

1. DATOS PRESUPUESTARIOS

1.1. Presupuesto de Capital:

- **Renovación de inmovilizado de sus centros (400.000 €)**

Aportación destinada a ejercer una profunda transformación en el modelo productivo actual de Hecansa, modernizando sus infraestructuras técnicas, instalaciones tecnológicas y renovando los espacios duales de formación, para garantizar una empresa pública competitiva acorde con la proyección internacional que se le quiere imprimir.

Indicadores

- Inversión segmentada por centros
- Inversión discriminada por conceptos

1.2. Presupuesto de Explotación:

- **Gastos de explotación de HECANSA (3.455.327 €)**

Aportación destinada a cubrir parte de los gastos de personal de la Sociedad. El incremento de 452.979 euros sobre la cantidad inicial de 3.002.348 euros, es necesario para poder equilibrar el presupuesto de este ejercicio.

Indicadores

- Número de programas impartidos
- Número de alumnos agrupado por género
- Números de actuaciones de inserción laboral realizadas.

- **Mejora de la imagen de la restauración en Canarias (205.120 €)**

Aportación dineraria destinada a la mejora y perfeccionamiento de las competencias técnicas de los profesionales de la gastronomía y la restauración en Canarias, a través de actividades formativas especializadas en estos segmentos claves, que constituyen vectores de diferenciación en el sector turístico de un destino líder como Canarias, tales como:

- ✓ Desarrollo de jornadas de especialización gastronómica.
- ✓ Formación de especialización extracurricular del alumnado.
- ✓ Asistencia a nuevas ferias, jornadas o certámenes específicos.
- ✓ Asesoramiento para desarrollo de nueva oferta gastronómica.
- ✓ Costes de mentorización de alumnos para certámenes.

Indicadores

- Número de jornadas realizadas por centros
- Número de alumnos agrupado por género
- Números de actuaciones realizadas.

- **Formación y aprendizaje en idiomas en el sector turístico. (160.000 €)**

Aportación destinada a sufragar el coste de un programa de inmersión lingüísticas de los estudiantes de HECANSA que garantiza que, con un 250% de esfuerzo (horas) de idiomas sobre el marcado en el curriculum oficial, los alumnos egresen con niveles de idiomas de inglés y alemán B2 y B1+ garantizados, siendo ésta una apuesta clave para el sector turístico que satisface la necesidad primordial de la competencia lingüística en los recursos humanos dedicados al turismo.

Indicadores

- Número de alumnos agrupado por género

- **Plan de formación hoteles rurales. (350.000 €)**

Las acciones que definen este proyecto son formar, sensibilizar e incentivar la formación y profesionalización en el ámbito hostelero y hotelero en los hoteles rurales de esta Sociedad y, en particular, contribuir con una formación basada tanto en áreas teóricas como prácticas para la mejor capacitación de los estudiantes, circunstancias que repercutirán en una mejora de la empleabilidad y capacitación laboral, y su inmersión en el ámbito laboral.

Indicadores

- Número de alumnos agrupado por género
- Números de cursos impartidos

- **Dotación de Becas de alumnos de Formación Dual (200.000 €)**

Debido al estado de alarma declarado en España para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 (B.O.E. núm.67 de 14 de marzo de 2020, lo que provocó un incremento en la precariedad de las economías familiares, situación que continúa en el presente ejercicio. Con el objeto de mantener la igualdad de oportunidad entre las personas interesadas en cursar nuestros estudios se pretende implantar un sistema de Becas que permita el acceso a la Formación Dual impartida en nuestros centros formativos.

Indicadores

- Número de becas concedidas agrupadas por género.
- Número de alumnos becados por isla y agrupados por género.

- **Impulso investigación en hostelería (I+D+I) (200.000 €)**

Con esta aportación HECANSA ampliará la actividad de I + D + i iniciada en 2021 en la que las instalaciones hoteleras de Hecansa adquieren una dimensión de “Living Lab” o laboratorio real en el que los docentes, alumnos y el personal en general del centro participa en la prueba de nuevos métodos, tecnologías y equipamientos de cara a optimizar su funcionamiento y colaborar en la difusión de las mejores prácticas en el sector. Al mismo tiempo en el ámbito de la gastronomía se incentivará tanto el desarrollo de nuevas recetas con técnicas innovadoras como la recuperación y actualización de recetas antiguas, dando preferencia a aquellas vinculadas con los productos Km. 0. En estas actividades se incentivará la participación del personal propio de Hecansa, se contará con asesoramiento externo y se realizarán acuerdos con empresas e instituciones nacionales y europeas.

Indicadores

- Número de tecnologías probadas
- Número de acuerdos de colaboración tecnológica realizados

- **Formación en materia de economía circular y azul (500.000 €)**

Incorporación de formación en materia de economía circular y azul, con el objeto de fomentar el geoturismo costero insular, las nuevas profesiones en el área del turismo náutico. Dicha formación será complementada con valores que promuevan la lucha contra el cambio climático, la gestión de los residuos y la sostenibilidad de los recursos.

Indicadores

- Número de alumnos agrupado por género
- Números de cursos impartidos

- **Plan regional de difusión de la gastronomía con productos de proximidad (305.000 €)**

Este Proyecto ha sido concebido con el objeto de incorporar los conocimientos necesarios en restauradores, productores y estudiantes acerca del ecosistema actual en el territorio canario, combinando los recursos naturales y patrimoniales existentes con una alimentación saludable y respetuosa con el medioambiente

Indicadores

- Número de alumnos agrupado por género
- Números de acciones formativas realizadas

- **Productos Atlántico Medio: conservación del patrimonio Natural Marino a través de su integración en la cadena de valor turística. (100.000 €)**

Este Proyecto pretende desarrollar el potencial de los productos y actividades de la economía azul. Las aguas que rodean el archipiélago canario constituyen una despensa marina única, pero la presencia de estas especies es casi inexistente en supermercados y en el canal HORECA. Esta actuación implicará la elaboración de materiales divulgativos, confección de rutas etnográficas-gastronómicas, encuentros, exposiciones, Webs para canal Horeca y para la comunidad local y educativa.

Indicadores

- Número de acciones de participación comunitaria.
- Números de acciones de difusión, divulgación y comunicación.
- Números de acciones de exposiciones y degustaciones del producto
- Número de materiales divulgativos elaborados sobre el patrimonio marítimo-pesquero gastronómico.