

## **«La mujer cocinera es ambiciosa, aunque no ponga el acento en salir en la foto»**

Irene de Lucas es la directora de la Escuela de Cocina y Turismo Alcazarén (Valladolid), un centro formativo de carácter privado que imparte ciclos formativos de Grado Medio y Superior (Formación Profesional), pero también cursos de formación para el empleo, para la empresa y para el público, en general. Asturiana de Oviedo, Irene de

Lucas ha visto pasar por su centro a más de 500 alumnas en los cuatro años que lleva como máxima responsable. La Formación Dual con empresas es uno de sus últimos retos.

20/03/2018

**Diario de Valladolid** «La mujer cocinera es ambiciosa, aunque no ponga el acento en salir en la foto»  
(Descarga en PDF)

\*\*\*\*\*

**¿Cada día hay más cocineros, pero el hecho de que solo haya chicas en su escuela, ¿es por llevar la contraria?**

No. La mujer tiene mucho que aportar. La diferenciación solo debe estar en la formación y en la buena preparación profesional.

**Siendo la suya una escuela dirigida a la cualificación de la mujer dentro del sector de la gastronomía y el turismo, podrá sacarme de dudas, ¿por qué hay tan pocas mujeres en el papel couché de la vanguardia?**

Porque tenemos otras prioridades, seguramente. No ponemos tanto acento en salir en la foto, aunque eso no quiere decir que no seamos ambiciosas.

**¿Por qué especialidad se decantan más las alumnas? ¿Cocina, sala, hotel, turismo?**

El tema de la cocina llama mucho la atención, pero también hay mucho interés por la hotelería.

**Con el auge de la gastronomía, una escuela de hostelería tiene que ser un buen negocio...**

Pues no, la educación nunca es un buen negocio. En España no se valora y mucho menos lo relativo a la Formación Profesional. Y, si encima tiene coste económico, menos.

**Santa Teresa decía que Dios está entre los fogones...**

Claro que sí. Está ahí y en cualquier trabajo.

**Nunca ha negado el carácter religioso de su centro de formación. ¿Eso es bueno o malo para captar alumnado?**

Este centro es una Obra Corporativa del Opus Dei, prelatura de la Iglesia Católica. Eso quiere decir muchas cosas: trabajo, respeto, valores, libertad... En ese sentido, no influye negativamente; todo lo contrario, porque la gente busca prestigio en su formación y su titulación; trabajo bien hecho, seriedad y compromiso. Y eso lo encuentran aquí.

**Cocineros, gurús, gourmets, críticos... ¡La cocina parece el nuevo dogma de fe!**

A nuestras alumnas les pedimos que tengan un espíritu crítico y se lo cuestionen todo. Sin embargo, para poder opinar hay que conocer; y, si no se conoce, no se puede hablar con fundamento ni seriedad.

**¿Qué les dice a aquellas que piensan que la cocina es solo una profesión de moda?**

Que las modas pasan. Si están aquí es porque les interesa y les gusta. Como toda profesión de servicio, esto es vocacional. Nuestros perfiles son muy variados. Hay alumnas que van a terminar trabajando en el negocio familiar, pero son conscientes de que es importante formarse y por eso vienen aquí.

**Si la cocina es el alimento del alma, ¿cuál es la del estómago?**

Te podría contestar con otra cita: no solo de pan vive el hombre (sonríe). Fuera de bromas, a todo el mundo le gusta comer bien y disfrutar ello, sobre todo si es entre amigos o en familia. La cocina nos ayuda a ser más felices.

**¿Una directora de escuela de cocina está obligada a ser una buena gourmet?**

No sé si es obligado, pero sí conveniente. Hay que implicarse y conocer el mundo en el que te mueves, porque lo que más nos importa es la formación de nuestras alumnas. Por suerte, a mí me gusta la gastronomía.

**¿Es verdad que el restaurante de Alcazarén está abierto para el público de la calle y que son las propias alumnas las que atienden a los comensales?**

Sí, es cierto. Esto hace que la formación de las alumnas sea muy práctica y favorece que puedan vivir en un entorno muy real, parecido a la vida laboral que se encontrarán después. Cualquier comensal puede ver cómo es su trabajo a diario, por ejemplo, en el servicio en sala.

### **¿Cocina clásica o cocina de vanguardia?**

La base está en la tradicional. Luego vas tirando del hilo, hasta llegar a la vanguardia y a otras muchas cosas.

### **¿Su producto favorito? Pero que no sean las fabes...**

¡Pues es lo que iba a decir! Me encantan los chipirones.

### **Un plato de su memoria...**

Muchos, porque mi madre cocina estupendamente. Me encantan sus

patatas rellenas de carne y los chipirones en su tinta con arroz.

**¿El reciclaje en la formación es una asignatura pendiente?**

Por desgracia, sí.

**¿Está preparada nuestra hostelería para el nivel que exigen los comensales?**

En un porcentaje elevado, no. Precisamente por eso, porque hay que formarse, y no solo en sala o cocina, sino también en gestión, en comunicación... El siglo XXI ya demanda una formación muy amplia y a todos los niveles.

**¿Se ve trabajando algún día en la cocina de un restaurante?**

Me parece una profesión preciosa, pero no soy cocinera.

**¿Y poniendo copas?**



Tampoco.

## **¿Y haciendo dulces en un obrador conventual?**

¡Tampoco, ya siento no aceptar ninguno de los trabajos que me ofreces! (ríe). Me veo donde estoy, en el mundo de la empresa, la gestión y la formación.

---

pdf | Documento generado  
automáticamente desde [https://  
opusdei.org/es-es/article/escuela-  
hosteleria-alcazaren-valladolid-  
entrevista-directora/](https://opusdei.org/es-es/article/escuela-hosteleria-alcazaren-valladolid-entrevista-directora/) (04/02/2026)