



*Novembro*

*Visita ao Correo Galego*



# Actividades do departamento de Hostalaría e turismo

## CATAS



**16 de Decembro**

Cata de "Pataca de Galicia" na sala de cata.



**4 de Decembro**

Final da XXVII cata de queixos de Galicia.



**27 de Novembro**

Presentación e cata de Sidra Maeloc a cargo do mestre cervexeiro de Estrella de Galicia "José Luis Olmedo".



**11 de Xuño**

XXVI Cata dos viños de Galicia, XVI Cata de augar-dentes de Galicia e Cata dos licores tradicionais de Galicia que se está a celebrar durante toda esta semana nas instalacións do CIFP Compostela.



**19 de Maio**

Cata de queixos galegos con D.O. celebrada na aula de I+D do CIFP Compostela para alumnado do CS de Dirección de Cociña modular.





**19 de Maio**

Cata de augardentes a cargo de Hixinio Rodeiro Mougán técnico do Consello Regulador - Augardentes e licores tradicionais de Galicia para alumnado do Ciclos superior de Dirección de Servizos en restauración.

<http://www.orujodegalicia.org/>



**8 de Maio**

Cata maridada a cargo da directora xeral de Invatía Research María Estevez( Olei Aceite Oliva ) dirixida ao alumnado dos ciclos superiores de Dirección de Cociña e de Dirección de servizos.

<http://www.olei.es/>

## GALICIA SKILLS



**15 de Maio**

Cata de meles da Indicación Xeográfica Protexida Mel de Galicia a cargo de Beatriz Rico ( técnica do Consello). Para o alumnado dos ciclos superiores de dirección de servizos e de cociña.

<http://www.mieldegalicia.org/miel2/>



**24 de Outubro**

Celebración do campionato Galicia Skills no CIFP Compostela.

Gabriel Vilar Longarela alumno representante en Servizos de restaurante e bar do CIFP Compostela durante a competición.



**7 de Novembro**

Servizo de restaurante e bar:  
Medalla de Ouro no concurso GaliciaSkills 2014  
Gabriel Vilar Longarela  
Titor: Manuel López Brea.



**7 de Novembro**

Finalista do CIFP Compostela no concurso GaliciaSkills 2014  
Patricia Castro Vaamonde  
Titor : Rafael Brantuas Canay



**7 de Novembro**

Pastelaría:  
Medalla de Ouro no concurso GaliciaSkills 2014  
Francisco Jesús García Piñeiro.  
Titor: Julio Rodríguez Bustelo.

## CONFERENCIAS E MASTER CLASS



**19 de Novembro**

“Masterclass de coctelería” a cargo de Diego Mosquera Miramontes ex alumno de CIFP Compostela e profesor no IES Vilamarín.





## 10 de Marzo

Actividade promovida por Galicia Calidade con Oscar De Toro Santos recoñecido barista compostelán que rexenta o Café Venecia en Santiago de Compostela, promove a iniciativa para o fomento do Comercio Rural Galego nunha actividade de mellora no servizo de cafés e con elaboración de café de maneira tradicional entre outros.



## 20 de Marzo

Actividade de Mixología molecular aplicada a coctelería a cargo do profesor do CFP Compostela "Diego Mosquera Miramontes" para alumnado do centro e do IES San Fernando de Badajoz.



## 10 de Marzo

Actividade promovida por Galicia Calidade con ponencia de Francisco Kike Piñeiro (premio nacional de gastronomía 2011 – 2012) con demostracións sobre tapas para promoción en establecementos no ámbito rural.



## 13 de xaneiro

O chef Óscar Fernández Albiñana fai unha demostración de TEXTURIZANTES organizada por "Sosa ingredints S.L" e "Artesa Rias Baixas" esta actividade foi dirixida a profesionais do sector así como o alumnado do CFP, Fernández Albiñana levou acabo distintas elaboracións coa gran variedade produtos que se estaban a expoñer, facendo coñecedores os presentes de como cambiar a forma de inxerir un alimento, sen modificar ningunha das súas calidades organolépticas.





**30 de abril**

1ª Mostra de viños Galegos . sesións de conferencias e catas a cargo de Jorge Mazaira D.O. Valdeorras, Xurxo Rivas (Viño de xerez). Xosé Lois Sebio (Ribeiro), Ramón Huidobro D.O. Rías Baixas, Antonio Torrado (LV Vigo), Martiño Santos Canosa de (Vide, vide), Paula Fandiño (Mar de Frades e Ramón Bilbao), Nacho Costoya ( D.O. Monterrey) e Rubén Pérez Añón e Eloy Novoa ( Ponte Da Boga) entre outros.



**3 de Marzo**

Conferencia a cargo de JOSÉ HIDALGO TOGORES , Doutor Enxeñeiro Agrónomo, Enólogo e Diplomado en Planificación de Negocios, é profesor universitario cun amplo traballo de investigación, a par que técnico é director de numerosas adegas en toda España. Durante oito anos, presidente da Asociación Madrileña de Enólogos, e actualmente membro na Xunta Directiva da Unión Española de Enólogos de Catadores.



**28 de Abril**

Master Class e cata de produtos promovida por AGABA.

Presentación do Campionato “Putting Pen To Shaker” que celebrará a edición galega na Coruña a finais do mes de maio.



**20 de Maio**

Curso de iniciación na técnica de “latte art” Alumnos participando nun curso sobre técnicas de lateado tamén coñecida como “latte art”, impartido polo exalumno e campión de España de “latte art”, Damián Seijas

## PREMIOS E CONCURSOS



**12 de Novembro**

Recoñecemento ao labor profesional e institucional da ESENGRA a D. Manuel Blanco Hermida e D. Benjamín Balsa Mansilla.



**11 de Marzo**

Mónica Pereiro Villaverde, finalista do concurso "MAESTRO DEL ESPRESSO JUNIOR" celebrado en Madrid.



**13 de marzo**

XV concurso de coctelaría e cociña do IES Fraga do Eume "Homenaxe a Rodríguez Moldes". Primeiro premio en coctelaría para Gabriel Vilar Longarela alumno do Ciclo superior de dirección de servizos de 1º do CFP Compostela, parabéns para el e para o seu preparador D. Antonio Servia.