos al año y los forma en distintos lugares del mundo y uno podría ser León».

Para poder matricularse existen una serie de requisitos, como tener al menos 17 años (18 para comenzar el entrenamiento), contar con pasaporte de la Unión Europea o visado de estudiante, superar una serie de pruebas de admisión que incluyen una examen de personalidad, de Inglés, Matemáticas y de Física. Además, es necesario haber superado la Educación Secundaria Obligatoria y pasar un control médico.

ICAL

ECONOMÍAS LOCALES

El carbón, tan valioso como el oro

La Robla (León)

El municipio «pelea» a diario por contener la «hemorragia» poblacional que supuso la crisis de la minería

ROSA ÁLVAREZ

Si se habla del desarrollo económico de La Robla es imposible no citar a la minería, a la térmica y a la cementera, que han sido durante años los principales motores que han tirado de este municipio situado en la montaña central leonesa, a poco más de 20 kilómetros de la capital. La Robla tiene mucho más, es cierto, pero estas tres industrias han marcado su historia y progreso más que ninguna otra. La minería atraviesa desde hace años una fuerte crisis que también se ha notado en La Robla. El alcalde del municipio, Santiago Dorado Cañón, reconoce que el declive del sector del carbón ha complicado la situación de un ayuntamiento al que le está «costando muchísimo crecer». El motivo es que una gran parte de su población estaba

compuesta por trabajadores de la minería que han tenido que cambiar su residencia a otros lugares cuando les ha faltado el empleo. «Ahora estamos en 4.200 habitantes y a principios de los 90 del siglo pasado superábamos los 6.000, pero estamos intentando contener esa hemorragia y parece que, afortunadamente, ahora estamos ya frenándola. A ver si poco a poco empezamos a subir, esa es la expectativa», comenta.

No obstante, aunque ahora el sector del carbón haya pasado a ocupar un segundo plano, no se puede olvidar su importancia para La Robla y, de hecho, es todavía el primero que cita el regidor a la hora de hablar de las industrias clave para el municipio. «En la comarca de Gordón había minas de carbón y aquí en La Robla teníamos el lavadero», recuerda. Ahora, el número de em-

pleos que mueve la minería es muy inferior al de años atrás, pero aun así, afirma que en la comarca todavía da trabajo a unas 300 personas. «El carbón es con lo que creció La Robla», reconoce. Vinculada a este mineral, del que se alimenta, está la central térmica situada en el municipio, que es propiedad de Gas Natural Fenosa. Ha pasado por momentos de dudas respecto a su continuidad, en palabras del alcalde, pero actualmente se puede decir que sigue siendo «una fuente muy importante de empleo y de recursos económicos para La Robla» y ahí está para demostrarlo su plantilla, compuesta por alrededor de 160 personas. Hace apenas unos meses la propietaria daba a conocer su intención de mantenerla abierta más allá de 2020, para lo que anunciaba su voluntad de invertir en las instalaciones para cumplir con la directiva europea de emisiones industriales. Actualmente consta de dos grupos con una capacidad de producción que ronda los 700 mw. Construida en los años 70 del siglo pasado, la térmica ha tenido un peso importante en el desarrollo de La Robla, emplazamiento que eligió por sus buenas comunicaciones por carretera y ferrocarril, que permitían minimizar los costes de transporte y por su proximidad a las cuencas mineras de Santa Lucía-Ciñera-Matallana, sus principales suministradoras de mineral en sus inicios.

**LA ROBLA
CUENTA
ACTUALMENTE
CON 4.200
HABITANTES**

Otra empresa importante por su tamaño, volumen de empleo y tradición en el municipio es la cementera. Fue construida por la minera Hullera Vasco Leonesa a principios de 1960 y adquirida posteriormente por la Sociedad Anónima Tudela Veguín, ahora Cementos Tudela Veguín. Entre directos e indirectos da trabajo a unas 220 personas, según estima el alcalde, que subraya que «la crisis de la construcción le ha afectado, pero parece que poco a poco va remontando y no ha tenido que pasar por regulaciones de empleo ni despidos de ningún tipo, logrando mantener la plantilla e incluso contratar a gente, con lo que estamos muy satisfechos con cómo está funcionando esta fábrica de cements». Además, añade que la construcción parece que poco a poco «va remontando, que ha pasado lo peor», por lo que las expectativas son buenas para una empresa que ha capeado la crisis apostando por las exportaciones de clínker, que es, por así decirlo, la materia previa al cemento.

En el año 2002 se inició el proyecto de una nueva fábrica, con un solo horno de vía seca de 1.000.000 toneladas de capacidad anual de producción de clínker, que incorporó los últimos adelantos en materias medioambiental y energética y que fue inaugurado en noviembre de 2004. Actualmente se fabrican cinco tipos de cemento que se almacenan en ocho silos desde los que



El expreso de La Robla, el tren turístico que llega hasta Bilbao

ICAL

**Central térmica
de La Robla
(León)**

se distribuye a granel por carretera o ferrocarril, o se ensaca, paletiza y plastifica en la correspondiente instalación con una capacidad de 70 toneladas hora, informa la empresa.

La Robla es un municipio con movimiento, por lo que otras empresas e industrias han apostado por establecerse en él. Entre ellas destaca, por ejemplo, una fundición eólica instalada años atrás y gestionada por el grupo francés Safe Metal, que adquirió las instalaciones por 3,8 millones de euros y presentó un plan industrial para reflotar la planta -antes Endaki Tecnocast- con una previsión de producción anual de 6.000 toneladas y la creación de 150 puestos de trabajo. La empresa, a la que se ha llamado Castmetal, no ha arrancado de forma tan ambiciosa como se esperaba, pero «está empezando a tener ventas y las expectativas son muy buenas», afirma Dorado, quien confía en que poco a poco pueda ir incrementando la plantilla. «Ahora mismo están con algo más de veinte trabajadores, pero las expectativas de aquí a principios del año que viene son muy buenas y creen que van a tener mucho trabajo».



ABC

300 desplazamientos

El municipio dispone, además, de un polígono industrial que da cabida a alrededor de una veintena de empresas, en su mayoría de pequeño tamaño. Actualmente, el alcalde apunta que cuentan con 30.000 metros cuadrados de terreno disponibles y la firme intención de seguir creciendo. «Hace poco se ha instalado una nueva empresa, otra ha comprado una nave de 2.000 metros cuadrados y espera crear diez o doce puestos de trabajo, hay un supermercado con 18 empleados y otra empresa seguramente empiece muy pronto con las obras para instalarse, para adaptar la nave», comenta. Do-

**CERCA DE 300
PERSONAS DE
LEÓN TRABAJAN
CADA DÍA EN LA
ROBLA**

Otros datos

Expreso de La Robla

El expreso de La Robla es un tren turístico, en activo en agosto y septiembre, que recorre distintos lugares entre León y Bilbao.

Polígono industrial

El municipio cuenta con un pequeño polígono industrial con unas 20 empresas, en su mayoría pequeñas y medianas compañías.

rado entiende que «no va a haber empresas de 1.000 trabajadores», pero reconoce que se conformaría con conseguir «traer cada año un par de ellas de 10 o 12 trabajadores» para poder ir creciendo. Para ello, La Robla, dice, cuenta con la ventaja e inconveniente de ser un municipio muy próximo a León, a la capital, lo que hace que diariamente «vengan de León cerca de 300 personas a trabajar, cuando debería de ser a la inversa». Algo que supone una buena noticia porque dan empleo a la gente de la ciudad, pero que al mismo tiempo les impide ganar en población, en vecinos. Seguirán luchando por ello.

ELLAS.
La gran fuerza de la naturaleza.

En Iberdrola impulsamos a la mujer a través del deporte, como nunca nadie lo ha hecho hasta ahora.

Fútbol	Gimnasia	Boxeo
Bádminton	Voleibol	Atletismo
Rugby	Balonmano	Tenis de mesa
Triatlón	Piragüismo	Karate
Natación	Hockey	Deportes de hielo

IberdrolaVerde.Es



Impulsor oficial de la mujer en el deporte