



CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE

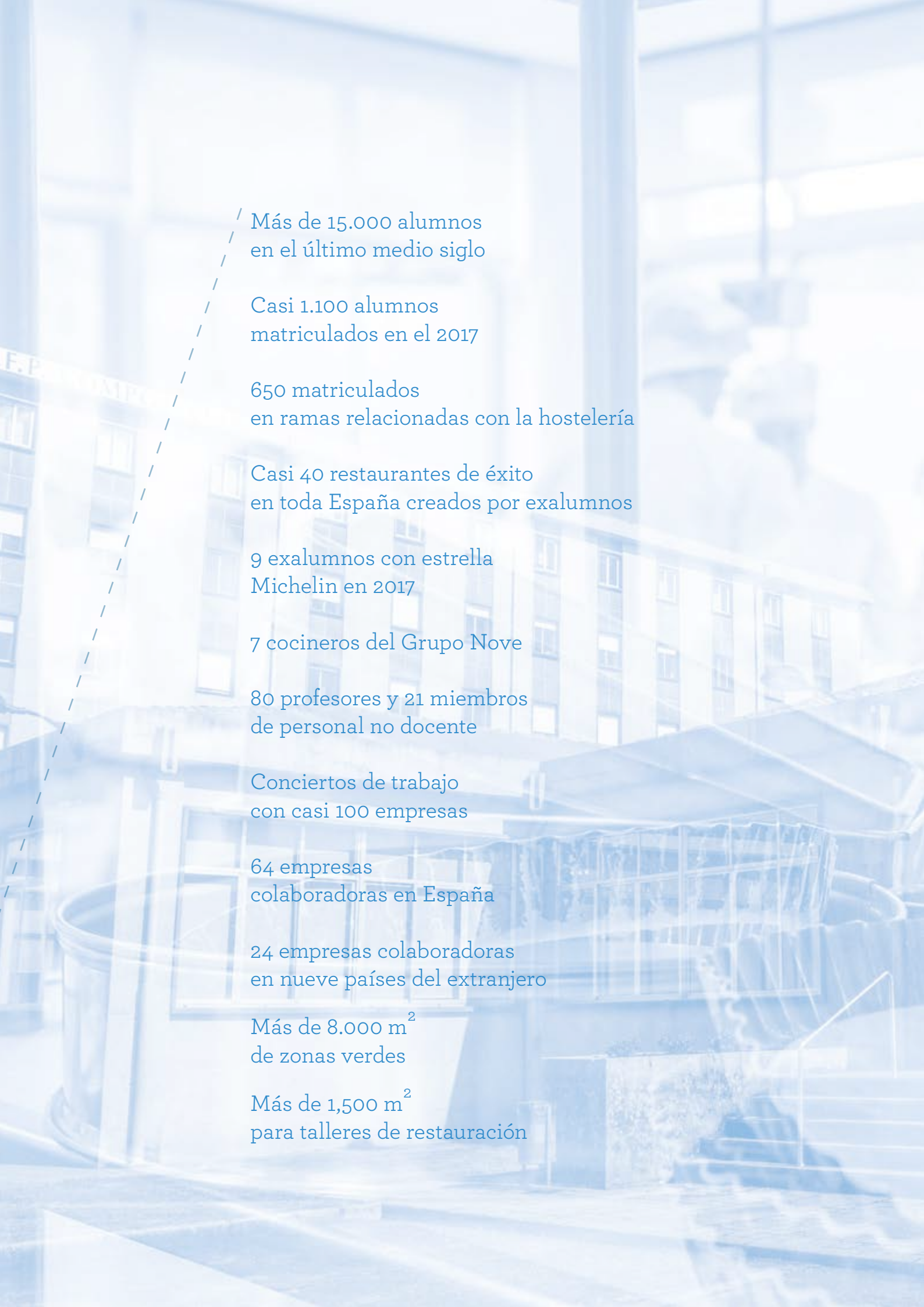
50 AÑOS
FORMANDO
PROFESIONALES

&
PROFESIONALIZANDO
LA FORMACIÓN

AÑO 2017, 50 ANIVERSARIO
CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
DE LAMAS DE ABADE

DOSSIER DE PRENSA





Más de 15.000 alumnos
en el último medio siglo

Casi 1.100 alumnos
matriculados en el 2017

650 matriculados
en ramas relacionadas con la hostelería

Casi 40 restaurantes de éxito
en toda España creados por exalumnos

9 exalumnos con estrella
Michelin en 2017

7 cocineros del Grupo Nove

80 profesores y 21 miembros
de personal no docente

Conciertos de trabajo
con casi 100 empresas

64 empresas
colaboradoras en España

24 empresas colaboradoras
en nueve países del extranjero

Más de 8.000 m²
de zonas verdes

Más de 1,500 m²
para talleres de restauración

50 AÑOS FORMANDO PROFESIONALES, 50 AÑOS PROFESIONALIZANDO EL SECTOR

El Centro integrado de formación profesional Compostela (CIFP Compostela) celebra este año su 50 aniversario de su nacimiento, una fecha que la escuela quiere conmemorar con un amplio y ambicioso calendario de actividades que sirvan para destacar sus valores como un colegio pionero en la enseñanza de hostelería y turismo en Galicia.

Los actos programados quieren poner en valor la importante labor del centro en la profesionalización del sector con más de 15.000 alumnos formados en sus aulas, además de dar a conocer el alto nivel técnico de su profesorado como garantía de una formación ajustada a los estándares de calidad y competitividad requeridos por un sector clave en la economía gallega.

Resaltar, como parte de los méritos acumulados por la escuela, la presencia entre los alumnos de sus cincuenta promociones de muchos profesionales que han logrado estrella Michelin, empresarios y profesionales de reconocido prestigio nacional e internacional.

Nacido en 1967, el centro fue la primera y más destacada referencia pedagógica gallega en el campo de la docencia gastronómica y de hostelería. Otros

centros, tanto públicos como privados, llegaron bastantes años después. El CIFP Compostela figura como uno de los centros preferidos por el alumnado gallego para formarse profesionalmente, hecho avalado cada año con la demanda de plazas en los diferentes ciclos formativos que se ofertan, hasta cubrir cerca de las **1.100 plazas actuales**, entre formación reglada y continua. De estas plazas, 671 alumnos cursan disciplinas relacionadas con la gastronomía, la restauración y el turismo, más de la mitad, mujeres.

Desde sus inicios en 1967, el CIFP Compostela fue referencia internacional para la formación hostelera. Al principio atraía sobre todo alumnado de la mayoría de las comunidades de España, pero también era muy importante la presencia de estudiantes provenientes de países del continente americano: México, Colombia, Perú y Argentina. Hoy en día siguen llegando alumnos de América y también de Europa.

Por este centro pasaron alumnos prácticamente de toda España, sobre todo de Asturias, Castilla-León, Cantabria, Euskadi y Canarias hasta que en las respectivas Comunidades Autónomas fueron creando centros de formación en hostelería.

LAMAS DE ABADE, MEDIO SIGLO DE HISTORIA

El origen del actual CIFP Compostela se remonta a 50 años atrás. El 1 de marzo de 1967 se inauguraba en el Burgo de las Naciones la Escuela Sindical de Hostelería y Turismo de Santiago. Francisco Muñoz Alonso fue el primer director del centro.

Cuatro años después, en 1971, y debido a la celebración del Año Santo, se trasladó al Centro Integrado de Formación Profesional de Santiago, más conocido como Politécnico de Santiago, donde se imparten clases a lo largo de dos años. Desde 1973, el centro ocupa la actual sede, en la parroquia santiaguesa de Lamas de Abade.

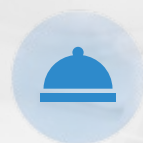
Inicialmente iba a ser un hotel-escuela, integrado en la Red Nacional de Paradores para visitas oficiales. Sin embargo, nunca llegó a funcionar como hotel, a pesar de estar acondicionado para tal fin ya que disponía de tres pisos y habitaciones dobles con baño pensados para ese uso.

antiguo Colegio de Lamas de Abade fue la primera escuela pública de hostelería de Galicia, y de las pocas que existían en el norte de España.

En el año 2006 se amplía la oferta educativa, con la construcción de un nuevo edificio para albergar ciclos formativos de las familias profesionales de Servicios Socioculturales y a la Comunidad y de Artes Gráficas. Actualmente, también ofrece formación para personas desempleadas, FP básica, y ciclos medios y superiores de FP en las modalidades ordinaria-presencial, modular, a distancia y dual.

MÁS QUE FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO

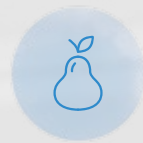
La docencia en hostelería y turismo fue una constante e identifica al centro desde sus orígenes. De hecho, el



HOSTELERÍA Y TURISMO



ARTES GRÁFICAS



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**SERVICIOS SOCIOCULTURALES
Y A LA COMUNIDAD**

EL ALUMNADO, EL MEJOR EJEMPLO DE ÉXITO

Por las aulas de la escuela de hostelería pasaron grandes cocineros que a lo largo de los últimos años obtuvieron estrellas Michelin por su trabajo:

- 🐚 Marcelo Tejedor (*Casa Marcelo-Santiago*),
- 🐚 Manuel e Leonor García (*O Retiro da Costiña-Santa Comba*),
- 🐚 Yayo Daporta (*Cambados*),
- 🐚 Xosé Torres Cannas (*Pepe Vieira-Poio*),
- 🐚 Xoán Crujieras (*A Estación-Cambre*),
- 🐚 Javier Olleros (*Culler de Pau-O Grove*),
- 🐚 Luis Veira (*Árbore da Veira-A Coruña*); o
- 🐚 Yolanda León (*Cocinandos-León*).

Otros de los ex alumnos del CIFP Compostela forman parte del **Grupo Nove**, la asociación de cocina de vanguardia gallega. De los 22 cocineros, seis se formaron en el centro de Lamas de Abade. Se trata de Manuel García, Javier Olleros, Yayo Daporta, Xosé Torres Cannas, Xoán Crujieras e Miguel Ángel Campos, del restaurante A Gabeira de Ferrol.

Pero además de estos reconocidos profesionales, hay muchos restaurantes que hoy en día gozan de gran prestigio en toda Galicia y que fueron puestos en marcha por alumnos que se formaron en el centro de Lamas de Abade.

/ PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

-18 de abril Apertura de las actividades del 50 aniversario del CIFP Compostela con la presencia del prestigioso chef **Martín Berasategui**.

- 25 de abril >> De 10 a 12 h Mesa redonda con el título El marketing en la hostelería de vanguardia “El futuro ya está aquí” Intervendrán:

- **Diego Coquillat**, El social media restauranting del futuro
- **Erika Silva**, Los cambios de futuro en la gestión de los restaurantes
- **Daniel Iglesias**, Gastromarketing en tiempo real

- 9 de mayo >> De 10 a 12 h

Mesa redonda para hablar de ‘Futuro de la intermediación en la hostelería’. Participarán:

- **Helena Perelló**, responsable de comunicación de Atrápalo.
- **Alejandro Lorenzo**, responsable de Grandes Cuentas de *ElTenedor*.
- **Antonio Fernández Ruiz**, fundador y CEO de Restaurantes.com.

-15 de mayo >> De 10 a 15h : Showcooking / Cata

Consejo Regulador Ribera del Duero: Menú maridado.

- 23 de mayo: Showcooking / Cata

Cocina en directo

- **Alberto Lareo**, La cocina de las algas

- 30 de mayo >> De 10 a 12 h

Mesa redonda para debatir sobre ‘El éxito empresarial en restauración. La figura del chef- emprendedor’ Participarán:

- **Sergi Arola**, *Marca personal*
- **Pepe Vieira**: Restaurante Pepe Vieira & Ultramar. *El proyecto Ultramar*
- **Yago Pazos e Marcos Cerqueiro**: Abastos 2.0 & Barra Atlántica. Crecimiento sostenible en plena crisis

- 10 de octubre >> De 10 a 12 h

Mesa redonda sobre “Tecnología e Cocina”. Intervendrán:

- **José Ramón Tramoyeres**: arquitecto y director creativo de JustMake. Primera impresión 3D en España en 2012
- **David López Gamero (15 años en el Bulli)**, Proyecto Foodays.com. Asesoramiento y desarrollo tecnológico para restaurantes
- **Francesc Saldaña**, Corporate Services Manager de Reimagine Food

- 17 de octubre: Showcooking / Cata - Cocina en directo

- **Jesús Melero**, Maestro paellero.

- 24 de octubre >> De 10 a 12 h

Mesa redonda titulada ‘ConCiencia en la restauración’. Estarán presentes:

- **Carmen Martínez**, (Misión Biológica de Galicia del CSIC) Proyectos de investigación vinculados a la enogastronomía.
- **Carlos Spuch**, (Instituto de Investigaciones Biomédicas da Universidade de Vigo) Enfermedades neurológicas y su relación con la alimentación
- **Begoña Alfaro**, (Aztí). La investigación en la ciencia de los alimentos para mejorar la salud

- 31 de octubre: Showcooking/ Cata - Cocina en directo

Lucía Freitas. Reinterpretando la repostería gallega tradicional.

- 7 de noviembre >> De 10 a 12 h

Mesa redonda bajo el título ‘Generadores de opinión. Sobreviviendo a los algoritmos’, intervendrá

- **Raúl Jiménez**, CEO de Mi Nube.

*.: Más ponentes pendientes de confirmar

- 14 de noviembre: Showcooking/ Cata - Cocina en directo

- **Iñaki Bretal**. La cocina con camelias

-23 de noviembre >> De 10 a 12 h

Mesa redonda sobre Periodista gastronómico. El código ético en el periodismo gastronómico del futuro. Intervendrá, entre otros

- **Miguel Vila**, director de la revista Benbo. La ética en el periodismo gastronómico.
- **Carlos Maribona**, Salsa de Chiles. El futuro de los críticos gastronómicos.

*.: Más ponentes pendientes de confirmar

- 28 de noviembre: Showcooking / Cata - Cocina en directo

- **Pedro Roca**. Abalón gallego

Para poner el broche de oro a las actividades del 50 aniversario, se entregarán **premios** en varias categorías. Estos galardones están sujetos a posibles cambios.

- Premio a la mejor trayectoria profesional de un ex alumno
- Premio a la mejor trayectoria empresarial de un ex alumno
- Premio a toda una vida como docente
- Premio a la mejor trayectoria de un ex alumno en activo
- Premio como Cocinero
- Premio en Repostería y Pastelería
- Premio a la trayectoria como jefe de sala
- Premio a la trayectoria en Coctelería
- Premio a la trayectoria como Barista
- Premio a la trayectoria como Sumiller

ORGANIZA



Centros
Integrados
Formación Profesional



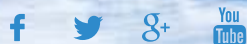
XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

galicia





CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE



✉ 0034.649.823.145 ☎ medios@mrturismo.com