

Nº 00 Marzo 2022
Primer trimestre

BOLETÍN DE NOTICIAS

Esto es lo que hemos hecho **juntos**

Hoteles Escuela de Canarias en 2022

¡Seguimos trabajando por ofrecer la mejor formación! Como empresa consolidada en el campo de la educación, buscamos seguir incrementando nuestra oferta formativa, adaptándonos a las nuevas tendencias y evolucionando. ¡Trabajamos juntos por el futuro de nuestros estudiantes!



Colaboraciones con expertos

¡Ampliamos la colaboración con referentes del sector en 2022! Profesionales y estudiantes comparten experiencia y aprenden juntos. En los dos primeros meses de año, hemos contado con Pablo Amigó, chef del Restaurante Noi (Tenerife) y con el talentoso equipo de SeBE Restaurante (Lanzarote).

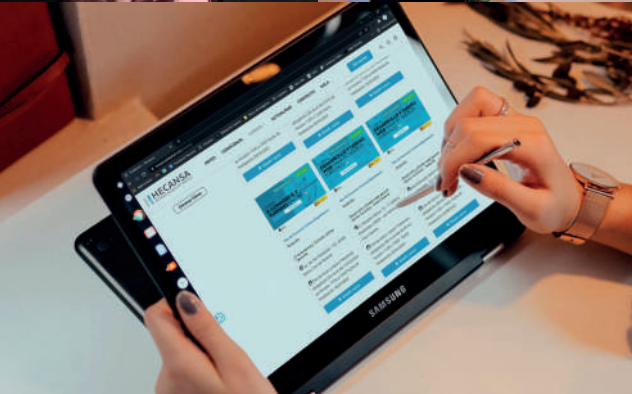
¡Y no ha sido lo único! Los alumnos de Hoteles Escuela de Canarias han aprendido de la mano de 'Cheese Las Palmas', célebre restaurante que tiene por producto estrella el queso; Bodega San Juan (Gran Canaria) y Bodegas Monje (Tenerife), que nos abrieron sus puertas para conocer más acerca de este oficio centenario; GMR Canarias, con quienes cooperamos a la hora de brindar nuevas propuestas formativas en materia de sostenibilidad y productos de Km 0, o Finca Ecocampesino, cuya visita supuso todo un regalo para los sentidos.

Añadimos a estas iniciativas la colaboración con dos fincas ecológicas, una en Gran Canaria y otra en Tenerife, donde el alumnado conoció el producto local, el cultivo orgánico y cómo elaborar un plato con productos de temporada.



Formación digital

¡En HECANSA no paramos! Buscamos acrecentar nuestra oferta formativa e incrementar las oportunidades de aprendizaje. Este 2022 hemos iniciado la formación online en hecansadigital.com, que permite a profesionales del sector turístico y de la hostelería y a personal de las administraciones públicas una formación continua en competencias digitales. Estrenamos nuevos cursos cada mes mientras continuamos impartiendo nuestra formación tradicional.



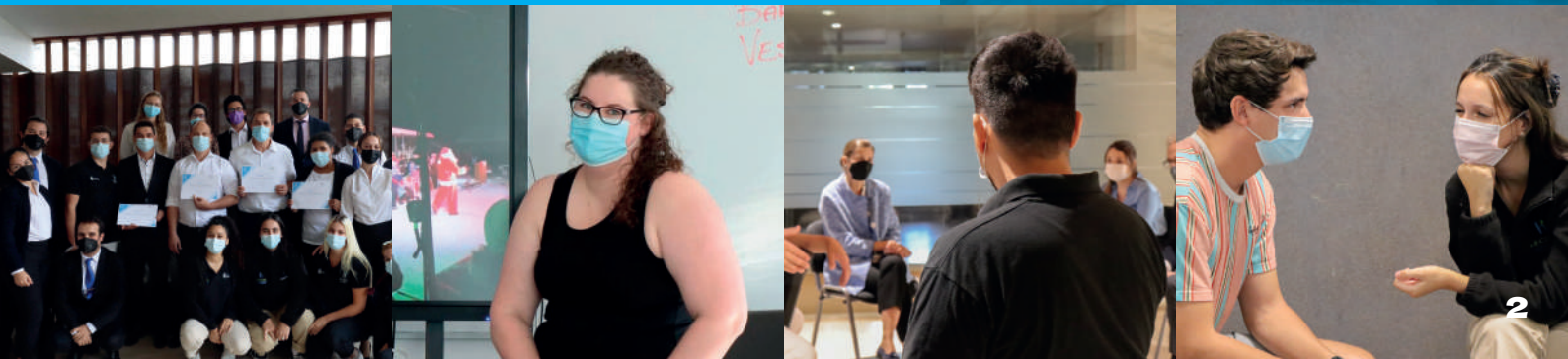
¿Quieres saber cuáles son los próximos cursos?

- ♦ E-Commerce y Turismo, los días 14 y 15 de marzo.
- ♦ Desarrollo y diseño web para el sector turístico, los días 24 y 25 de marzo.
- ♦ Plan estratégico digital para posicionar un municipio turístico, los días 30 y 31 de marzo.

No te pierdas lo que va a pasar los próximos meses

Internacionalización

¡Seguimos con nuestra internacionalización! En enero hemos tenido estudiantes de Erasmus en Países Bajos, Alemania, Noruega, Italia, Eslovenia y Malta. Además, estos días recibimos en nuestros establecimientos a alumnos y docentes que llegan desde Bélgica y Letonia. ¡Apostamos por un intercambio cultural, idiomático y formativo!



iHemos visitado la Feria Internacional de Turismo 2022 y participamos en FITUR Talent! Allí expusimos cuál es nuestra filosofía como empresa educativa de referencia. Nuestro consejero, Ciprián Rivas, impartió una ponencia donde expuso las raíces de los Hoteles Escuela y el futuro por el que apostamos.

“Nos dedicamos a ejercer algo tan interesante y tan productivo como es formar”, Ciprián Rivas

Por otro lado, nuestro gerente, José Juan Cárdenes participó en un panel colaborativo junto a los representantes de otros centros. Bajo el título de ‘Contenidos Transversales para un Nuevo Turismo’, los ponentes debatieron sobre la realidad turística de España.



Convenios

iY hablando de relaciones! HECANSA ha formalizado nuevos convenios estos últimos meses. Tenemos acuerdos de colaboración con:

La Fundación INCYDE (Iniciativa de las Cámaras de Comercio de España), con quienes realizamos una serie de acciones formativas relacionadas con el autoempleo y la consolidación empresarial. Una de las metas fundamentales tras este proyecto es el desarrollo de habilidades profesionales y sociales.

HiperDino, con quienes trabajamos para posibilitar la llegada de nuevas iniciativas: charlas, conferencias, talleres, jornadas, seminarios, Master Class, degustaciones, ferias, demostraciones culinarias y otra clase de espectáculos formativos.

iY tenemos en marcha un acuerdo de colaboración con el Campus de Excelencia de l’Occitanie! Nuestro consejero, Ciprián Rivas, se reunió con una delegación del campus encabezada por su directora, Véronique Paris. Hemos sentado las bases de una cooperación que incluye proyectos de formación e intercambio tanto del cuerpo docente como del estudiantado, en una apuesta por la internacionalización, la investigación y la innovación educativa.





GMR Canarias, una cooperación que nos permite abordar experiencias formativas donde se tiene en cuenta el producto ecológico y de proximidad, dentro de nuestra apuesta por un futuro sostenible.

Libro Miguel Navarro

¡¡Estrenamos la Colección HECASA! Miguel Navarro, chef gomero con Estrella Michelin y docente en los Hoteles Escuela de Canarias, presentó 'Tradición y Vanguardia' en La Gomera. Se trata de una obra que reivindica la trascendencia de la tradición culinaria de la isla, a través de las recetas que el chef ha preparado para el Hotel Escuela Rural Casa de Los Herrera.

La cultura gastronómica canaria forma parte del legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo. La Colección HECANSA busca crear una biblioteca de obras que atesoren estos valores y demuestren la relevancia y el potencial de distintos profesionales reconocidos, como es el caso de Miguel Navarro.



¡Que los cumpla feliz!

(cumpleaños enero, febrero y marzo)

Sede central

- ♦ María del Carmen Santana
- ♦ Ruyman Cabrera
- ♦ Cristina Moya
- ♦ Kristina Cernousovaite
- ♦ Vanessa Santana
- ♦ Nereida Marrero
- ♦ Raquel Rodríguez
- ♦ Pablo Toro

Hotel Escuela Santa Brígida

- ♦ Mencey Medina
- ♦ María José Macías
- ♦ Elena Hernández
- ♦ Juan Manuel Angulo
- ♦ Francisco Javier Pérez
- ♦ Antonio Ruíz
- ♦ Alejandro Tomás Ramos

- ♦ Dolores Cabrera
- ♦ Sebastián Ojeda
- ♦ Juana Evangelis Espino
- ♦ Miguel Ángel Lorenzo
- ♦ Saúl Quintana
- ♦ Josué González

Hotel Escuela Santa Cruz

- ♦ Marina Yagues
- ♦ José Carlos Lugo
- ♦ Lucía Martínez
- ♦ Ángel David García
- ♦ Gara de Paz
- ♦ Carlos Gustavo Dorta
- ♦ Vicente Rivero
- ♦ Tomás Durán
- ♦ Carmen Nieves Pareja

- ♦ Candelaria Negrín
- ♦ Moisés Amador
- ♦ Eva María Díaz
- ♦ Inmaculada González
- ♦ Franco Guillermo Franco
- ♦ Saray Guadarrama

Bistro Escuela Melenara

- ♦ Guillermo Rodríguez

Hotel Escuela Rural Casa de Los Herrera

- ♦ Jennifer Rocío Martín
- ♦ Kai Hernández
- ♦ Ezequiel Odasso
- ♦ Ilka Brinkschroder



¡Seguimos trabajando juntos!

¡Muchas gracias!