

«No entiendo mi vida sin la hostelería»

Certamen nacional. La murciana Paloma Sánchez Carrillo, del Restaurante Santa Ana, competirá en la Feria Alimentaria de Barcelona para convertirse en la mejor camarera del año de España

REBECA MARTÍNEZ HERRERA



Paloma prepara una de las mesas del restaurante Santa Ana, donde trabaja. V. VICÉNS

La pasión que Paloma Sánchez Carrillo (Murcia, 2003) siente por la hostelería se podría definir como un maridaje perfecto entre tradición y vocación. A pesar de su juventud, lleva desde que tiene uso de razón entre la cocina y la sala de un restaurante. En su caso, el salón de celebraciones Santa Ana, en Los Ramos. Un negocio familiar con treinta años de historia que empezó como un mesón y que en la actualidad está enfocado a los eventos, entre los que destacan bodas y comuniones.

«Me he criado aquí y siempre me ha encantado estar en el restaurante; no entiendo mi vida sin la hostelería», resalta Paloma, que acaba de proclamarse finalista del concurso nacional 'Camarero del Año' después de haberse clasificado en Alicante para la final del certamen, que se celebrará el 26 de marzo en la Feria Alimentaria de Barcelona. Se trata de la cita más importante del sector, a la que la joven nacida en la pedanía de Torreagüera irá dispuesta a dejar el pabellón de la Región en lo más alto. «Soy muy

de manifestar y volveré con el trofeo a casa; ojalá que sí», augura sin contener la emoción que le provoca imaginar ese escenario soñado. «Quiero demostrar que en la Región de Murcia hay mucho talento y mucha profesionalidad; para mí somos la mejor comunidad autónoma de España».

Trato cordial con el cliente

Sobre sus fortalezas como camarera, Paloma se refiere al trato con el cliente, aunque reconoce que al principio le daba un poco de vergüenza el cara a cara con los comensales. «Se me da bien; es importante saber qué quiere el cliente para poder asesorarle». A lo que añade que «la relación debe ser cordial, pero sin resultar pesada, ya que hay algunos camareros que van de graciosos

«Quiero demostrar que en la Región hay mucho talento y profesionalidad; para mí somos la mejor comunidad de España»



Salmorejo con bonito en salazón y tomate rojo de Mazarrón.



Cóctel con flor de azahar.



Asiático con licor de paparajote.

Además de trabajar en el salón de celebraciones de su familia, estudia el Grado Superior de FP de Administración y Finanzas

y al final acaban pasándose de entrometidos».

La forma de desenvolverse de Paloma –que compagina su trabajo en el restaurante los fines de semana con el Grado Superior de FP en Administración y Finanzas– fue valorada por el jurado de la semifinal del concurso de 'Camarero del Año', donde la joven tuvo que demostrar otras facetas clave en el desarrollo de su faena, tanto en el servicio de sala puro y duro (con montaje de mesa y venta de menú con su maridaje, además de la elaboración de un plato a la vista del cliente), como en los típicos quehaceres que giran en torno a la barra, entre los que demostró su destreza a la hora de tirar una caña perfecta, preparar cócteles y hacer un buen café para la sobremesa.

Asiático con licor de paparajote

Respecto a las creaciones que le hicieron merecedora del pase a la final para aspirar al título de mejor camarera de España, Paloma detalla que «puse el toque murciano, ya que preparé como plato a la vista del cliente un salmorejo con bonito en salazón y tomate rojo de Mazarrón, además de hacer una versión del café asiático cartagenero con licor de paparajote». Asimismo, cuenta que para el cóctel de trago corto que elaboró en la semifinal del certamen, hecho a base de zumo de pomelo, vodka y flor de saúco, usó azahar para poner la guinda. «Fui al huerto de mi abuelo justo antes del concurso para que la flor del limonero estuviera fresca», apunta sobre el remate de un apetitoso café al que añadió en su presentación un bocado de 'matasuegras' y una hoja enrollada del frutal más emblemático de la tierra de esta camarera que derrocha altura de miras.

La UMU, entre las universidades más transparentes por su portal de datos abiertos

LA VERDAD

MURCIA. La Universidad de Murcia (UMU) ha obtenido el 'sello T' de transparencia con tres estrellas, el nivel más alto que concede anualmente la Fundación Haz para evaluar la claridad, accesibilidad y actualidad de la información pública ofrecida por las uni-

versidades españolas gracias, principalmente, a su portal de datos abiertos, según informó la institución docente.

Fundación Haz también destaca la accesibilidad del renovado portal de datos abiertos de la UMU, una plataforma diseñada por la Oficina de Dato Único de la UMU para «ofrecer

información institucional de forma accesible, reutilizable y transparente, con el objetivo de fomentar y potenciar la consulta y la generación de conocimiento por la comunidad universitaria, instituciones públicas, empresas privadas y resto de la sociedad, reforzando el compromiso de la universidad

con la transparencia y la transformación digital», según destacó la universidad. El análisis, referido por la Fundación Haz al ejercicio 2025, otorga a la UMU un 98% de cumplimiento de los criterios analizados. Estos resultados se corresponden a las universidades que han obtenido entre un 90 y un 100% de cumplimiento. En esta edición, un total de 21 universidades (18 públicas y tres privadas) han sido certificadas con la categoría T, que reconoce a aquellas instituciones que su-

peran el 90% de los ítems evaluados. Los datos abiertos de la UMU, disponibles en la web 'datos.um.es', que cuenta con 281 conjuntos de datos, cubriendo aspectos relativos a la docencia de la institución, con información que abarca desde el curso 2020-2021 hasta el 2024-2025. Asimismo, con el objetivo de facilitar su utilización, los datos están disponibles en formatos tanto legibles automáticamente por máquina como por formatos más amigables para el usuario en su día a día.