



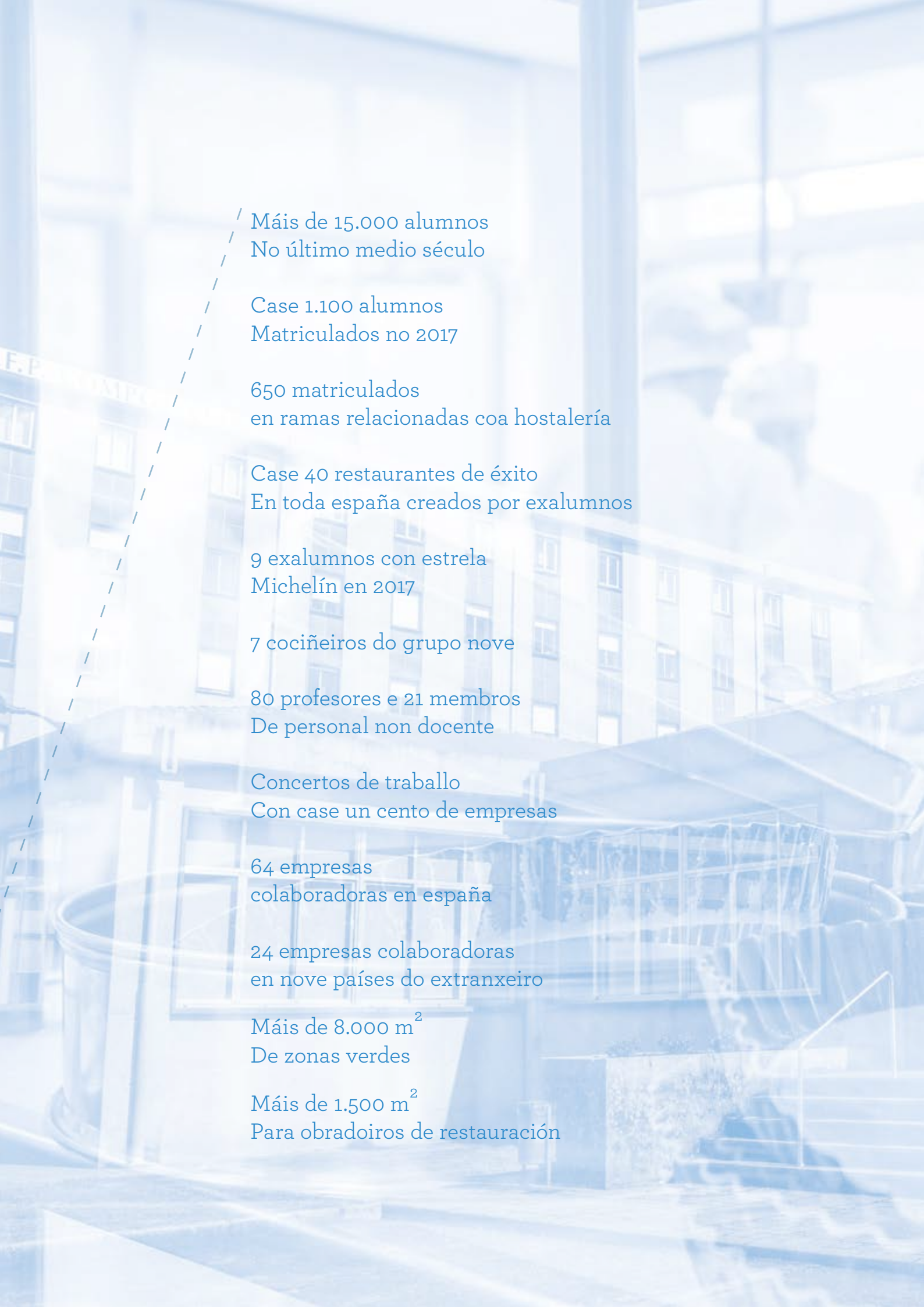
**CIFP COMPOSTELA**  
ESCOLA DE HOSTALARÍA  
**LAMAS DE ABADE**

50 ANOS  
**FORMANDO**  
PROFESIONAIS  
&  
**PROFESIONALIZANDO**  
A FORMACIÓN

**ANO 2017, 50 ANIVERSARIO**  
CIFP COMPOSTELA  
**ESCOLA DE HOSTALARÍA**  
**DE LAMAS DE ABADE**

**DOSSIER DE PRENSA**





Máis de 15.000 alumnos  
No último medio século

Case 1.100 alumnos  
Matriculados no 2017

650 matriculados  
en ramas relacionadas coa hostalería

Case 40 restaurantes de éxito  
En toda España creados por exalumnos

9 exalumnos con estrela  
Michelin en 2017

7 cociñeiros do grupo nove

80 profesores e 21 membros  
De personal non docente

Concertos de traballo  
Con case un cento de empresas

64 empresas  
colaboradoras en España

24 empresas colaboradoras  
en nove países do estranxeiro

Máis de 8.000 m<sup>2</sup>  
De zonas verdes

Máis de 1.500 m<sup>2</sup>  
Para obradoiros de restauración

## 50 ANOS FORMANDO PROFESIONAIS, 50 ANOS PROFESIONALIZANDO O SECTOR

O Centro integrado de formación profesional Compostela (CIFP Compostela) celebra este ano o 50 aniversario do seu nacemento, unha data que a escola quere conmemorar cun amplo e ambicioso calendario de actividades que sirvan para destacar os seus valores coma un colexio pioneiro no ensino de hostalería e turismo en Galicia.

Os actos programados queren poñer en valor a importante labor na profesionalización do sector con **máis de 15.000** alumnos formados nas súas aulas, ademais de dar a coñecer o alto nivel técnico do seu profesorado como garantía dunha formación axustada aos estándares de calidade e competitividade requeridos por un sector clave na economía galega.

Resaltar, como parte dos méritos acumulados do centro, a presenza entre os alumnos das súas cincuenta promocións de moitas estrelas Michelin, empresarios e profesionais de recoñecido prestixio nacional e internacional.

Nacido en 1967, o Centro foi a primeira e máis destacada referencia pedagóxica galega no eido dos ensinos gastronómicos e de hostalería. Outros centros, tanto públicos coma privados, chegaron bastantes anos despois.

O CIFP Compostela figura coma un dos centros preferidos polo alumnado galego para formarse profesionalmente, feito avalado cada ano coa demanda de prazas nos diferentes Ciclos Formativos que se ofertan, ata cubrir preto das **1.100 prazas actuais**, entre formación regradada e continua. Destas prazas, 671 alumnos cursan disciplinas relacionadas coa gastronomía, a restauración e o turismo, máis da metade, mulleres.

Desde os seus inicios en 1967, o CIFP Compostela foi referencia internacional para a formación hostaleira. Ao principio atraía sobre todo alumnado da maioría das comunidades de España, pero tamén era moi importante a presenza de estudantes de países do continente americano: México, Colombia, Perú e Argentina. Hoxe en día seguen chegando alumnos de América e tamén de Europa.

Por este centro pasaron alumnos practicamente de toda España, sobre todo de Asturias, Castela-León, Cantabria, Euskadi e Canarias ata que nas respectivas Comunidades Autónomas foron creando centros de formación en hostalería.

# LAMAS DE ABADE, MEDIO SÉCULO DE HISTORIA

A orixe do actual CIFP Compostela remóntase a 50 anos atrás. O 1 de marzo de 1967 inaugurábase no Burgo das Nacións a Escola Sindical de Hostalería e Turismo de Santiago. Francisco Muñoz Alonso foi o primeiro director do centro. Catro anos despois, en 1971, e debido á celebración do Ano Santo, trasladouse ao Centro Integrado de Formación Profesional de Santiago, máis coñecido como Politécnico de Santiago, onde se impartían clases ao longo de dous anos. Desde 1973, o centro ocupa a actual sede, na parroquia santiaguesa de Lamas de Abade.

Inicialmente ía ser un hotel-escola, integrado na Rede Nacional de Paradores para visitas oficiais. Sen embargo nunca chegou a funcionar coma hotel, a pesar de estar acondicionado para tal fin xa que dispoñía de tres andares e cuartos dobres con baño pensados para ese uso.

## MÁIS QUE FORMACIÓN EN HOSTALERÍA E TURISMO

As ensinanzas de hostalería e turismo foron unha constante e identifican ao centro desde as súas orixes. De feito, o antigo Colexio de Lamas de Abade foi a primeira escola pública de hostalería de Galicia, e das poucas que existían no norte de España.

No ano 2006 ampliábase a oferta educativa, coa construción dun novo edificio para albergar ciclos formativos das familias profesionais de Servizos Socioculturais e á Comunidade e de Artes Gráficas. Actualmente, tamén ofrece formación para persoas desempregadas, FP básica, e ciclos medios e superiores de FP nas modalidades ordinaria-presencial, modular, a distancia e dual.



**HOSTALERÍA E TURISMO**



**ARTES GRÁFICAS**



**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**SERVIZOS SOCIOCULTURAIS  
E Á COMUNIDADE**

# O ALUMNADO, O MELLOR EXEMPLO DE ÉXITO

Polas aulas da escola de hostalaría pasaron grandes cociñeiros que ao longo dos últimos anos obtiveron estrelas Michelin polo seu traballo:

- 🦪 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 Crujeiras (*A Estación-Cambre*),
- 🦪 Javier Olleros (*Culler de Pau-O Grove*),
- 🦪 Luis Veira (*Árbore da Veira-A Coruña*); ou
- 🦪 Yolanda León (*Cocinandos-León*).

Outros dos ex alumnos do CIFP Compostela forman parte do **Grupo Nove**, a asociación de cociña de vangarda galega. Dos 22 cociñeiros, seis formáronse no centro de Lamas de Abade. Trátase de Manuel García, Javier Olleros, Yayo Daporta, Xosé Torres Cannas, Xoán Crujeiras e Miguel Ángel Campos, do restaurante A Gabeira de Ferrol.

Pero ademais destes recoñecidos profesionais, hai moitos restaurantes que hoxe en día gozan de gran prestixio en toda Galicia e que foron postos en marcha por alumnos que se formaron no centro de Lamas de Abade.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

**-18 de abril-** Apertura das actividades do 50 aniversario do CIFP Compostela coa presenza do prestixioso chef **Martín Berasategui**.

### **- 25 de abril >> De 10 a 12 h**

Mesa redonda co título 'O marketing na hostalería de vangarda. O futuro xa está aquí'. Intervirán:

- **Diego Coquillat**, profesor e experto en marketing dixital e innovación aplicado á hostalería que falará do 'Social Media Restauranting: A nova era dixital'.
- **Erika Silva**, experta e investigadora en marketing gastronómico.
- **Daniel Iglesias**, Gastromarketing en tempo real

### **- 9 de maio >> De 10 a 12 h**

Mesa redonda para falar do 'Futuro da intermediación na hostalería'. 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 maio: Showcooking/ Cata**

**Consello Regulador Ribera del Duero:** Menú maridado.

### **- 23 de maio: Showcooking/ Cata**

**Cociña en directo**

- **Alberto Lareo**, A cociña das algas

### **- 30 de maio >> De 10 a 12 h**

Mesa redonda para debater sobre 'O éxito empresarial na restauración. A figura do chef-emprendedor'. Participarán:

- **Sergi Arola**, para falar de *Marca persoal*
- **Pepe Vieira**: Restaurante Pepe Vieira & Ultramar. *O proxecto Ultramar*
- **Yago Pazos e Marcos Cerqueiro**: Abastos 2.0 & Barra Atlántica. *Crecemento sostenible en plena crise*.

### **- 10 de outubro >> De 10 a 12 h**

Mesa redonda sobre 'Tecnoloxía e Cociña'. Intervirán:

- **José Ramón Tramoyeres**: Arquitecto e director creativo de JustMake, primeira impresión 3D en España en 2012
- **David López Gamero (15 anos no Bulli)**, Proxecto *Foodays.com*. Asesoramento e desenvolvemento tecnolóxico para restaurantes
- **Francesc Saldaña**, Corporate Services Manager de Reimagine Food

### **- 17 de outubro: Showcooking/ Cata - Cociña en directo**

- **Jesús Melero**, Mestre palleiro.

### **- 24 de outubro>> De 10 a 12 h**

Mesa redonda titulada 'ConCiencia na restauración'. Estarán presentes:

- **Carmen Martínez**, (Misión Biolóxica de Galicia del CSIC) Proxectos de investigación vencellados á enogastronomía.
- **Carlos Spuch**, (Instituto de Investigacións Biomédicas da Universidade de Vigo) Enfermidades neurolóxicas e a súa relación coa alimentación.
- **Begoña Alfaro**, (Aztí). A investigación na ciencia dos alimentos para mellorar a saúde.

### **- 31 de outubro: Showcooking / Cata - Cociña en directo.**

- **Lucía Freitas**. Reinterpretando a repostería galega tradicional.

### **- 7 de novembro >> De 10 a 12 h**

Mesa redonda baixo o título 'Xeradores de opinións. Sobrevivindo os algoritmos', intervirá

- **Raúl Jiménez**, CEO de Mi Nube.

\*. Máis relatores pendentes de confirmación

### **- 14 de novembro: Showcooking / Cata- Cociña en directo.**

- **Iñaki Bretal**. A cociña con camelias

### **-23 de novembro>> De 10 a 12 h**

Mesa redonda sobre 'Xornalismo gastronómico. O código ético no futuro'. Falarán, entre outros:

- **Miguel Vila**, director da revista Benbo. A ética no xornalismo gastronómico.
- **Carlos Maribona**, Salsa de Chiles. O futuro dos críticos gastronómicos.

\*. Máis relatores pendentes de confirmación

### **- 28 de novembro: Showcooking / Cata - Cociña en directo.**

- **Pedro Roca**. Abalón gallego

Para poñer o broche de ouro ás actividades do 50 aniversario, entregaranse **premios** en varias categorías. Estes galardóns están suxeitos a posibles cambios.

- Premio á mellor traxectoria profesional dun ex alumno
- Premio á mellor traxectoria empresarial dun ex alumno
- Premio a toda unha vida como docente
- Premio á mellor traxectoria dun ex alumno en activo
- Premio como Cociñeiro
- Premio en Repostería e Pastelería
- Premio á traxectoria como xefe de sala
- Premio á traxectoria en Coctelería
- Premio á traxectoria como Barista
- Premio á traxectoria 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**

