



Hoteles Escuela de Canarias muestra en GastroCanarias las técnicas culinarias más vanguardistas con producto local

Hecansa contará con un stand propio para exponer su modelo de FP Dual mediante demostraciones, talleres y degustaciones

Aceites canarios, harina y pastelería para celíacos y demás variedades autóctonas serán protagonistas del programa

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), entidad adscrita a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, participará de manera activa en la VI edición del Salón Gastronómico de Canarias, GastroCanarias 2019. Profesores, alumnos y expertos desarrollarán varios talleres de cocina de vanguardia con producto local y explicarán las técnicas que se enseñan y desarrollan en su red de centros. Las actividades tendrán lugar en el 'Aula de Formación', un espacio propio en el que se mostrará a los asistentes las fortalezas de su sistema de Formación Profesional Dual, caracterizado por un aprendizaje eminentemente práctico.

El evento, al que Hecansa acude por tercer año consecutivo tras haber logrado la asistencia de más de 1.200 personas al 'Aula de Formación' en 2018, tendrá lugar los días 21, 22 y 23 de mayo en el Centro Internacional de Ferial y Congresos de Tenerife.

La participación de Hecansa en GastroCanarias 2019 "evidencia la importancia que otorgamos a la formación de nuestros futuros trabajadores del sector turístico, a través de un sistema caracterizado por implementar las disciplinas emergentes del sector, con lo que perseguimos consolidar la actualización y calidad de nuestro destino", afirma el consejero de Turismo, Isaac Castellano, quien destaca que "Hecansa apuesta por la utilización del producto local en la formación de sus alumnos, convirtiéndolo además en el protagonista de su nueva oferta gastronómica".

En este sentido, la principal novedad de esta edición "es la promoción de la riqueza del producto autóctono unida al método de enseñanza de Hoteles Escuela de Canarias, a través de varios talleres impartidos por docentes que se enriquecerán con el conocimiento y la experiencia de los productores", explica el viceconsejero de Turismo, Cristóbal de la Rosa.



Programa del 'Aula de Hecansa' en GastroCanarias 2019.

Los aceites canarios, la harina de plátano y gofio, o la pastelería para celíacos son algunos de los productos que se expondrán en el 'Aula de Formación' en colaboración con la empresa dedicada a la comercialización y promoción del producto canario dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Gestión del Medio Rural (GMR).

El director gerente de Hecansa, Alberto Ávila, señala que el 'Aula de Formación' "es un pequeño espacio traído a la feria para mostrar ante las empresas la Formación Dual recibida por los alumnos en los centros de Hecansa, donde la casi totalidad de los titulados consigue trabajo en un periodo de un año tras finalizar sus estudios".

Hecansa cuenta con una oferta de 300 plazas en FP Dual de grado superior y grado medio para el curso 2019-2020 en los programas de Gestión de Alojamiento, Dirección de Cocina, Gastronomía, Restauración y Dirección de Alimentación y Bebidas.

El 'Aula de Formación', en la que se podrá conocer con detalle su sistema formativo, dispondrá de 135 metros cuadrados y contará con un módulo de cocina especialmente diseñado, así como una zona de mesas para reuniones y sala para la preparación de las actividades y almacén de productos.

Alumnos finalistas y ganadores

El programa de actividades previstas atiende a las necesidades y prioridades del sector, y está compuesto por una docena de demostraciones, talleres, charlas y degustaciones que se desarrollarán a lo largo de los tres días de feria. Entre las actividades previstas destaca una jornada en la que los numerosos alumnos de Hecansa que han sido ganadores o finalistas de concursos como el de 'Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu' de Madrid o el concurso nacional de Bartalent de Coca Cola ofrecerán una degustación de sus recetas.

El lunes se desarrollarán las ponencias 'Coctelería de vanguardia y maridaje', 'Frutas tropicales en Canarias y su aplicación en cocina' y 'Un recorrido por la flora canaria a través de los sentidos'.

El segundo día del evento comenzará con el taller 'Aceites canarios. Nuevos matices en este producto tradicional', seguido del taller de vinos canarios 'Saboreando la esencia de las variedades autóctonas canarias'; 'Harina de plátano. Harina y pastelería para celíacos' y 'Harina de plátano y gofio en la repostería'.

El jueves tendrá lugar el encuentro de alumnos y exalumnos de Hecansa premiados en concursos de prestigio nacionales e internacionales, que irá seguido del taller 'Técnicas en chocolates e ingredientes especiales de



Sosa/Valrhona' y una charla impartida por el crítico gastronómico Francisco Belín titulada 'Crítica gastronómica: más allá de la subjetividad'. Por último, el aula cerrará con un maridaje de cervezas artesanas y quesos canarios bajo el título 'Una conjunción armónica e inesperada, la pareja perfecta'.

El mejor cocinero joven de Canarias

Los estudiantes Richard Díaz Aguilar, del Hotel Escuela Santa Brígida, y Daniel Tejera Pérez, del Hotel Escuela Santa Cruz, son dos de los cinco finalistas elegidos para participar en el 6º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros 2019-Gran Premio Binter 'La Cocina en Verde', una competición que tendrá lugar el miércoles 22 de mayo por la mañana.