RESOLUCIÓN POR LA QUE SE APRUEBA LAS BASES QUE REGULA LA CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN DE PARTICIPANTES EN EL PLAN DE FORMACIÓN ESPECIALIZADO EN INNOVACIÓN CULINARIA APLICADO AL PRODUCTO MARINO Y AL PRODUCTO LOCAL DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y LA GASTRONOMÍA EN CANARIAS, CORRESPONDIENTE A LA INVERSIÓN 1 DEL COMPONENTE 14 DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA, FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA –"NEXT GENERATION EU".

Vistas las bases que regula la convocatoria para la selección de participantes en el plan de formación especializado en innovación culinaria aplicado al producto marino y al producto local dirigido a profesionales del sector de la restauración y la gastronomía en canarias y según lo dispuesto en el artículo 117 de la LCSP la CONSEJERA-DELEGADA de la sociedad, según facultades otorgadas mediante Acuerdo del Consejo de Administración, de fecha de 14 de septiembre de 2023, y elevado a público mediante escritura notarial nº 2.641, de 27 de septiembre de 2023, emite la presente resolución, en base a los siguientes,

ANTECEDENTES

I. Con fecha 27 de abril de 2021, el Consejo de Ministros aprobó el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (en adelante, PRTR). Este plan fue publicado mediante Resolución de 29 de abril de 2021, de la Subsecretaría de Asuntos Económicos y Transformación digital y fue aprobado tras evaluación por Decisión de Ejecución del Consejo, de 13 de julio de 2021.

II. Dentro del paquete **Next Generation EU**, el nuevo Mecanismo de Recuperación y Resiliencia proporcionará a España hasta 140.000 millones de euros en transferencias y créditos para el período 2021-2026, que se unirán a los fondos del REACT-EU y al resto de instrumentos previstos en el Marco Financiero Plurianual comunitario para impulsar inversiones y reformas de futuro.

III. Las aportaciones dinerarias concedidas a **HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A.** (en adelante HECANSA) se encuentran inmersas en el Componente 14 del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, bajo la denominación de "Plan de modernización y competitividad del sector turístico". Este componente está organizado en cuatro inversiones principales, estando enmarcado la financiación y la actuación de las diferentes aportaciones concedidas a HECANSA, dentro de la Inversión 1 **del Componente 14:**

- **Inversión 1. "Transformación del modelo turístico hacia la sostenibilidad".**
- Inversión 2. "Programa de digitalización e inteligencia para destinos y sector turístico".
- Inversión 3. "Estrategias de resiliencia turística para territorios Extrapeninsulares".
- Inversión 4. "Actuaciones especiales en el ámbito de la competitividad".

La Inversión 1 del Componente 14 (Transformación del modelo turístico hacia la sostenibilidad) impulsa actuaciones de la sostenibilidad turística en su triple vertiente: medioambiental, socioeconómica y territorial, beneficiando a los destinos turísticos, a los agentes sociales y a los operadores privados del sector. Dentro de esta inversión, se enmarca la Submedida 2 de esta inversión, cuyo objetivo principal es la elaboración de los Planes de Sostenibilidad Turística en Destino, que financiarán actuaciones transformadoras en el sector turístico en los ámbitos de la transición verde, de la transformación digital y de la competitividad turística.

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA | Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34

En este marco, se concede a HECANSA aportación dineraria para el desarrollo y ejecución de actuaciones previstas en la *Actuación de Cohesión en Destino 7 "Programa de Formación en Turismo y Economía Azul",* integrada en el PlanTerritorial de Canarias, edición extraordinaria 2022. Por esta causa, HECANSA, en su compromiso de aumentar las competencias técnicas y la especialización en Turismo y Economía Azul, ha tenido presente que las personas que conforman un sector con tanto arraigo en Canarias como la hostelería y la restauración deben tener la oportunidad de recualificarse y/o reciclarse, proporcionando o expandiendo sus conocimientos con nuevas técnicas de innovación gastronómica aplicada al producto local, el entorno marino y la creación de experiencias gastronómicas responsables, alineadas con los objetivos europeos de transición ecológica y desarrollo territorial.

Por ello, HECANSA promueve un programa formativo dirigido a los y las profesionales que prestan servicios en establecimientos de restauración independiente, con el objetivo de dotarles de conocimientos que faciliten la progresiva implantación técnicas gastronómicas innovadoras que redunden en una mejora de la sostenibilidad medioambiental.

En atención a que esta actuación está financiada con Fondos MRR, al presente procedimiento de licitación le es de aplicación la normativa específica recogida en el Decreto Ley 4/2021, de medidas urgentes para la agilización administrativa y la planificación, gestión y control de los Fondos procedentes del Instrumento Europeo de Recuperación denominado "Next Generation EU", en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, y demás normativa de aplicación.

Por ello, y a la vista de los antecedentes expuestos,

RESUELVE

Primero. - Convocar el procedimiento de selección de personas participantes en el Plan de formación especializado en innovación culinaria aplicado al producto marino y al producto local dirigido a profesionales del sector de la restauración y la gastronomía en canarias, con arreglo a las condiciones específicas que se desarrollan en la presente resolución y conforme a las bases aprobadas.

Segundo. - Aprobar las bases que han de regir la convocatoria de selección de las personas participantes en el citado proyecto.

Tercero. – El Plan de formación especializado en innovación culinaria aplicado al producto marino y al producto local dirigido a profesionales del sector de la restauración y la gastronomía en canarias, está dirigido a personas mayores de dieciséis (18) años y residentes en la Comunidad Autónoma de Canarias con una antigüedad superior a seis (6) meses a la fecha de presentación de solicitudes.

Cuarto. - El plazo de presentación de solicitudes será de **diez (10) días hábiles** y estará abierto a partir del día siguiente a la fecha de publicación en la página web *https://hecansa.com/acd-2022/curso-de-especializacion-basque-culinary-center-y-hecansa*

Quinto. - Ordenar la publicación de las bases de la presente Convocatoria en la página web de HECANSA habilitada al efecto, *https://hecansa.com/acd-2022/curso-de-especializacion-basque-culinary-center-y-hecansa* en donde se alojará toda la información relativa al desarrollo del proceso de selección.

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:	
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA	Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594	
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34	

Este acuerdo tendrá efectos desde el día siguiente de su publicación en los lugares indicados.

Sexto. - Contra el presente acto se podrán interponer los recursos previstos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común.

En Canarias, documento fechado y firmado digitalmente,

Paola Plasencia Arzola

Consejera Delegada

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:	
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA	Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594	
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34	

BASES POR LAS QUE SE RIGE LA CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN DE PARTICIPANTES EN EL PLAN DE FORMACIÓN ESPECIALIZADO EN INNOVACIÓN CULINARIA APLICADO AL PRODUCTO MARINO Y AL PRODUCTO LOCAL DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y LA GASTRONOMÍA EN CANARIAS, CORRESPONDIENTE A LA INVERSIÓN 1 DEL COMPONENTE 14 DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA, FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA –"NEXT GENERATION EU".

Base primera: Objeto.

1.- Es objeto de las presentes Bases la regulación de las condiciones y procedimiento de selección de las personas participantes en el Plan de formación especializado en innovación culinaria aplicado al producto marino y al producto local dirigido a profesionales del sector de la restauración y la gastronomía en canarias, organizado por Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (en adelante, HECANSA), en colaboración con la Basque Culinary Center (en lo sucesiva BCC). Este convenio de colaboración está integrado en los proyectos que desarrolla HECANSA, según la orden de la Consejera de Turismo y Empleo publicada el 29 de diciembre de 2023, a través de la ejecución de la *Actuación de Cohesión en Destino 7 "Programa de Formación en Turismo y Economía Azul"*, integrada en el plan territorial de Canarias, en la convocatoria extraordinaria 2022, correspondiente a la inversión 1, submedida 2, del componente 14 del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, financiado por la Unión Europea - Next Generation EU.

Atendiendo a los objetivos de la Orden, para la ejecución de la actuación de cohesión en destino 7 "*Programas de Formación en Turismo y Economía Azul*", se priorizará la cualificación o mejora de los profesionales del sector turístico, así como su reciclaje y, por tanto, las oportunidades del recurso base: economía azul, así como la mejora en la empleabilidad de colectivos en riesgo de exclusión.

2.- En cumplimiento con la Ley 1/2010, de 26 de febrero, Canaria de Igualdad entre mujeres y hombres, que propone en su artículo 4.10 la adopción de medidas necesarias para eliminar el uso sexista del lenguaje, y así, en lo que se disponga en el resto de normativa concordante, en estas Bases se promoverá la utilización de expresiones, referencias y léxico destinado a visibilizar cualquier género y se procurará la utilización de términos o sustantivos abstractos, genéricos o colectivos y pronombres no sexuados, siempre que sea posible.

Las presentes Bases se desarrollarán de conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación y el vigente Convenio Colectivo, garantizando el cumplimiento de los principios de:

− Libre concurrencia.

− Igualdad.

− Mérito y capacidad.

− Publicidad de la convocatoria y de sus bases.

− Transparencia.

− Agilidad en los procesos de selección.

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA | Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34

− Inclusión de la perspectiva de género.

Base segunda. Personas destinatarias.

El presente Plan de Formación está dirigido a personas, estudiantes de ciclos formativos de grado superior en Dirección en Cocina y/o y profesionales en activo del sector de la restauración con experiencia acreditada mínima de dos años, así como otros agentes vinculados al desarrollo territorial, alimentación y salud.

Base tercera: Número de participantes.

El número de participantes será de 20 en total. Diez plazas destinadas para Tenerife y diez plazas para Gran Canaria.

Base cuarta: Requisitos generales de participación.

Para participar en esta acción formativa, las personas solicitantes deberán cumplir los siguientes requisitos generales:

4.1.- Nacionalidad.

Ser nacional de un estado miembro de la Unión Europea, así como residente canario con una antigüedad igual o superior a seis (6) meses a la fecha de presentación de solicitudes. En el supuesto de personas extranjeras no comunitarias, se aplicará lo dispuesto en la normativa sobre derechos y libertades de los extranjeros en España y su integración social, podrán participar aquellas personas que hayan obtenido el permiso de residencia a 31 de diciembre de 2024.

4.2.- Edad.

Tener cumplidos dieciséis (18) años de edad en la fecha de presentación de la solicitud de participación.

Acreditación documental:

- Documento Nacional de Identidad en vigor y certificado de empadronamiento histórico en municipio de la Comunidad Autónoma de Canarias, para los aspirantes con nacionalidad española.
- Documento de identidad del país de origen, pasaporte o tarjeta de residente comunitario y certificado de empadronamiento histórico en municipio de la Comunidad Autónoma de Canarias, para los aspirantes con nacionalidad de un país comunitario.
- Documento de identidad del país de origen, pasaporte y la tarjeta de familiar de residente comunitario en vigor, así como el certificado de empadronamiento histórico en municipio de la Comunidad Autónoma de Canarias, para los aspirantes con nacionalidad de un país comunitario.
- El pasaporte y el certificado de empadronamiento histórico en municipio de la Comunidad Autónoma de Canarias, para los aspirantes con nacionalidad de un país no comunitario.

Base quinta: Requisitos específicos de participación.

5.1.- Estudiantes: podrán participar las personas estudiantes o titulada sen programas de grado superior en Dirección en Cocina.

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA | Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34

Acreditación documental:

- En el caso de estudiantes: contrato de matrícula y certificado de estudios certificado de estudios debidamente sellado por el centro de estudios.

- En el caso de personas tituladas: copia autenticada del título académico oficial o el resguardo de las tasas de pago del título académico. En los casos de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la documentación que acredite su homologación.

5.2.- Profesionales del sector de la restauración: Podrán participar las personas profesionales del sector de la restauración que acrediten estar en activo en los cinco años inmediatamente anteriores a la fecha de la solicitud, circunstancia que deberá ser certificada mediante la correspondiente documentación oficial expedida por la entidad empleadora o administración competente.

Acreditación documental:

- Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima en los diez (10) días inmediatamente anteriores a la presentación de la solicitud.
  Y
- Contrato de trabajo y/o certificados de funciones firmados por las empresas donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado bien por cuenta ajena o propia.

Base sexta. Solicitud de participación y plazo

Quienes deseen participar en el procedimiento de selección convocado, una vez se publique la presente convocatoria, deberán hacerlo constar, mediante la cumplimentación del formulario disponible en la web de HECANSA https://hecansa.com/acd-2022/curso-de-especializacion-basque-culinary-center-y-hecansa., a la que habrá de acompañarse la documentación acreditativa de los requisitos generales y específicos de participación.

La presentación de la solicitud implica la indicación expresa de las personas aspirantes de que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos en la convocatoria y de que autoriza a que los datos recabados en la solicitud sean incorporados y tratados por Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA) al objeto de llevar a cabo el proceso de selección y su posterior gestión del Programa. El/la aspirante, será en todo momento responsable de la veracidad de los datos requeridos.

No cumplimentar correctamente el impreso de solicitud de participación, y/o no adjuntar la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos generales y requisitos específicos de participación, descritos en las bases tercera y cuarta, supondrá la exclusión del procedimiento de selección

El plazo de presentación de solicitudes estará abierto desde el 12 de diciembre de 2025 hasta el 22 de diciembre de 2025 a las 23:59 horas.

Base séptima. Admisión de aspirantes:

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA | Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34

Relación provisional de participantes: Concluido el plazo de presentación de solicitudes, el órgano tramitador publicará, la relación provisional de personas admitidas y excluidas en la web de HECANSA https://hecansa.com/acd-2022/curso-de-especializacion-basque-culinary-center-y-hecansa.

Las personas solicitantes podrán realizar las alegaciones y/o subsanaciones en el plazo de los **tres (3) días hábiles siguientes**, a contar a partir del día siguiente a la publicación de la referida relación.

Relación definitiva de participantes: Finalizado el plazo de alegaciones y/o subsanación de errores, se publicará en la página web https://hecansa.com/acd-2022/curso-de-especializacion-basque-culinary-center-y-hecansa.la lista definitiva de personas admitidas y excluidas, surtiendo efectos de resolución de las alegaciones que se hayan presentado a la lista provisional.

La selección se realizará por orden de presentación de solicitudes completas (solicitud + documentación acreditativa).

Cada solicitud se identificará con un código numérico con los dígitos cuarto al séptimo de su DNI/NIE, junto a las iniciales de su nombre y apellidos. Este código se utilizará en los listados provisionales y definitivos del proceso y hasta la resolución del mismo, y servirá para identificar a la persona solicitante a lo largo de todo el proceso hasta su selección.

La relación de personas seleccionadas y las que se integran en su correspondiente lista de reserva, identificadas por su código alfanumérico, será aprobada mediante Resolución de la Consejera Delegada y publicada en la página web de HECANSA https://hecansa.com/acd-2022/curso-de-especializacion-basque-culinary-center-y-hecansa.

Base octava. Duración y calendario.

El programa tendrá una duración total de 151 horas, desarrollándose entre enero y marzo de 2026, con inicio el 8 de enero de 2026.

El contenido del Plan Formativo es:

- Bloque 1: Turismo Gastronómico y Economía Azul (8h).
- Bloque 2: Producto Local (80,5h).
- Bloque 3: Innovación Culinaria aplicada a producto marino (62,5h).

Las sesiones presenciales se desarrollarán en el Hotel Escuela Santa Brígida (Gran Canaria) y en el Hotel Escuela Santa Cruz (Tenerife), con distribución de días a definir.

El programa finalizará con un acto institucional de graduación el 6 de marzo de 2026.

Base novena. Notificaciones y comunicaciones durante el proceso.

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA | Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34

Las notificaciones y comunicaciones individuales a la persona solicitante a lo largo del proceso selectivo será el correo electrónico consignado en su solicitud. Este correo electrónico será también el medio de comunicación con las personas seleccionadas durante el desarrollo del Plan de Formación.

Base décima: Condiciones de participación.

Las personas participantes habrán de comprometerse a cumplir las condiciones de participación en el programa, que vendrán recogidas en un Código de Comportamiento. El incumplimiento del mismo puede dar lugar a la expulsión del programa de la persona participante.

Este compromiso incluye:

- La participación en el programa de actividades previsto en el Plan de Formación, con una asistencia mínima del 75% de las horas lectivas.

Base undécima. Lista de reserva

Se ordenarán por orden de presentación de solicitudes, las personas solicitantes que, cumpliendo con los requisitos generales y específicos de participación, no hayan obtenido plaza en el programa. En caso de renuncia o exclusión de alguna persona participante, se procederá al llamamiento de las personas incluidas en la lista de reserva, siguiendo el orden establecido.

Base duodécima. Protección de datos de carácter personal En cumplimiento con la normativa referente al tratamiento de los datos de carácter personal (Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales), HECANSA garantizará que los datos aportados para la solicitud de participación en el Programa Formativo se incorporen a un fichero automatizado, cuyo titular será HECANSA, donde las personas interesadas podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación al encargado del tratamiento, bien por correo postal a la dirección C/ Albareda nº 38, 1ª planta, 35008 Las Palmas de Gran Canaria, o bien por correo electrónico a lopj@hecansa.com, dando cumplimiento al texto legal descrito, y que de la misma forma, HECANSA cumple con las Medidas de Seguridad y protocolos en cuanto a lo concerniente a la Cesión de Datos personales y al Tratamiento de Datos Personales, conforme tanto al cuerpo de la ley descrita así como a sus diferentes reglamentos de desarrollo.

Este documento ha sido firmado eletrónicamente por:
PAOLA PLASENCIA ARZOLA en representación de HOTELES ESCUELA DE CANARIAS SA | Fecha: 15/12/2025 a las 14:40:15
En la dirección https://portafirmas.hecansa.com/modules.php?mod=portal&file=verificar_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia mediante el número de documento electrónico siguiente: 6XV1FUA4IJMU9FNHJB4AWZVDK90000074594
Este documento ha sido descargado el 15-12-2025 19:15:34