

Turismo de Tenerife ofrece dos formaciones presenciales para profesionales del sector gastronómico en Puerto de la Cruz y Adeje los días 8 y 9 de abril

Los cursos, de carácter gratuito y cuyas inscripciones están abiertas, versarán sobre 'gastromarketing', sostenibilidad o inteligencia artificial

2 de abril de 2025. El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife, presenta las primeras jornadas presenciales gratuitas dirigidas a profesionales de sector gastronómico de la isla. Englobado dentro del Plan Director para la Gastronomía y el Turismo Insular, estas jornadas buscan beneficiar a los negocios del sector de un ecosistema de mejora y desarrollo empresarial. Las formaciones, de carácter gratuito, se celebrarán el próximo 8 de abril en Puerto de la Cruz (IES María Pérez Trujillo), para repetirse el 9 de abril en Adeje (CIFP Adeje). La inscripción a cualquiera de ellas puede realizarse en este enlace, donde los interesados pueden ampliar información.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, señala que “nuestro objetivo es ser más competitivos como destino turístico e impulsar el desarrollo de la economía tinerfeña, siempre apostando por la formación continua de nuestros profesionales”. Asimismo, Afonso añade que “Tenerife es un destino líder y de vanguardia a nivel gastronómico, donde prima nuestra identidad cultural, la sostenibilidad, la calidad de los productos, así como la excelencia del talento de nuestros profesionales”.

Para la consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, “la adquisición y desarrollo de habilidades clave, junto con una formación continua y adaptada a las necesidades del sector, son fundamentales para garantizar un crecimiento sostenible y exitoso en la industria turística. En este sentido, la formación, junto a la innovación y la promoción gastronómica de Tenerife, son los tres ejes del Plan Director de Gastronomía para lograr la excelencia en el sector, ser más competitivos como destino turístico e impulsar el desarrollo de la economía local, dotando a los profesionales de la isla de un mayor conocimiento de los productos y de nuevas tendencias a aplicar en sus puestos de trabajo”, señala Melwani.

En ambas sesiones, la jornada dará comienzo con la ponencia Gastromarketing. mejora tu negocio en 7 pasos, impartida por Pablo Bellenda, director de

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com





NOTA DE PRENSA

comunicación de Aplus Gastromarketing. En ella se darán a conocer soluciones para pequeños y grandes negocios desde el punto de vista de branding, experiencial y digital mostrando las últimas tendencias del sector HORECA.

A continuación, la ponencia Sostenibilidad: liderazgo consciente, impartida por María Kindelán, consultora de salud y corporativo, analizará el bienestar de los profesionales del sector gastronómico como ingrediente esencial para el éxito y la innovación del sector. Una propuesta sobre liderazgo consciente y sostenible.

Para completar el programa, se impartirán dos talleres prácticos, uno denominado Repostería, tradición y vanguardia, a cargo del chef y director ejecutivo en Pedro Rodríguez Postres, Pedro Rodríguez, quien mostrará cómo adaptar recetas tradicionales a las necesidades de los clientes actuales. El otro, Taller de Inteligencia Artificial, correrá a cargo del fundador de Foodthinkers, Roberto González, quien abordará el uso de la tecnología y la creatividad al servicio de una experiencia culinaria única utilizando herramientas de inteligencia artificial que potencien la imaginación y optimicen procesos.

Al término de la formación los participantes recibirán el diploma correspondiente que acreditará su finalización.

Formaciones

El arranque de estas formaciones presenciales se produce después del lanzamiento de los dos primeros cursos online para profesionales de la gastronomía insular por parte del Cabildo a través de Turismo de Tenerife: Gastrotendencias y La Era de la Sostenibilidad, disponibles en la plataforma Tenerife+Talento para los profesionales que deseen realizarlos.

Estas formaciones tienen por objetivo potenciar los negocios de los participantes mediante contenidos, auditorías y formaciones impartidas por destacados profesionales reputados del sector Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías). El programa formativo consta de un total de cinco cursos online y seis presenciales, además de asesoramiento integral para empresas del sector, con la finalidad de implantar una línea de trabajo que apoye el desarrollo de I+D+i en el sector gastronómico de Tenerife.

Los cinco cursos online tienen una duración de seis horas cada uno, y llevarán por título: Gastronomía 360º, La nueva era de la Sostenibilidad, Gastrotendencias, Gastromarketing y Negocios & Gastronomía. También se desarrollarán seis jornadas presenciales en diferentes puntos de la isla, con ponencias, degustación de

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com





NOTA DE PRENSA

productos locales y talleres formativos. Los alumnos podrán realizar el ciclo completo o apuntarse a los cursos de forma independiente. Al término de cada curso, recibirán el diploma correspondiente que acredita la finalización.

Este proyecto, financiado por la Unión Europea, a través de los fondos Next Generation de la Unión Europea en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, gestionados por la Consejería de Turismo y Empleo del Gobierno de Canarias, se integra en el proyecto Tenerife Reset dentro del Programa de Planes de Sostenibilidad Turística aprobado por la Comisión Sectorial de Turismo.

NOTA: Se remiten fotografías alusivas por correo electrónico.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com

