

Nº 04 Diciembre 2022

BOLETÍN DE NOTICIAS

Esto es lo que hemos hecho juntos/as

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

Nos ponemos al día

¡Se acerca la Navidad! Los dos últimos meses han pasado volando, pero en Hoteles Escuela de Canarias no hemos parado en ningún momento. Les contamos acerca de las últimas novedades en este primer boletín especial de fin de año.



Nuestro compromiso con la sostenibilidad y el cambio climático

¡Hecansa Azul se pone en marcha!

Nuestra web destinada a la oferta de cursos formativos vinculados con la economía azul de las Islas, hecansaazul.com, ya se encuentra operativa. Las distintas experiencias formativas que se imparten buscan ahondar en las posibilidades de nuestras regiones costeras, siempre desde una perspectiva sostenible y a favor del medioambiente.

Este es el próximo curso disponible:

- Agente de emprendimiento en turismo marino, a partir del 12 de diciembre.

Convención de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático

Del 6 al 20 de noviembre, representantes de todo el mundo, así como jefes de Estado, ministros, alcaldes y activistas, se reunieron en Sharm el-Sheikh, Egipto, para uno de los encuentros más importantes del año. La Convención de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático contó con la participación de la Consejera de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, y Presidenta del Consejo de Administración de HECANSA, Yaiza Castilla, que expuso la estrategia para impulsar la descarbonización en el sector turístico en las Islas. El compromiso con la sostenibilidad es uno de los ejes fundamentales en las propuestas formativas de HECANSA.



Formación en La Gomera

2022 ha sido el año en el que hemos llevado nuestros cursos de especialización a La Gomera. El Hotel Escuela Rural Casa de Los Herrera ha acogido todo tipo de experiencias formativas para dar respuesta a las demandas de todas aquellas personas que quieren seguir formándose en las áreas del turismo y la hostelería.

¡Atento/a a los próximos cursos disponibles en hecansa.com!

- Elaboración, crianza y cata de vinagres, a partir del 15 de diciembre.
- Elaboración y cata de aceites de oliva, a partir del 16 de diciembre.

La cocina como cultura

El I Foro de Cultura Gastronómica de Canarias, 'La cocina como cultura', organizado por la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias a través de Hoteles Escuela de Canarias (HECANSA), nos permitió reunirnos en el Gabinete Literario de Las Palmas de Gran Canaria junto a profesionales de todo el archipiélago y la península ibérica para profundizar en nuestras raíces culinarias.

Desde nuestra identidad culinaria o el papel de las madres en la cocina hasta la historia que hay detrás de cada uno de nuestros platos, pudimos intercambiar experiencias y ahondar en muchas de nuestras recetas, cultivos y costumbres. La colaboración con múltiples profesionales nos ayudó a demostrar lo increíble e imperecedera que es nuestra historia gastronómica.







Otras experiencias formativas

Emprendimiento sostenible

Junto a la Fundación Instituto Cameral para la Creación y Desarrollo de la Empresa (Incyde), pusimos en marcha el programa de 'Creación y consolidación de empresas de turismo sostenible'. Emprendedores y personas interesadas en la gestión de empresas pudieron participar en las acciones formativas y descubrir nuevos proyectos a desarrollar en su vida profesional. ¡Siempre con un enfoque de sostenibilidad en el desarrollo económico y social!

Food Idea Lab

David Chamorro, director creativo de Mentas Hambrientas, y Christian Domínguez, chef operativo, visitaron el Hotel Escuela Santa Brígida y el Hotel Escuela Santa Cruz para formar a nuestros estudiantes en materia de gastronomía. Desde creatividad e innovación en la oferta gastronómica hasta técnicas de vanguardia, optimización de los recursos y apuesta por el producto local se dieron cita bajo el proyecto de Food Idea Lab.



Avanzamos en la internacionalización

En octubre, nos volvimos a reunir con el Campus des Métiers et des Qualifications D'Excellence Gastronomie, Hôtellerie et Tourismes Occitanie. Nuestro consejero delegado, Ciprián Rivas; el director gerente, José Juan Cárdenas; el director de Servicios Empresariales, Sergio Tur, la directora de Servicios de Formación, Alicia Gómez, y la gestora de proyectos y desarrollo de red empresarial, Kristina Cernosovaite, participaron en el encuentro en el que también estuvieron la directora del Campus des métiers, Melina Aguilar, y el gestor de proyectos del consorcio Erasmus+, David Dupasquier.

¿Los objetivos? Seguir reforzando el vínculo ya existente entre el continente europeo y las regiones ultraperiféricas, ofreciendo así más oportunidades de formación para los estudiantes y consolidando a Hecansa como centro formativo de referencia a nivel internacional. Además, se buscó ofrecer un marco de colaboración que ofrezca una respuesta educativa a los jóvenes emigrantes, con el fin de facilitar su inclusión en la sociedad europea.



Descorche del conocimiento

Los días 28 y 29 de noviembre tuvimos una cita muy especial. El foro formativo del 'Descorche del conocimiento', punto de encuentro de vino y tradición, nos reunió en el Gabinete Literario de Las Palmas de Gran Canaria junto a numerosos expertos del sector vitivinícola. Pudimos dar voz a muchas de las particularidades del vino, tales como los procesos que hay tras su cultivo y elaboración, el papel de la mujer en el sector y la formación que se imparte en el territorio nacional.

Tras la inauguración, en la que estuvieron presentes nuestro consejero delegado, Ciprián Rivas, y el propietario de Vinófilos y exalumno de HECANSA, Iván Mario Reyes, pusimos en marcha un extenso programa de charlas y actividades que nos permitieron divulgar información, debatir y poner en valor el trabajo y la dedicación de los profesionales del sector de la enología.



¡Nuestros estudiantes triunfan!

Ria Katharina, alumna egresada de HECANSA, y Sara De Vera, estudiante en el Hotel Escuela Santa Cruz, han logrado el trofeo de segundas clasificadas en el VII Certamen Nacional de Gastronomía. ¡Felicidades, subcampeonas!

Por otro lado, ocho estudiantes de Hoteles Escuela de Canarias han sido seleccionados para convertirse en promesas de la alta cocina 2023. Enhorabuena a Carlota Mallorquín, Christian Rodríguez, Cristhofer Daza, David Hernández, Fátima Aguilar, Fernando Guadalupe, Gara Morales y Sara De Vera... ¡Y mucha suerte en Le Cordon Bleu Madrid!



¡Muchas felicidades!

A todos/as los que cumplieron años en octubre, noviembre y diciembre
¡Les deseamos un feliz cumpleaños!