Nº 04 Especial Fin de año 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

¡Feliz Año Nuevo!

El 2022 ha estado repleto de nuevas experiencias. Los Hoteles Escuela de Canarias han continuado creciendo e incrementando sus oportunidades de formación para los sectores de la hostelería y el turismo. Aunque ha habido momentos en los que nos enfrentamos a algunos contratiempos, la familia de HECANSA ha sabido salir adelante demostrando el talento que hay en nuestras filas. Hoy, echamos la vista atrás y rememoramos muchos de los acontecimientos del año mientras damos la bienvenida al 2023.



Terminan los cursos de digitalización

Dirigidas a profesionales del sector público o privado del turismo, todas las acciones que se han llevado a cabo en hecansadigital.com durante el 2022 han contado con docentes de reconocido prestigio. Fernando Martín, fundador y director de Reboot Academy; Raúl García, consultor estratégico de destinos; Jordi Blanch, consultor turístico con una dilatada experiencia, o Elizabeth Keegan, directora gerente de Lloret Turismo, son algunos de los/as expertos/as que nos han acompañado.

A pesar de que los cursos han terminado, los datos resultantes han demostrado la gran acogida de Hecansa Digital y la relevancia de la formación en las Islas Canarias:

- 59 cursos realizados en los últimos doce meses, itres veces más que en 2021!
- Hasta 805 participantes que han asistido este año a las distintas acciones formativas.
- Una gran variedad temática: Marketing digital, herramientas de Google, Revenue Management, E-tourism, redes sociales, fotografía turística o gamificación son solo algunos ejemplos de los ámbitos abordados en los cursos.





Somos sostenibles

Dentro de la apuesta de Hoteles Escuela de Canarias por la sostenibilidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), el 2022 ha supuesto una oportunidad para seguir avanzando en el camino hacia un futuro inclusivo y a favor del medioambiente. Estas son algunas de las iniciativas que se han desarrollado en HECANSA durante el último año.

Colaboramos con GMR

Realizamos jornadas formativas relacionadas con la agricultura ecológica y la abeja negra canaria en Gran Canaria y Tenerife.





Visitamos espacios de trabajo rurales

Junto al alumnado, la formación se dio el en mundo real y en compañía de profesionales: Finca La Zanahoria, en Telde; Finca Ecocampesino, en el Puerto de la Cruz; la Cofradía de Pescadores del Puerto de Mogán...

Pusimos en marcha Hecansa Azul

Web destinada a la oferta de cursos formativos vinculados con la economía azul de las Islas **hecansazul.com**





Desarrollamos jornadas, foros y otras actividades

Donde poner en valor nuestra gastronomía, nuestro patrimonio cultural y paisajístico, nuestras costas y los sectores turístico y hostelero de nuestras Islas.

- La Universidad de Verano de HECANSA, celebrada en el municipio de Hermigua, en La Gomera, reunió a estudiantes y profesionales para reflexionar sobre la formación y su relación con la sostenibilidad, la economía circular o la innovación turística.
- El I Foro de Turismo Marinero y de Pesca, enmarcado en la iniciativa Ecoáreas Mardetodos, permitió analizar las potencialidades turísticas del sector de la pesca artesanal.
- El I Congreso Internacional Camino de Santiago entre Volcanes destacó el valor patrimonial, cultural y natural de los itinerarios canarios.
- El programa 'Creación y consolidación de empresas de turismo sostenible', en colaboración con la Fundación Incyde, fomentó el emprendimiento y mejoró la cualificación de los empresarios.
- El I Foro de Cultura Gastronómica de Canarias, 'La cocina como cultura', puso en valor el patrimonio gastronómico de las Islas y profundizó en las raíces culinarias del archipiélago.
- El 'Descorche del Conocimiento' se adentró en el sector vitivinicultor para hablar, junto a sus profesionales, de la formación, el trabajo y la tradición que hay tras el cultivo y elaboración del vino.
- El I Foro de Investigación, Desarrollo e Innovación Gastronómica de las Islas, 'GastroInnova Canarias', buscó dar respuesta a muchas de las preguntas que rodean la industria alimentaria.
- 'La Chalana', el proyecto de Agente de Emprendimiento Azul recogido en la Estrategia de Economía Azul del Gobierno de Canarias, busca formar a jóvenes desempleados en materia de productos turísticos vinculados al mar.





En 2022 también...

- Nos despedimos de los estudiantes que se orlaron en Gran Canaria y Tenerife, decenas de nuevos profesionales que ya forman parte del sector turístico y hostelero.
- Dio comienzo el curso académico 2022/2023 y recibimos alrededor de 200 nuevos estudiantes.
- Colaboramos con SeBE Restaurante, Halma Restaurante y El Equilibrista 33 para el desarrollo de acciones formativas para los/as estudiantes.
- Participamos en FITUR, en el Concurso de Sancocho Canario, en GastroCanarias, en la IX Edición de Futurismo y en el XI Premio Promesas de la Alta Cocina.
- Nuestros estudiantes triunfaron en el VII Campeonato de Jóvenes Cocineros de Canarias y en el VIII Certamen Nacional de Gastronomía.
- Llevamos la formación a La Gomera, donde desarrollamos más de una quincena de cursos de formación sobre fotografía, pastelería vegana, primeros auxilios, etcétera.
- Seguimos avanzando en la internacionalización y reforzando nuestros vínculos con otras empresas educativas de todo el mundo.
- •Pusimos en marcha jornadas, clases maestras, cursos y seminarios para el aprendizaje del estudiantado.





¿Y para 2023?

Este año llega cargado de nuevas metas, iniciativas y propósitos. El convenio entre HECANSA y la Fundación INCYDE brindará nuevos proyectos, frutos de la colaboración entre ambas entidades. A su vez, los cursos de especialización continuarán llegando al Hotel Escuela Rural Casa de Los Herrera, en La Gomera. Tenemos muchas cosas entre manos y estamos deseando que llegue el momento para mostrarlas.

Hasta entonces, disfruten de estas mágicas fechas. iFeliz año 2023

¡Muchas felicidades!

A todos/as los que cumplen años en diciembre y enero iLes deseamos un feliz cumpleaños!