



NOTA DE PRENSA

Turismo de Tenerife lanza un curso gratuito sobre sostenibilidad en la cocina para profesionales de la restauración

La iniciativa, que se enmarca en las formaciones del Plan Director de Gastronomía y Turismo, busca beneficiar a los negocios del sector de un ecosistema de mejora y desarrollo empresarial

6 de marzo de 2025. El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife, lanzó hace unas semanas una serie de formaciones para profesionales de la gastronomía y la restauración, continuando así su apuesta por este sector en continuo crecimiento que requiere cada vez de una mayor profesionalización. El primer curso, Gastrotendencias, lleva ya unas semanas operando con gran éxito, ofreciendo formación gratuita en torno a herramientas útiles de digitalización, big data, creación de conceptos y promoción. Ahora lanza el segundo, Nueva era de la sostenibilidad, que acaba de añadirse a la plataforma de Tenerife+Talento y consta de seis módulos dirigidos a profesionales de cocina, sala y productores.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, afirma 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”. 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 los productos, así como la excelencia del talento de nuestros profesionales”.

Para la consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, "con este amplio programa de formación en el que se trabaja desde la entidad, que forma parte del eje 2 del Plan Director para la Gastronomía de Tenerife, pretendemos dotar a los profesionales de la isla de un mayor conocimiento de los productos, la tecnología y el diseño de la experiencia gastronómica con el fin de adaptar la formación a las necesidades reales del mercado laboral y afrontar las necesidades actuales que demanda el sector turístico de la isla". Melwani indica que “la formación, junto a la innovación y la promoción gastronómica de Tenerife, son los tres ejes de este Plan Director para lograr la excelencia en el sector, ser más competitivos como destino turístico e impulsar el desarrollo de la economía local, siempre apostando por la formación continua de nuestros profesionales”.

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

En esta formación, los alumnos aprenderán a implementar prácticas sostenibles en sus negocios, reduciendo el impacto ambiental a través de un consumo responsable de energía, agua y materiales; a crear un negocio más sostenible, ayudando a familiarizarse con los ODS de la ONU y conocer las claves para adaptarlos a la gestión del proyecto hostelero; así como a cocinar con stock cero, descubriendo cómo optimizar inventarios para minimizar el desperdicio de alimentos y maximizar la frescura de los ingredientes. También aprenderán sobre el llamado trash cooking (búsqueda de técnicas innovadoras de cocina que reutilizan sobras y desechos alimentarios para crear platos originanes); a poner en práctica el centímetro cero, entendiendo la importancia de utilizar ingredientes de máxima proximidad; y sobre gastronomía saludable, poniendo el foco en una propuesta de platos que promueven el bienestar.

Hasta junio

Estas formaciones, que continuarán hasta junio, se incluyen dentro del Plan Director para la Gastronomía y el Turismo de la isla, que busca revalorizar la gastronomía como un importante elemento diferenciador del destino. El programa consta de un total de 5 cursos de formación online y de 6 acciones formativas presenciales, además de asesoramiento integral para empresas del sector, con la idea de implantar una línea de trabajo que apoye el desarrollo de I+D+i en el sector gastronómico de Tenerife.

El programa incluye formaciones sobre gastrotendencias, sostenibilidad, gastronomía 360º, gastromarketing, y negocios y gastronomía. 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. Las inscripciones para los cursos, que están subvencionados y no tienen coste para los alumnos, pueden realizarse directamente en este enlace.

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 adjunta fotografía alusiva 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

