

## **BOLETÍN DE NOTICIAS**

### **Especial fin de curso 02**

Esto es lo que hemos hecho **juntos**

#### **¡Así ha sido la Universidad de Verano!**

La primera edición de la Universidad de Verano de HECANSA, 'Los retos de la formación para la dinamización de los territorios', nos dejó muchas historias para compartir. Hermigua (La Gomera) acogió a un gran número de profesionales, expertos en diferentes ámbitos, que desarrollaron diversas ponencias frente a los más de 100 estudiantes que asistieron.

Desde el potencial del campo y el mar, pasando por los paradigmas del turismo y los destinos gastronómicos, la Universidad de Verano de HECANSA fue una ocasión única para profundizar en el papel que juegan los recursos naturales, culturales y gastronómicos de las Islas, y especialmente de La Gomera, para con un sector turístico que apuesta por la sostenibilidad y la digitalización.

Además, supuso toda una oportunidad para conocer de primera mano los modelos turísticos de otros territorios, como fue el caso del País Vasco, y el funcionamiento de otras iniciativas tales como Saborea Tenerife o Gran Canaria Me Gusta.

Un sinfín de charlas y actividades a las que añadimos una visita a la Bodega Montoro, localizada entre las verdes montañas gomeras que rodean Hermigua, o una excursión a través de Agulo, uno de los municipios más bonitos de España, donde nos empapamos de sus historias en el museo y centro de producción artística de la Casa del pintor José Aguiar.

#### **Graduación del Hotel Escuela Santa Brígida**

Una despedida agridulce. Así fue la graduación de los estudiantes del Hotel Escuela Santa Brígida, que se reunieron en el Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria para finalizar su etapa formativa.

Decenas de nuevos profesionales que compartieron unas horas de ilusión y cariño con las personas que les han acompañado estos últimos dos años en Hecansa,

además de con sus familiares y amigos, que no perdieron la oportunidad de presenciar esos momentos de emoción.

De ahora en adelante, alumnos y alumnas tendrán que continuar demostrando su potencial y seguir mejorando sus habilidades allí donde realicen su trabajo, aunque esta vez amparados por la seguridad de una formación profesional de calidad.

### **V Certamen Regional de Gastronomía de Canarias**

Un total de once chefs profesionales compitieron en el Hotel Escuela Rural Casa de Los Herrera durante el V Certamen Regional de Gastronomía de Canarias. El campeonato, organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias), contó esta vez con seis participantes de cocina y cinco participantes de repostería.

Xxxxx, se alzó como primer clasificado del Campeonato Regional de Cocina, mientras que xxx, se convirtió en el ganador del Campeonato Regional de Pastelería. Cada participante pudo contar con la ayuda de un alumno o alumna de alguno de los establecimientos de Hecansa.

Y, además... ifue una experiencia sostenible! Los productos que se utilizaron eran originarios de las Islas, afianzando así la apuesta de Hoteles Escuela de Canarias por la sostenibilidad y los productos kilómetro 0.

### **Congreso Internacional Camino de Santiago entre Volcanes**

La Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, a través de la Dirección General de Ordenación y Promoción Turística, organizó el I Congreso Internacional Camino de Santiago entre Volcanes en ExpoMeloneras, San Bartolomé de Tirajana.

Fueron dos días de debate y análisis alrededor de la identidad de los caminos canarios, en los que surgió la necesidad de colaboración de las administraciones locales e insulares para construir las rutas físicas y culturales.

Nuestro consejero delegado, Ciprián Rivas, estuvo presente para reflexionar sobre el carácter diferencial del Camino de Santiago entre Volcanes, un proyecto

que abarca todo el archipiélago y vertebrada las ocho islas canarias. Las jornadas reunieron a otros expertos y expertas de todo el panorama nacional, que formaron parte del debate y protagonizaron diversas ponencias y mesas redondas.

### **Los estudiantes abandonan el nido**

Como viene siendo habitual cada año, Hecansa apuesta por las prácticas profesionales para que los estudiantes se formen en establecimientos reconocidos, ya no solo de España, sino de todo el mundo. Este 2022, los alumnos y alumnas de nuestros establecimientos abandonan el nido para practicar en algunos centros referentes dentro de los sectores de la hostelería y el turismo.

Entre los destinos más relevantes a nivel hotelero, los estudiantes se formarán en la cadena Meliá Hotels, en el Dreams Lanzarote Playa Dorada, en los Hoteles Lopesan o en el H10 Rubicón Palace, todos ellos caracterizados por sus 5 estrellas.

Por otro lado, los chicos y chicas de cocina tendrán la oportunidad de aprender en el restaurante valenciano de Quique Dacosta, Llista Negra (3 estrellas Michelin); en el establecimiento de Luis Veira en A Coruña, Árbore da Veira (1 estrella Michelin), o en Les Moles Restaurante de Tarragona (1 estrella Michelin y 2 Soles de la Guía Repsol).

Además, gracias a nuestro convenio con el programa Erasmus+, otros estudiantes viajarán fuera de España para practicar en otros territorios, tales como Noruega, (añadir los destinos de Sergio Tur)