



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

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 Arxentina. 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 CFP 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 imparten 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**



**SERVICIOS
SOCIOCULTURALES
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 Crujieras (*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 Crujieras 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.



ACTIVIDADES NO 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

CONFERENCIAS, SHOWCOOKINGS, DEMOSTRACIONES, PREMIOS, GALA FINAL...
SON ALGUNHAS DAS ACTIVIDADES QUE CHE EXPOÑEMOS A CONTINUACIÓN:

// INAUGURACIÓN

18
ABRIL

>> 11 HORAS

**ACTO INAUGURAL DO 50 ANIVERSARIO DO CFP COMPOSTELA,
ESCOLA DE HOSTALERÍA DE LAMAS DE ABADE, COA PRESENZA
DE AUTORIDADES E MARTÍN BERASATEGUI.**

// CONFERENCIAS

25
ABRIL

>> DE 10 A 12 HORAS

**O MARKETING NA HOSTALERÍA DE VANGARDA
“O FUTURO XA ESTÁ AQUÍ”**

- **Diego Coquillat.** *O social media restauranting do futuro.*
- **Erika Silva:** *Os cambios de futuro na xestión dos restaurantes.*
- **Daniel Iglesias.** *Gastromarketing en tempo real*



ACTIVIDADES NO 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

09
MAIO

>> DE 10 A 12 HORAS

O FUTURO DA INTERMEDIACIÓN NA HOSTALERÍA.

- **Helena Perelló** Responsable de comunicación de Atrápalo. *O last minute do século XXI en restauración.*
- **Alejandro Lorenzo.** Responsable de grandes contas de *El tenedor.* *Evolución futura na reserva en restaurantes.*
- **Antonio Fernández Ruiz.** Fundador y CEO de Restaurantes.com. *Nuevos retos en la intermedicación.*
- ***Marcos Alves.** CEO El Tenedor. *Evolución futura na reserva en restaurantes.*

*Pendente de confirmación

15
MAIO

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

23
MAIO

SHOWCOOKING/CATA. COCIÑA EN DIRECTO ALBERTO LAREO. A COCIÑA DAS ALGAS

30
MAIO

>> DE 10 A 12 HORAS

O ÉXITO EMPRESARIAL EN RESTAURACIÓN. A FIGURA DO CHEF- EMPRENDEDOR

- **Sergi Arola.** *Marca persoal*
- **Pepe Vieira.** *O proxecto Ultramar. Reinventando a estrela Michelin.*
- **Yago Pazos e Marcos Cerqueiro.** *Abastos 2.0 & Barra Atlántica. Crecemento sostible en plena crise.*



Adega

Lavanderia

ACTIVIDADES NO 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

10
OUTUBRO

>> DE 10 A 12 HORAS

TECNOLOXÍA E COCIÑA.

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

17
OUTUBRO

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

24
OUTUBRO

>> DE 10 A 12 H

CONCIENCIA NA RESTAURACIÓN.

- **Carmen Martínez**, Misión Biolóxica de Galicia do CSIC. *Proxectos de investigación vinculados á enogastronomía.*
- **Carlos Spuch**. Instituto de Investigacións Biomédicas Pontevedra-Vigo - Universidade de Vigo. *Enfermedades neurolóxicas e a súa relación coa alimentación.*
- **Begoña Alfaro**, Investigadora Senior. *Investigación na ciencia dos alimentos para mellorar a saúde.*



ACTIVIDADES NO 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

31
OUTUBRO

**SHOWCOOKING/CATA. COCIÑA EN DIRECTO
LUCÍA FREITAS. REINTERPRETANDO
A REPOSTERÍA GALEGA TRADICIONAL**

07
NOVEMBRO

>> DE 10 A 12 HORAS

**XERADORES DE OPINIÓNS.
SOBREVIVINDO AOS ALGORITMOS**

- **Raúl Jiménez**, CEO de Mi Nube. *O futuro das opinións na restauración española.*

*.: Máis relatores pendentes de confirmar

14
NOVEMBRO

**SHOWCOOKING/CATA. COCIÑA EN DIRECTO
IÑAKI BRETAL. A COCIÑA CON CAMELIAS**

23
NOVEMBRO

>> EN ESA SEMANA

**XORNALISMO GASTRONÓMICO,
O CÓDIGO ÉTICO NO XORNALISMO
GASTRONÓMICO DO FUTURO.**

- **Miguel Vila**, director da revista BenBo. *A ética no xornalismo gastronómico.*
- **Carlos Maribona**, *Salsa de Chiles. O futuro dos críticos gastronómicos.*
- ***Marta Fernández Guadaño**. *Gastroeconomy*
- ***Pepe Ribagorda**. *Presentador de Tele5 e autor do blog La buena vida*

*.: Pendentes de confirmar



ACTIVIDADES NO 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

28
NOVEMBRO

**SHOWCOOKING/CATA. COCIÑA EN DIRECTO
PEDRO ROCA. ABALÓN GALEGO**

// PREMIOS 50 ANIVERSARIO

Durante o 50 Aniversario dotaremos este evento dunha serie de premios e constituiremos un xurado que estará composto por:

- 1 presidente do xurado.
- 2 profesores da Escola.
- 2 docentes doutros centros de Galicia.
- 2 cociñeiros de renome ou de recoñecida traxectoria.
- 2 xornalistas gastronómicos.
- 2 medios de comunicación.

CANDIDATURAS*:

- Premio á mellor traxectoria profesional dun exalumno.
- Premio á mellor traxectoria empresarial de un exalumno.
- Premio á toda unha vida como docente.
- Premio ao mellor traxectoria dun exalumno en activo.
- Premio como Cociñeiro.
- Premio repostería e pastelería.
- Premio á traxectoria como xefe de sala.
- Premio á traxectoria en Cocketería.
- Premio á traxectoria como Barista.
- Premio á traxectoria como Summillier.

*** PREMIOS SUXEITOS A CAMBIOS**



ACTIVIDADES NO 50 ANIVERSARIO

* AVANCE APROXIMATIVO

// OPERACIÓN PASTEL 50 ANIVERSARIO

Rememorando unha actividade, que todos os alumnos da escola de hostelería de Lamas de Abade recordarán con morriña, formularase a creación dunha posta en escea sorprendente, que poderá alcanzar diferentes emprazamentos por Galicia e Santiago, para facer promoción do 50 aniversario da escola, ofrecendo diferentes elaboracións en colaboración cun fin social.

// GALA FINAL

Plantexamos realizar un evento fóra da escola ou nos propios exteriores do centro, un espazo lúdico onde os alumnos abren a escola á cidade de Santiago, misturando actividades gastronómicas en directo apoiados coa música en vivo en clave Romería POP, na que, como colofón final do 50 Aniversario, farase a entrega dos premios polo xurado. Música, food trucks, música en vivo na festa da formación da hostelería; onde toda a cidade de Santiago está invitada a degustacións a prezos reducidos.



ORGANIZA



Centros
Integrados
Formación Profesional



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

galicia



50 ANOS

CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE