

Visitas al espacio natural en La Peña de Peñacastillo

El Ayuntamiento de Santander ha creado un espacio natural en la peña de Peñacastillo que sirve a los diferentes colectivos sociales, educativos, de ocio, infantiles y tercera edad, de aprendizaje, conocimiento y esparcimiento en el ámbito de las zonas verdes y la horticultura.

Se ha adecuado esta área para que los vecinos de Santander puedan disfrutar de actividades relacionadas con el medio ambiente, la producción sostenible, la economía circular y la concienciación ciudadana. Y todo ello enmarcado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030, que están marcando la hoja de ruta municipal.

El espacio natural se compone de diferentes áreas:

- * Huerto ornamental
- * Plantación de especies aromáticas y culinarias
- * Producción de plantas
- * Huertos de cítricos
- * Huertos frutales
- * Refugio de insectos



- * Elementos acuáticos
- * Praderas floridas
- * Mirador



Conoce el proyecto y reserva tu visita en:

Martes de 16 a 20 horas
Jueves de 10 a 14 horas

1.30 horas de duración

640 946 795

visitas_guiadas_area@outlook.es
adl@ayto-santander.es

Emprendedor del mes

Chefbaker, una escuela de pastelería que forma a empresas y ofrece talleres a particulares

Soy Miguel A. Cayón, maestro pastelero con más de 25 años de oficio. En 2023 creo Chefbaker, una escuela de pastelería que forma a empresas (en sus lugares de trabajo) y ofrece talleres a particulares que quieran empezar a crear o simplemente descubrir lo apasionante y vivo de esta gran profesión en un espacio gourmet.

Nuestra formación es muy técnica, elaborada y con una metodología que hace que lo difícil sea sencillo, adaptándonos a las circunstancias de la empresa o alumno, pero siempre desde la pasión y el respeto que siento por mi oficio.



Mi historia empieza en 1997, terminando mis **estudios de hostelería y Turismo** con dos grandes mentores, como Eloy Galdeano y Domingo de la Concepción. Mientras estudiaba, trabajaba en prácticas en el restaurante EL SERBAL y ante mí se abrió una manera de ver la restauración totalmente diferente, rompiendo normas y destacando la cocina de autor.

Rápidamente me di cuenta de que tenía que aprender más, y Adolfo Muñoz (Restaurante Adolfo, TOLEDO) me dio la oportunidad de formarme y trabajar en su casa, descubriendo la partida de postres con recetas del siglo XV, pero emplatándolas con una estética actualizada.

Con su recomendación me trasladé a la TABERNA DEL ALABARDERO, en MARBELLA, 1 estrella Michelin), donde **pude desempeñar por fin el puesto como jefe de pastelería**.

Siempre queriendo mejorar, formé parte del equipo que consiguió la estrella en CASA PEPA (ALICANTE, 1 estrella Michelin) y recomendado por Rafael y Toni del restaurante SERBAL pude comprobar la excelencia en el cliente en restaurante ZORTIZKO (BILBAO, 1 estrella Michelin).

Mi paso a la Bollería y a la Panadería surgió, cuando en Andorra me propusieron dirigir como encargado el obrador PA DE MEL (2001), cerrando un círculo como profesional y dándome una visión de la PASTELERÍA nunca vista, conociendo a otro gran mentor XAVIER BARRIGA, que hizo despertar en mí lo bonito de ser formador.

De vuelta a España, emprendí en LA BRESCA, un negocio de barrio que ofrecía alta pastelería y talleres por las noches. Con la incalculable ayuda de mis padres y mis dos hijos, que siempre me apoyan, me actualicé y seguí un camino de bastante esfuerzo... Oposiciones, Título de Docente, Másteres...

Actualmente, aparte de dirigir CHEFBAKER, soy docente de pastelería e imparto todo tipo de talleres, a nivel empleados y desempleados en la Fundación la Bien Aparecida (FAASE), referente en la FP en Cantabria donde Carmen Torriente, directora de la fundación, apostó por mí y me dio la seguridad de poder diseñar unos cursos totalmente enfocados al alumno y pensados para crear profesionales. Sin olvidar que los alumnos tienen la posibilidad de hacer las prácticas en grandes Restaurantes, como EL SERBAL, LA BICICLETA, CASA ROMY, etc.... a los que siempre estaré agradecido.

También quiero contaros que **este mes inauguramos** con mucho cariño y emoción, nuestro apartado de **formación en la INCLUSIÓN**. Siendo Técnico formador durante 4 años en Ampros, y en el PRINCESA LETIZIA, sé el esfuerzo que se hace y queremos poner nuestro granito de arena.

Quiero **agradecer** el enorme esfuerzo que hace el Ayuntamiento de Santander y en especial a la alcaldesa, siempre tan cercana, por ayudar al emprendimiento, con la lanzadera de empleo, con el coworking y todos los mentores que ponen a nuestra disposición: Raquel Cadenas, Javier Ribero o Eugenio de Juana, que sigue siendo como nuestro Ángel de la guarda.

EB.- chefbaker.es

INSTAGRAM - [chef_baker_talleres](https://www.instagram.com/chef_baker_talleres)

LINKEDIN - [chefbaker](https://www.linkedin.com/company/chefbaker)

EMAIL- info@chefbaker.es

TELF.- 693 630 896

