


DOSIER PRESENTACIÓN



Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA)

- 
1. Presentación
 2. Post-Covid-19
 3. Sostenibilidad
 4. Ficha Técnica
 5. Organización
 6. Espacios y Actividades
 7. Esquema de Programa
 8. Culinaria 2018

1 | Presentación



Culinaria Tenerife 2020 es la tercera edición del **único** congreso de gastronomía turística que se celebra en Canarias, afianzándose como **referente regional**. Entre sus objetivos destaca resaltar a la cocina como un elemento esencial de la oferta turística de las Islas. Para ello, este evento congresual persigue elevar aún más el nivel de la restauración que se desarrolla en el Archipiélago.

Es un Congreso dirigido a los **profesionales** de la cocina, repostería, sala y bares del sector Horeca.

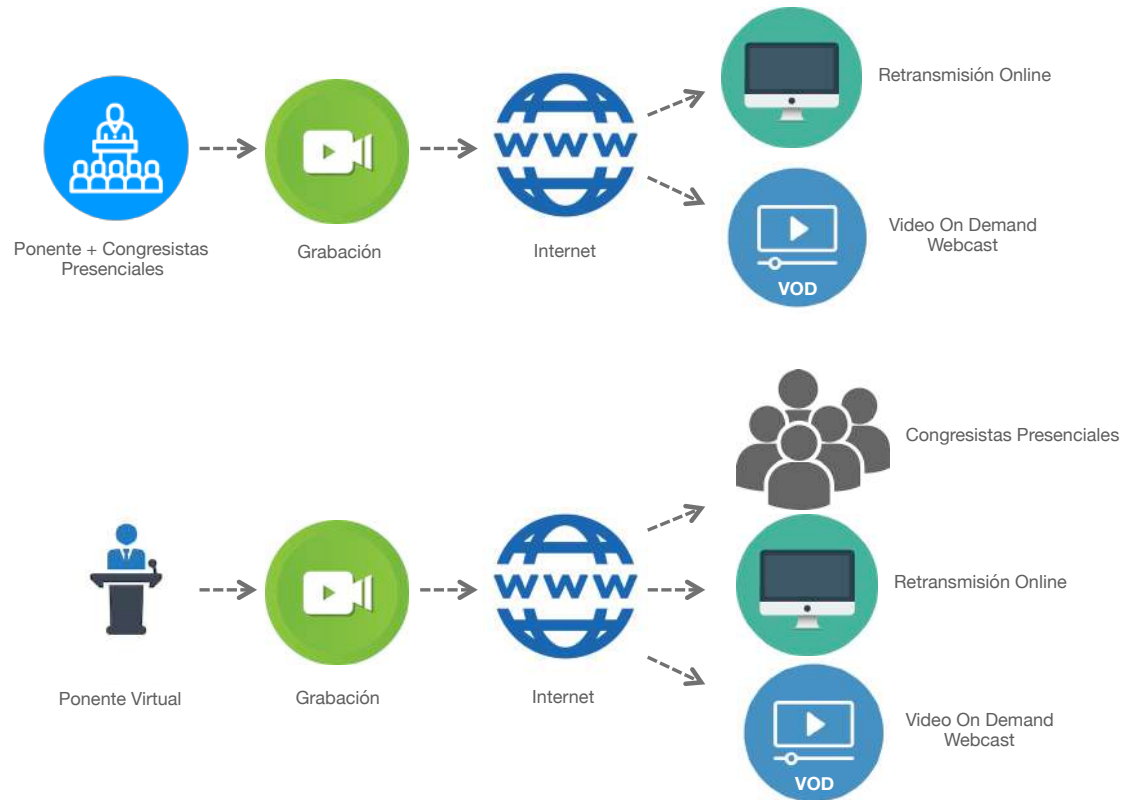
El protagonismo se centra en la variedad, y calidad de las **actividades técnicas – ponencias, conferencias y talleres** – desarrolladas por algunos de los más destacados representantes de la gastronomía nacional y regional para responder a las necesidades de los profesionales del sector.

Como elemento diferencial respecto a otros eventos similares de ámbito nacional, se incorpora con especial protagonismo la **gastronomía realizada en hoteles**.

Se complementa con un **apartado ferial** (reducido y exclusivo), en el que algunas de las más importantes empresas del sector darán a conocer su oferta, mediante la exposición de productos, maquinaria, equipamiento, tecnología y servicios dirigidos al sector.



En esta edición, Culinaria adopta un formato híbrido, con participación de ponentes y de congresistas tanto de forma presencial como online.



2 | Post-Covid-19



Para el desarrollo de Culinaria 2020 se tomarán todas las medidas necesarias para evitar contagios víricos entre los asistentes al congreso (ponentes, congresistas, personal de organización...) de forma que se garantice su seguridad y salubridad.

- Reducción de aforos.
- Control de temperatura a asistentes.
- Mantenimiento de distancia de seguridad.
- Circuitos de entrada, circulación y salida en los espacios.
- Uso de mascarillas.
- Dispensadores de gel hidroalcohólico.
- Limpieza y desinfección continua de espacios y material audiovisual.
- Contenedores de residuos específicos para mascarillas y guantes.



3 | Sostenibilidad

La Sostenibilidad estará presente como eje de desarrollo de Culinaria 2020. Lo hará desde una doble perspectiva:

- En la propia organización y ejecución como **Evento Sostenible**.
- En la incorporación del concepto de **Gastronomía Sostenible** en las diferentes actividades del congreso.



2020
CULINARIA
TENERIFE
EVENTO
SOSTENIBLE

En esta edición de 2020, Culinaria se constituye como un evento sostenible, El Congreso se diseña, organiza y desarrolla para minimizar los potenciales impactos negativos ambientales, y para dejar un legado beneficioso para el sector gastronómico y la comunidad en general

En concreto, el máximo grado de sostenibilidad perseguido en el Congreso se refiere a los siguientes parámetros:

- Reducción y reciclaje de los residuos
- Evaluación y selección de espacios más sostenibles
- Desarrollo de actividades al aire libre
- Selección de alojamientos y restaurantes sostenibles
- Sostenibilidad aplicada al catering y restauración
- Consumo sostenible de materiales
- Eficiencia energética
- Optimización del consumo de agua
- Minimización de emisiones y ruidos
- Movilidad y transporte sostenible
- Comunicación de la sostenibilidad del evento a partes interesadas





Hacia una Gastronomía Sostenible, respetuosa con el medioambiente

La gastronomía actual apuesta por lo esencial, lo sostenible, la sencillez. Culinaria 2020 dará un protagonismo especial a la Gastronomía Sostenible en sus ponencias y talleres como respuesta a la creciente demanda del sector gastronómico (productores, distribuidores, hosteleros, cocineros...); mediante la aportación de conocimientos, experiencias y soluciones por parte de diferentes profesionales para el desarrollo y aplicación de propuestas sostenibles,

Utilización de productos de proximidad, frescos, de temporada. Envases y embalajes sin plástico. Reducción de residuos generados. Métodos de conservación y elaboración que minimicen el consumo de energía y agua. Aprovechamiento de ingredientes/elaboraciones sobrantes.



4 | Ficha Técnica

Fechas	27, 28 y 29 de octubre de 2020
Horario	De 10.00 a 19.00 horas
Lugar	Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje. CDTCA C/ Lar Jarcias, 4. El Galeón. Adeje
Público	Profesionales canal Horeca Empresas del sector
Actividades	Ponencias, Showcooking, Marterclass Talleres, Catas, Degustaciones
Web	www.culiniatenerife.es



5 | Organización

El congreso Culinaria está organizado por **ACYRE CANARIAS**, una asociación formada por **cocineros y reposteros** que realizan su actividad profesional en Canarias. Fundada en 2014 está integrada por más de 1.200 asociados.

Representa a la Comunidad Autónoma oficialmente a nivel nacional (ACYRE CANARIAS forma parte de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España: FACYRE) y a nivel internacional (FACYRE es a su vez miembro de la World Association of Chefs Societies: WACS)

Está enfocada a realzar, fomentar, promocionar y divulgar la gastronomía realizada en Canarias. La Cocina y la Repostería son claves de la imagen de los restaurantes y hoteles que dan servicio a la población local y a los turistas que acoge nuestra Comunidad y, al mismo tiempo, repercute significativamente en la economía regional.

Más información en: www.acyrecanarias.es



ACYRE
ASOCIACIÓN DE COCINEROS
Y REPOSTEROS DE CANARIAS



6 | Espacios



Espacios Técnicos

Aula Gastronómica:

Situada en en la planta -1 del CDTCA, sede de la Factoría de Innovación Turística (FIT). con capacidad para 100 personas y dotada de e q u i p a m i e n t o audiovisual. Este espacio será utilizado para la realización de Ponencias y Masterclass de **Cocina Salada** impartidas, entre otros, por destacados profesionales del panorama gastronómico nacional y regional

Aula Taller: Es un aula - demostración dotada de una cocina profesional y un graderío en arco y en desnivel con capacidad para 30 personas para asegurar la perfecta visión y seguimiento de los talleres sobre **Pastelería** que en ella se van a impartir durante el Congreso. La duración prevista de estas sesiones formativas de especialización será de 1,5 horas.



Aula Sala + Bar: Situada en en la planta baja del CDTCA, con capacidad par 60 personas. Por ella pasarán algunos de los más relevantes profesionales del **Servicio de Sala, Coctelería y Sumillería** para la realización de presentaciones monográficas muy concretas



Espacios Comerciales

Expo Salón y Expo Jardín: Con unas superficies de 600 m² y 1.200 m² respectivamente. Albergarán la **Feria de Expositores**, punto de encuentro permanente entre los principales proveedores del sector, los congresistas y los invitados que son los representantes de las principales empresas hoteleras y de restauración de Canarias.



Sala Reuniones:

Situada en la planta -1 del CDTCA sede de la Factoría de Innovación Turística (FIT). Espacio para la celebración de **encuentros de negocio** entre compradores y empresas expositoras en el Congreso.



Aula Bebidas: Situada en la planta baja del CDTCA sede de la Factoría de Innovación Turística (FIT). Espacio a disposición de los productores y distribuidores de bebidas para la **presentación de sus productos**, así como para la realización de catas y degustaciones.



Espacios Concursos

Concursos Regionales de Cocina y Pastelería

Los primeros clasificados de estos Concursos **representarán oficialmente a Canarias** en el Certamen Nacional de Gastronomía organizado por FACYRE (Federación de Cocineros y Reposteros de España).

Lab Cocina. 14 cocinas individuales, 145 m²



Lab Pastelería. Taller 100 m² + Cuarto Frío 130 m²



Espacio Degustaciones

Restaurante. 60 comensales, 180 m²



Jornadas Gastronómicas Gourmet Experience

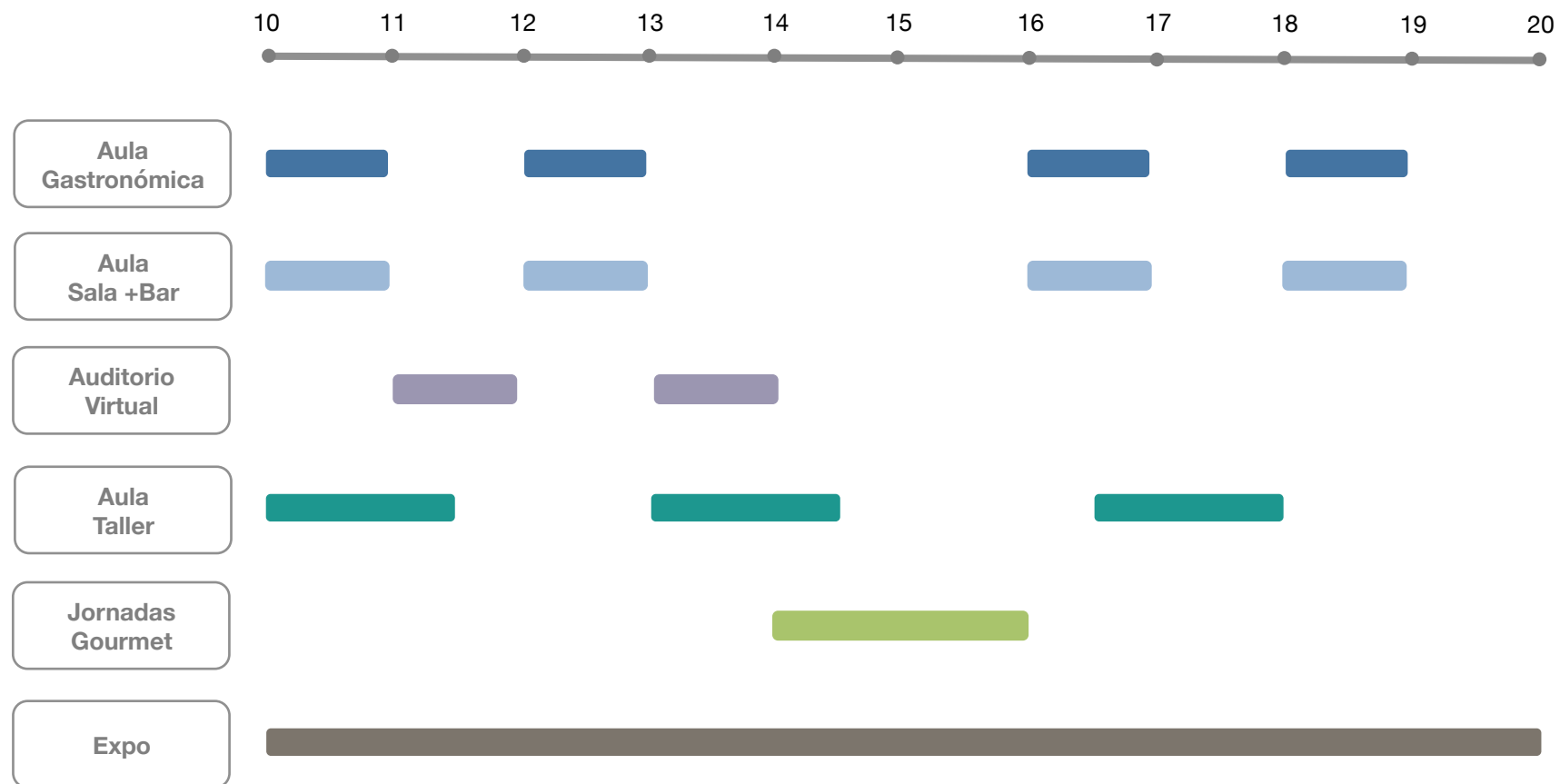
Almuerzos con Menú de Degustación

Productos + Cocineros representado a diferentes islas pertenecientes a Saborea España



7 | Esquema de Programa

Horario diario de actividades del Congreso



8 | Culinaria 2018

Algunos datos de la última edición del Congreso

