



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 PRESENTACIÓN





iñar sen glute

6 11

3 5

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 miles de 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.

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.

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.





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 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.



**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 cocineiros, seis se formaron en el centro de Lamas de Abade. Se trata de Manuel García, Javier Olleros, Yayo Daporta, Xosé Torres Cannas, Xoán Crujieras y 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.



Bombons
de café

ACTIVIDADES EN EL 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

CONFERENCIAS, SHOWCOOKINGS, DEMOSTRACIONES, PREMIOS, GALA FINAL...
SON ALGUNAS DE LAS ACTIVIDADES QUE TE EXPONEMOS A CONTINUACIÓN:

// INAUGURACIÓN

18
ABRIL

>> 11 HORAS

**ACTO INAUGURAL DEL 50 ANIVERSARIO DEL CIFP COMPOSTELA,
ESCOLA DE HOSTALERÍA DE LAMAS DE ABADE, CON LA PRE-
SENCIA DE AUTORIDADES Y MARTÍN BERASATEGUI.**

// CONFERENCIAS

25
ABRIL

>> DE 10 A 12 HORAS

**EL MARKETING EN LA HOSTELERÍA DE VANGUARDIA
“EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ”**

- **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*



09 MAYO

>> DE 10 A 12 HORAS

EL FUTURO DE LA INTERMEDIACIÓN EN LA HOSTELERÍA.

- **Helena Perelló.** Responsable de comunicación de Atrápalo. *El last minute del siglo XXI en restauración.*
- **Alejandro Lorenzo.** Responsable de grandes cuentas de *El tenedor.* *Evolución futura en la reserva en restaurantes.*
- **Antonio Fernández Ruiz.** Fundador y CEO de Restaurantes.com. *Nuevos retos en la intermediación.*
- ***Marcos Alves.** CEO El Tenedor. *Evolución futura en la reserva en restaurantes.*

*Pendiente de confirmación

15 MAYO

SHOWCOOKING/CATA. CONSEJO REGULADOR RIBERA DEL DUERO. MENÚ MARIDADO

23 MAYO

SHOWCOOKING/CATA. COCINA EN DIRECTO ALBERTO LAREO. LA COCINA DE LAS ALGAS

30 MAYO

>> DE 10 A 12 HORAS

EL ÉXITO EMPRESARIAL EN RESTAURACIÓN. LA FIGURA DEL CHEF- EMPRENDEDOR

- **Sergi Arola.** *Marca personal*
- **Pepe Vieira.** El proyecto *Ultramar.* *Reinventando la estrella Michelin.*
- **Yago Pazos y Marcos Cerqueiro.** *Abastos 2.0 & Barra Atlántica.* *Crecimiento sostenible en plena crisis.*



Adega

Lavandería

ACTIVIDADES EN EL 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

10 OCTUBRE

>> DE 10 A 12 HORAS

TECNOLOGÍA Y COCINA.

- **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 OCTUBRE

SHOWCOOKING/CATA. COCINA EN DIRECTO JESÚS MELERO. MAESTRO PAELLERO

24 OCTUBRE

>> DE 10 A 12 H

CONCIENCIA EN LA RESTAURACIÓN.

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



ACTIVIDADES EN EL 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

31
OCTUBRE

**SHOWCOOKING/CATA. COCINA EN DIRECTO
LUCÍA FREITAS. REINTERPRETANDO
LA REPOSTERÍA GALLEGA TRADICIONAL**

07
NOVIEMBRE

>> DE 10 A 12 HORAS

**GENERAMOS DE OPINIONES.
SOBREVIVIENDO A LOS ALGORITMOS**

- Raúl Jiménez, CEO de Mi Nube. *El futuro de las opiniones en la restauración española.*

*.: Más ponentes pendientes de confirmar

14
NOVIEMBRE

**SHOWCOOKING/CATA. COCINA EN DIRECTO
IÑAKI BRETAL. LA COCINA CON CAMELIAS**

23
NOVIEMBRE

>> DE 10 A 12 HORAS

**PERIODISMO GASTRONÓMICO,
EL CÓDIGO ÉTICO EN EL PERIODISMO
GASTRONÓMICO DEL FUTURO.**

- Miguel Vila, director da revista BenBo. *La ética en el periodismo gastronómico.*
- Carlos Maribona, *Salsa de Chiles. El futuro de los críticos gastronómicos.*
- *Marta Fernández Guadaño. *Gastroeconomy*
- *Pepe Ribagorda. *Presentador de Tele5 y autor del blog La buena vida*

*.: Pendientes de confirmar



ACTIVIDADES EN EL 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

28

NOVIEMBRE

SHOWCOOKING/CATA. COCINA EN DIRECTO
PEDRO ROCA. ABALÓN GALLEGO

// PREMIOS 50 ANIVERSARIO

Durante el 50 Aniversario dotaremos este evento de una serie de premios y constituiremos un jurado que estará compuesto por:

- 1 presidente del jurado.
- 2 profesores de la Escola.
- 2 docentes de otros centros de Galicia.
- 2 cocineros de renombre o de reconocida trayectoria.
- 2 periodistas gastronómicos.
- 2 medios de comunicación.

CANDIDATURAS*:

- Premio a la mejor trayectoria profesional de un exalumno.
- Premio a la mejor trayectoria empresarial de un exalumno.
- Premio a toda una vida como docente.
- Premio a la mejor trayectoria de un exalumno en activo.
- Premio como Cocinero.
- Premio repostería e pastelería.
- Premio a la trayectoria como jefe de sala.
- Premio a la trayectoria Cocketelería.
- Premio a la trayectoria como Barista.
- Premio a la trayectoria como Summillier.

* PREMIOS SUJETOS A CAMBIOS



ACTIVIDADES EN EL 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

// OPERACIÓN PASTEL 50 ANIVERSARIO

Rememorando una actividad, que todos los alumnos de la *Escola de Hostalería de Lamas de Abade* recordarán con *morriña*, se formulará la creación de una posta en escena sorprendente, que podrá alcanzar diferentes emplazamientos por Galicia y Santiago, para hacer promoción del 50 aniversario de la *Escola*, ofreciendo diferentes elaboraciones en colaboración con un fin social.

// GALA FINAL

Planteamos realizar un evento fuera de la escuela o en los propios exteriores del centro, un espacio lúdico donde los alumnos abren la escuela a la ciudad de Santiago, mezclando actividades gastronómicas en directo, apoyados con música en vivo en clave Romería POP, en la que, como colofón final del 50 Aniversario, se hará la entrega de los premios por el jurado. Música, *food trucks*, música en vivo en la fiesta de la formación de la hostelería; donde toda la ciudad de Santiago está invitada a la degustación, a precios reducidos.



ORGANIZA



C. I. F. P.
COMPOSTELA



Centros
Integrados
Formación Profesional



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

galicia



C.I.F.P. COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE



50 ANOS

CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE

COMPOSTELA