

Nº 03 Octubre 2022

BOLETÍN DE NOTICIAS

Comenzamos de nuevo juntos

Consejero delegado: Ciprián Rivas • **Director gerente:** José Juan Cárdenes • **Elaboración:** Departamento de Comunicación Corporativa
Dirección: Montse Salamanca • **Maquetación:** Ricardo Rodríguez • **Redacción:** Jon Fernández • **Fotografía:** María José González Durán
Ricardo Rodríguez, Gara de Paz, Carmen Doreste, Joel Padilla

Nos ponemos al día

¡Hemos vuelto! Ya dejamos atrás las vacaciones de verano y les traemos el tercer número de nuestro boletín de noticias. Les contamos lo que está por venir y en lo que hemos estado trabajando y les deseamos un gran comienzo en Hoteles Escuela de Canarias. ¡No se lo pierdan!



¡Comienza el curso académico 2022/2023!

Septiembre siempre es un mes de transición. Hemos recibido en HECANSA a todos los estudiantes que empezaron o continuaron su formación con nosotros. Este año, contamos con más de un centenar de nuevas promesas que se incorporan a nuestros programas de Formación Profesional, tanto en Gran Canaria como en Tenerife. ¡Bienvenid@s!



GastroCanarias 2022

El 7º Sal6n Gastron6mico de Canarias vio algunos retrasos debido a las limitaciones provocadas por la pandemia. Al final, la Instituci6n Ferial de Tenerife y la empresa InterIdeas, organizadores del evento, eligieron los d1as del 27 al 29 de septiembre para su celebraci6n. ¡Y Hoteles Escuela de Canarias estuvo presente un a1o m1s con su propia Aula de Formaci6n!

Nuestro programa recogió diversas actividades para los tres d1as de la feria. Contamos con la participaci6n de distintos expertos con los que se realizaron clases magistrales y otras ponencias formativas. El objetivo, una vez m1s, fue llevar nuestra formaci6n profesional de los sectores de la Hostelería y el Turismo al p1blico de GastroCanarias.

Adem1s, fue una gran oportunidad para los alumnos y alumnas de HECANSA. ¡Se hicieron con el podio del 7º Campeonato de Canarias de J6venes Cocineros – Gran Premio Binter! Fernando Guadalupe logr6 el primer premio, Gara Morales se alz6 como segunda clasificada y Oliver Ferrera obtuvo el galard6n de mejor ayudante. Adem1s, David Hern1ndez tambi6n se convirti6 en finalista durante el campeonato. ¡El futuro de los sectores de la Hostelería y la Restauraci6n est1 en excelentes manos!







Colaboramos con Radio Televisión Canaria

Hemos firmado un acuerdo de colaboración con Televisión Pública de Canarias, con el objetivo de difundir diversas acciones de carácter formativo y fomentar los valores históricos, culturales, educativos y lingüísticos del pueblo canario.

De esta manera, buscamos promover la importancia del producto local a través de jornadas, conferencias, simposios y otras actividades formativas que serán proyectadas en Televisión Canaria durante el curso académico 2022-2023.

En la firma, llevada a cabo en la sede de Radio Televisión Canaria en la Urbanización El Sebadal, en Las Palmas de Gran Canaria, estuvieron presentes el director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de Hoteles Escuela de Canarias, Ciprián Rivas, y el administrador de Radiotelevisión Canaria y de sus sociedades mercantiles, Francisco Moreno García.

¡Celebramos el Día Mundial del Turismo!

El martes, 27 de septiembre, celebramos el Día Mundial del Turismo. El Hotel Escuela Santa Cruz acogió un acto institucional en el que participó nuestro consejero delegado, Ciprián Rivas, nuestro director gerente, José Juan Cárdenes, la consejera de Turismo, Industria y Comercio, Yaiza Castilla, y la viceconsejera de Turismo, Teresa Berástegui, entre otros.

El acto estuvo protagonizado por la distinción que se llevó la asociación Activa Canarias, galardonada con el Premio de Turismo Islas Canarias a la Excelencia por promover una concepción responsable y de calidad dentro del turismo de las Islas. Además, también se llevó a cabo un cóctel en cuyo servicio participaron algunos de nuestros estudiantes.

Bajo el lema de 'Repensar el turismo', el sector busca replantear su actividad en base a qué es lo que se hace y cómo se hace. La pandemia, la facilidad de viajar, el cambio climático... Poner la industria en perspectiva ayudará en el desarrollo de un turismo que es clave para el crecimiento económico y social de Canarias.



El equipo de HECANSA en GastroCanarias

El Menú del Peregrino

Durante el transcurso de la Feria de la Gastronomía, Borja Fleitas, responsable de cocina en el Hotel Escuela Santa Brígida, y Octavio González, responsable de pastelería, presentaron el 'Menú del Peregrino', en el que también participó Juan Caballero, segundo jefe de cocina. Esta iniciativa conllevó un gran trabajo de investigación y formó parte del Proyecto Turístico y Volcanes en Canarias (Tyvecan), cofinanciado por los fondos FEDER.

¿En qué consistía el menú? Pulpo sobre callao con mojo verde, papa ojo rosado rellena de queso de Caíderos sobre crema de berro, medallón de patudo en mojo hervido, compuesto de coles de las medianías y cordero pelibuey, y tarta de almendra de Tejeda con natilla de limón.



Un homenaje a las abuelas

Tomás Durán, pastelero del Hotel Escuela Santa Cruz, y Marina Fariña, estudiante de segundo año del programa de Gastronomía, nos hicieron viajar al pasado en la Feria de la Gastronomía para recordar la clásica merienda canaria de nuestras abuelas. Recrearon hasta tres presentaciones del mismo producto en macarons, en vasos y en tartaletas.

Versionaron la clásica receta, compuesta por naranja, plátano y galleta, en un postre de cremoso de plátano y chocolate blanco, toffee de naranja, crujiente de galleta de gofio y un toque de mousse de chocolate. ¡Sabor inolvidable!

Un tartar muy particular

Agustín Delgado, jefe de cocina del Hotel Escuela Santa Cruz, y Sara de Vera, alumna de HECANSA, sorprendieron con un tartar de atún patudo con tapioca y codium marino. Fue una gran oportunidad para fusionar los productos típicos que se utilizan en el tartar con nuestros queridos productos canarios.

Atún de temporada, remolacha, fresas de Tenerife, vinagre macho, savia de palma, soja, jengibre fresco, lima, mizuna roja, flores comestibles, mayonesa de chipotle y crujiente de algas marinas elaboradas con tapioca fueron algunos de los ingredientes utilizados para crear, finalmente, el plato que buscaban.



¡Inauguramos HECANSA Azul!

En Hoteles Escuela de Canarias apostamos por la sostenibilidad. La economía azul, nuestro sector marino-marítimo, es de los más completos de las regiones costeras e insulares de la Unión Europea. Se trata de un ámbito con un gran potencial de desarrollo y crecimiento, en tanto que nuestros mares y océanos son esenciales para nuestra economía.

Por ello, hemos creado **hecansaazul.com**, una web donde vamos a ofrecer una nueva modalidad de cursos formativos vinculados con la economía azul de las Islas. Desde especialización en idiomas y turismo marítimo y pesca a competencias digitales básicas y avanzadas, entre otras opciones, estarán disponibles a partir de octubre.

A su vez, HECANSA Azul supone una oportunidad para informar (y formar) acerca de nuestro patrimonio y nuestra cultura a través de nuestros barcos, de la vida marina que puebla nuestras aguas, o de las tradicionales actividades pesqueras y cofradías que ya forman parte de nuestra historia. ¡No duden en visitar la web!



SOMOS HECANSA

BIENVENIDOS/AS

HECANSA CENTRAL

- Victoria Ojeda Gil (técnica de formación)
- Rita Melanie Melián Lemes (coordinadora de formación)

HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ

- Simeí Álamo Gonzalo (camarero)
- Gloria Tamara Arteaga Vera (orientadora de educación)
- Mónica Ayerbe Cornago (profesora)
- María Ascensión Brito Hernández (técnica contable)
- Carlos José Compte González (profesor)
- Katherine Davaus Alfinger (docente productor)
- María del Carmen Doreste Bujalance (técnica)
- Noelia Expósito Rodríguez (docente productor)
- Jon Fernández Fernández de Aguirre (técnico de comunicación)

- Carlos Laíño Domínguez (docente productor)
- Ibsen Valmore Lezama Chauran (auxiliar de cocina y limpieza)
- Víctor Miguel Marrero Sánchez (repcionista de noche)
- Yoana Medina Alonso (Camarera de pisos)
- Miguel Pinelo Casas (docente productor)
- Ramón Plasencia Palmero (ofic. mantenimiento)
- Gabriela Rodríguez Ladrian (docente productor)
- Aitana Sánchez Jerez (técnica)

HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA

- Francisco Javier Pérez Alonso (docente productor)
- Samuel Alonso Rodríguez (ofic. mantenimiento)
- Domingo Javier López Torres (docente productor)
- David Manuel Santana Navarro (jefe de servicios)

- María Carmen Cuyas Domínguez (profesor)
- Dácil Pérez Verde (camarera)
- Aday Gutiérrez González (docente productor)
- Patricia Martín González (orientadora de educación)
- María Pilar de la Iglesia García (docente productor)

HOTEL ESCUELA RURAL CASA DE LOS HERRERA

- Gabriel León Santana Matos (docente productor)
- Belén Bethencourt Santana (docente productor)
- Manuel Rodríguez Mengibar (repcionista)

TE DESEAMOS LO MEJOR

HECANSA CENTRAL

- Zaida García Déniz
- Regina Martín Puig
- Carlos Marrero Alemán

HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ

- Ioan Alonso Gil
- Nicolás Álvarez Armas
- Dácil Barreto Velasco
- Franco Guiller姆 Brugger Orsili
- Olegario Expósito Abreu
- Nazaret Frías Delgado
- Sara García Pérez
- María José González Durán
- Saray Guadarrama Sánchez
- Gonzalo Hernández Pérez
- Cristina Jiménez Rodríguez
- Juan Salvador Mirabal Brito
- Jonatan Miranda Betancor
- María Candelaria Negrín Pérez
- José Ángel Oves Scata
- María del Rosar Peraza Tome
- Alejandro Tomás Ramos Suárez
- Helena Soppera
- José Antonio Valiente Álvarez
- Marina Yagues Aguilar

HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA

- Fátima Espada Arroyo
- Manuel Domínguez Gil
- Andrea Hormiga González
- Daniel Morales García
- Carlos Suárez Sánchez
- M. Carmen González Suárez
- Francisca Grimón Mejías
- Nauzet Jesús Viera Romero
- Pablo Calero Rodríguez
- Haridian Loreto Valencia Araujo
- Dolores Reyes Pérez Barranco
- Alejandro Herrera Rosa

HOTEL ESCUELA RURAL CASA DE LOS HERRERA

- Kai Hernández Selle
- Nayara Arrocha Jerónico
- Rubén Magdalena Torres
- Jennifer Rocío Martín Quimi
- Gisella Marucchi Oliva

BISTRO ESCUELA MELENARA

- Teresa María Travieso Trujillo

¡Muchas felicidades!

*A tod@s los que cumplieron años en agosto y septiembre,
iles deseamos un feliz cumpleaños!*