

**CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACION ENTRE**  
**HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A. (HECANSA)**  
**Y**  
**LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE CANARIAS (ACYRE CANARIAS)**  
**PARA EL DESARROLLO DE ACTUACIONES CONJUNTAS EN EL MARCO DEL PROYECTO CAMPUS**  
**HECANSA-ACYRE 2020.**

Visto el Convenio Marco de Colaboración, suscrito en fecha de 6 de mayo de 2016 entre **Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA)** y la **Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias)**, con el fin de establecer un marco estable de colaboración entre ambas entidades para la consecución de los fines comunes y la gestión conjunta y promoción de proyectos, eventos y actividades relacionadas con la gastronomía y la alimentación, que redunden en beneficio mutuo y contribuyendo así al conocimiento y prestigio de la gastronomía que se realiza en Canarias.

**Vista su cláusula tercera**, según la cual *“Cada uno de los proyectos, eventos y actividades resultantes de la colaboración contemplada en el presente Convenio Marco, se concretará en los correspondientes Convenios Específicos, en las condiciones que se estipulen para cada caso (...)”*.

En su virtud, y con el ánimo de plasmar la colaboración entre ambas entidades en el marco del Campus HECANSA-ACYRE para el año 2020, nace el presente Convenio Especifico de Colaboración.

En Santa Cruz de Tenerife, a 1 de enero de 2020.

**REUNIDOS**

**De una parte:**

La empresa pública denominada **Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (en adelante, HECANSA)**, con CIF A-35233691, y domiciliada en la Calle Albareda número 38, 1ª planta, 35008 Las Palmas de Gran Canaria, y representada en este acto por **D. Alberto Ávila García**, en calidad de Gerente de la misma y con facultades suficientes para la suscripción del presente Convenio de Colaboración.

**De otra parte:**

**La Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (en adelante, ACYRE CANARIAS)**, con CIF G-76634310, y domiciliada en la calle Manuel Bello Ramos nº 74, en el 38670 de Adeje (Santa Cruz de Tenerife), y representada en este acto por **D. Pablo Pastor Pastor**, con DNI nº 09.257.882-Z, en calidad de Presidente de la misma y con facultades suficientes para la suscripción del presente Convenio de Colaboración.

Ambas partes se reconocen capacidad suficiente para suscribir el presente Convenio de Colaboración, y a tal efecto,

## EXPONEN

**PRIMERO.-** Que **HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A. (en adelante, HECANSA)**, es una empresa pública del Gobierno de Canarias creada con el fin de formar a profesionales –actuales y futuros - del sector turístico en Canarias. Para cumplir sus objetivos de impartición, fomento, asesoramiento y evaluación de la formación docente, en el seno de la hostelería y restauración, de las actividades tradicionales y emergentes del turismo, tiene encomendada la organización de actividades de formación profesional y empresarial, formando y reciclando estudiantes, empresarios y trabajadores de sus empresas o susceptibles de incorporación al mercado laboral.

**SEGUNDO.-** Que **la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (En adelante, ACYRE)**, tiene por objetivo global el fomento y desarrollo de todas las actividades relacionadas con la gastronomía en Canarias.

**TERCERO.-** Los conceptos que subyacen en las acciones que definen este proyecto son formar, sensibilizar e incentivar la formación y profesionalización de los distintos agentes intervinientes en la prestación de servicios turísticos y gastronómicos en Canarias, y trabajar en coordinación en el proceso de mejora continua del sector. Siendo que HECANSA tiene encomendada la misión de formar a profesionales del sector turístico, con este proyecto se persiguen los siguientes objetivos:

1. Abrir nuestros centros a la sociedad canaria, transmitiendo su esencia pedagógica, basada en la metodología de un sistema de formación dual.
2. Sensibilizar acerca de la importancia de la formación para el desempeño eficaz de las profesiones turísticas.
3. Ilusionar y motivar a nuestros estudiantes y a los profesionales en su proceso de enseñanza - aprendizaje, destacando la importancia del esfuerzo diario y la formación permanente para alcanzar la excelencia profesional.
4. Presentar a nuestra clientela la metodología didáctica que se esconde detrás de los servicios productivos prestados en nuestros centros, con el fin de que conozcan que con su asistencia a nuestros Centros son partícipes activos del proceso de aprendizaje de los futuros profesionales del sector en Canarias.

**CUARTO.-** Que ambas partes, en el ejercicio de sus respectivos intereses y finalidades, consideran de utilidad la puesta en marcha conjunta del CAMPUS HECANSA-ACYRE para la promoción de la formación y capacitación gastronómica en Canarias y de la iniciativa formativa de Hoteles Escuela de Canarias al mayor número de destinatarios posibles, en el marco del objetivo de mejora de la profesionalización turística en Canarias.

Por todo ello las partes acuerdan la celebración de este Convenio Específico de Colaboración, con arreglo a las siguientes:

## CLAUSULAS

**PRIMERA:** El marco de colaboración establecido en el presente Convenio se extiende a la planificación, organización y puesta en marcha del CAMPUS HECANSA – ACYRE, a desarrollar en las instalaciones de HECANSA, sitas en la Avda. San Sebastián 152, en el 38005 de Santa Cruz de Tenerife.

**SEGUNDA:** Las acciones formativas a desarrollar en el marco del CAMPUS HECANSA – ACYRE a lo largo del año 2020 responde a la siguiente planificación y cronología, sin perjuicio de que, por causas sobrevenidas, sea necesario realizar adaptación en los periodos u horarios de impartición, previo acuerdo entre las partes:

CURSO	PROFESOR	HORA S	LUGAR	PONENCIA/ TALLER	HORARI O	FECHA
Arroces contemporáneos	JUAN MIGUEL CABRERA	3	HECANSA	TALLER 25 PERSONAS	tarde	2ª sem. <b>FEBRERO</b> (10)
Cocina al vacío, conservación y cocción	DIANA MARCELINO	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	1ª semana <b>MARZO</b>
Cebiches, tiraditos y tartares (pescados apropiados, cortes y aderezos)	DIANA MARCELINO	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	4ª semana <b>MARZO</b>
Cocina sana / Healthy Cooking	ERICA SANCHEZ Y PAOLA MARLENE	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	3ª semana <b>ABRIL</b>
Protocolo en Hostelería y eventos para Cocineros	RANDY MENDIGUCHIA	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	4ª semana <b>ABRIL</b>
Taller de aves, descripción, despiece y recetario	SAMUEL HERNANDEZ	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	1º semana <b>MAYO</b>
Taller de carnicero (descripción, despiece y preparaciones)	SAMUEL HERNANDEZ	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	4º semana <b>MAYO</b>
Taller valoraciones gastronómicas periodísticas para cocineros.	FRAN BELIN	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	1ª semana <b>JUNIO</b>
Postres emplatados	JESUS CAMACHO (HOTEL VICTORIA)	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	2ª semana <b>JUNIO</b>
Funciones administrativas en la cocina y otros departamentos	JAVIER MORA, JULIAN QUINTERO, OSCAR LA FUENTE	3	HECANSA	SALA 40 PERSONAS	tarde	3ª semana <b>JUNIO</b>
Taller de pescadero (descripción, despiece y preparaciones)	JUAN CARLOS CLEMENTE	3	HECANSA	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	1ª semana <b>JULIO</b>

Taller de Vegetales, descripción y aplicaciones	ISIDRO ALVAREZ/ FAUSTINO ALVAREZ	3	HECANSA A	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	3ª semana <b>JULIO</b>
Gestión de un restaurante desde la cocina al cliente	PABLO PASTOR JULIAN QUINTERO	3	HECANSA A	SALA 40 PERSONAS	tarde	2ª sem <b>SEPTIEMBRE</b>
Caldos y jugos tradicionales y nuevos	CRISTOPHER NICOLINI	3	HECANSA A	TALLER 25 PERSONAS	tarde	2ª semana <b>OCTUBRE</b>
Asados, jugos y salsas de carne	CRISTOPHER NICOLINI	3	HECANSA A	TALLER 25 PERSONAS	tarde	4ª semana <b>OCTUBRE</b>
Diseño de menús para buffets	J.C. CLAMENTE	3	HECANSA A	SALA 40 PERSONAS	tarde	1ª sem <b>NOVIEMBRE</b>
Gestión de compras	PABLO PASTOR / HECTOR RODRIGUEZ	3	HECANSA A	SALA 40 PERSONAS	tarde	2ª sem <b>NOVIEMBRE</b>
Escandallos, fichas técnicas y releve	PABLO PASTOR	3	HECANSA A	SALA 40 PERSONAS	tarde	3ª sem <b>NOVIEMBRE</b>
Cocina regional Canaria	ALEJANDRO BELLO	3	HECANSA A	PONENCIA 150-200 invitados	tarde	4ª semana <b>NOVIEMBRE</b>

(\*) Esta planificación es provisional y puede estar sujeta a modificación por causas sobrevenidas.

**TERCERA: ACYRE** asume la organización y puesta en marcha **en marcha de estas charlas, ponencias y talleres**, así como los gastos derivados de honorarios, desplazamientos y materia prima necesaria para su ejecución. Por su parte **HECANSA** cederá, sin coste alguno para **ACYRE**, las instalaciones y elementos técnicos y didácticos para su desarrollo, tales como equipos audiovisuales o herramientas y equipos de elaboración en cocina.

**CUARTA: ACYRE** facilitará la asistencia a estas charlas, ponencia y talleres al personal y estudiantes de **HECANSA**, en el número que en cada caso particular se determine, en función del aforo y de los asistentes confirmados.

**QUINTA:** Durante el desarrollo de las actuaciones formativas previstas, **ACYRE** se compromete a:

- Colocar en lugar visible, junto al ponente, cartel del Campus HECANSA-ACYRE, tanto en las charlas, ponencias y talleres que se celebren en el Hotel Escuela Santa Cruz como en los que se celebren en otras instalaciones del norte y sur de la isla.
- Difundir en las acciones formativas información acerca del proyecto Escuela de Aprendices y de la Formación Profesional Dual.
- Ceder a **HECANSA** el contenido y recetas culinarias, en su caso, de cada una de las charlas, ponencias y talleres, para difusión en los medios propios de **HECANSA**. Ambas entidades podrán publicar las recetas culinarias desarrolladas por la vía y en el momento que estimen oportuno, bajo un mismo formato, consensuado, en donde se respete la imagen corporativa de ambas entidades y figure expresamente el derecho de autoría.

- d) Ceder a HECANS las imágenes y fotos que se graben y tomen en sus Centros, pudiendo esta última utilizarlas para su difusión a través de medios propios.
- e) En el caso de que se entregase documentación a los asistentes de las charlas, ponencias y talleres, incluir información de **HECANS** – la que sea relevante para la campaña que esté en curso en la fecha de impartición – y que será proporcionada por **HECANS**.
- f) Ambas partes podrán consensuar durante la vigencia del presente Convenio las acciones adicionales de difusión que se consideren oportunas.

**SEXTA: ACYRE**, por su parte, se compromete a colaborar en la difusión de la actividad formativa desarrollada por HECANS en sus Centros y, en concreto:

- a) Etiquetar en @hecansa en las publicaciones de ACYRE durante el año 2020, tanto de sus medios propios como externos.
- b) Utilizar los hashtags: #hecansaFormación, #EstudiaenElMundoReal, #EscueladeAprendices.
- c) Incluir en la página de inicio de su web el logo de HECANS como entidad colaboradora, derivando a la web <https://hecansa.com7formacion>. Durante los meses de febrero y marzo, además, se publicará en su web la información relativa al proyecto Escuela de Aprendices. A partir de abril, y hasta la finalización de la campaña de captación, se publicará la información acerca de los programas de formación profesional dual <https://hecansa.com/formacion-empresas>.
- d) Enviar a sus asociados y empresas colaboradoras información acerca del proyecto Escuela de Aprendices y Formación Profesional Dual, para la captación de empresas y/o estudiantes, proporcionando HECANS el dossier correspondiente.
- e) Facilitar tres charlas en el Aula de Formación en el espacio de HECANS en Gastro Canarias.

**SÉPTIMA: ACYRE** se compromete a comunicar a HECANS, con al menos un (1) mes de antelación al inicio de cada actividad formativa, la fecha y horario definitivo, el contenido de la misma y los medios técnicos necesarios, a fin de facilitar la organización y ejecución de sus respectivos compromisos.

**OCTAVA:** Ambas partes se reservan el derecho a dar por finalizada la presente colaboración en caso de incumplimiento o imposibilidad de cumplir lo pactado, debiendo ser comunicado a la otra parte con al menos un mes de antelación.

**OCTAVA:** El presente Convenio entrará en vigor al día siguiente de su firma, y estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2020, sin perjuicio de que pudiera extenderse al siguiente año si, por causas sobrevenidas, no fuese posible cumplir con la planificación descrita en la cláusula segunda del presente.

Y en prueba de conformidad ambas partes firman el presente documento, por duplicado en el lugar y fecha indicados.

Por HECANS

Por ACYRE Canarias

D. Alberto Ávila García

D. Pablo Pastor Pastor