

Hecansa fortalece su equipo docente con chefs canarios de referencia

En un nuevo paso hacia la consolidación de **Canarias** como **epicentro de la formación gastronómica**, la **Consejería de Turismo y Empleo del Gobierno** autonómico ha renovado su compromiso con el talento local a través de [Hoteles Escuela de Canarias \(Hecansa\)](#). La iniciativa, que desde enero de 2024 ha sido un referente en la [enseñanza gastronómica](#) de las islas, se expande ahora con la incorporación de cinco chefs canarios de renombre y un barista de proyección internacional.

El acuerdo, rubricado por la consejera **Jéssica de León** y la consejera delegada de **Hecansa**, **Paola Plasencia**, marca un hito en la formación gastronómica de las islas al contar con profesionales que no solo se han forjado en las cocinas de **Hecansa**, sino que han logrado una trayectoria sobresaliente en la alta cocina. Entre ellos, destacan **Abraham Ortega**, poseedor de una **Estrella Michelin**, así como **Génesis Fernández** y **José Luis Espino**, quienes han participado en el programa desde su inicio. A ellos se suman la chef herreña **Icíar Pérez**, el cocinero majorero **Mario Yamuza** y el barista **Óscar Lafuente**, ampliando así el espectro de especialización dentro de la institución.

Jéssica de León subrayó la relevancia de esta iniciativa como un modelo de **“economía circular de talento”**, destacando que estos profesionales, tras formarse en **Hecansa**, han logrado erigir proyectos gastronómicos de gran reconocimiento. **“Son el mejor espejo en el que pueden mirarse nuestros estudiantes”**, aseguró la consejera, reafirmando la intención de transformar Hecansa en un centro de referencia para la **alta cocina en Canarias**.

El impacto de este convenio no se limita solo a la excelencia académica, sino que también busca resaltar la identidad gastronómica del archipiélago. La utilización de productos de kilómetro cero en las clases magistrales refuerza el compromiso con la sostenibilidad y la puesta en valor del sector primario local. **“Queremos que los alumnos comprendan la importancia de nuestros ingredientes autóctonos, desde las verduras hasta la miel, y que los integren en sus propuestas culinarias”**, explicó De León.

Por su parte, **Paola Plasencia** resaltó la variedad metodológica que ofrecerán los embajadores a través de clases magistrales, showcookings, ponencias y cursos especializados en innovación y sostenibilidad. **“Nos adaptamos a las necesidades del sector y generamos una oferta formativa más atractiva para nuestros estudiantes”**, afirmó la consejera delegada.



La chef **IcÍar Pérez**, exalumna del centro y ahora embajadora de **Hecansa**, destacó la importancia de esta oportunidad no solo para los estudiantes, sino también para la proyección de la

escuela en el panorama nacional e internacional. **“Volver a mi casa con más experiencia y poder compartir conocimientos es un privilegio”**, aseguró, evidenciando el impacto positivo que esta sinergia tendrá en las nuevas generaciones de cocineros canarios.

Con este refuerzo en su cuadro docente, **Hecansa** sigue apostando por la formación de calidad, vinculando el talento insular con la innovación y el respeto por el producto local. La alta cocina en Canarias no solo se cocina en los fogones de los mejores restaurantes, sino también en las aulas de quienes serán los futuros embajadores de su riqueza gastronómica.