

N

TURGALICIA
BOLETÍN DE NOTICIAS

Nº 156 6-12 MAIO '08

Boletín electrónico semanal de **TURGALICIA**. Estrada Santiago Noia, Km. 3. 15896, Santiago de Compostela.



Se desexa recibir máis información gráfica ou escrita sobre as informacións contidas neste boletín envíenos un e-mail premendo o seguinte enlace:



ou pónase en contacto con nós no teléfono:

902 200 432

ou no fax:

981 542 659



www.turgalicia.es



Reservas



Ofertas



Publicacións



Noticias

Edita: **TURGALICIA**. Realización Boletín de Noticias: Imaxe Nova de Comunicación S.L. r/Uruguai 2, 3º dereita, 36201, Vigo. Tel.: 986 221 835. Fax.: 986 437 141 e-mail: imaxenova@imaxenova.com

PROMOCIÓN DE GALIZA EN FRANKFURT

TURGALICIA difunde o destino turístico na Semana Cultural de Galiza

A Sociedade de Imaxe e Promoción Turística de Galicia, **TURGALICIA**, participará, por segundo ano consecutivo, na Semana Cultural de Galiza en Frankfurt, organizada polo Centro Galego de Frankfurt, co obxecto de promocionar o destino turístico Galiza entre os cidadáns desta cidade alemá.

Entre os días 11 e 14 de maio, a céntrica praza Konstabler Wache acollerá os actos da Semana Cultural de Galiza. **TURGALICIA**, en colaboración con Turespaña, instalará un pavillón de 25 metros cadrados, con dous mostradores informativos, nos que se difundirán os valores turísticos galegos.

Para completar a promoción do destino Galiza entre os habitantes de Frankfurt, **TURGALICIA** contratou ao grupo musical galego *Cinco estralos*, que fará tres actuacións diarias.

Ademais, **TURGALICIA** desprazará ata Frankfurt un artesán galego que mostrará aspectos do xeito de vida



Rubén Lois, nun acto na cidade alemá.

dos habitantes da costa, xa que ao longo dos días de feira realizará para os asistentes nós mariñeiros, como xeito de promoción da Galiza costeira.

Así mesmo, organizou unha xuntanza de traballo con operadores turísticos e xornalistas especializados en Turismo e viaxes desta cidade e do seu contorno.

Un "chef" mexicano imparte esta semana clases de cociña no CSHG

Un cociñeiro do Centro de Estudos Superiores de San Angel (México D.F.) ensinará durante esta semana aos alumnos do Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG) a cociña tradicional mexicana, seguindo a filosofía do centro de internacionalizar a formación dos seus alumnos.

O obxectivo é que os futuros directivos e cociñeiros aquí formados coñezan outras culturas gastronómicas e aprendan a usar as materias primas deses países, a elaborar os pratos autóctonos e a traballar desde outra perspectiva.

O *chef* mexicano, de 33



anos, formouse no mesmo Centro de San Angel e traballou en hoteis das cadeas Ritz-Carlton, Fiesta e Pueblo Bonito e en restaurantes de cociña española, italiana e mexicana nas zonas turísticas máis importantes de México e Estados Unidos. Desde hai tres anos e medio ensina na escola situada na capital mexicana.



Alumnos do CSHG realizan prácticas na feira IMEX de Alemaña

O Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG), dependente de **TURGALICIA**-Dirección Xeral de Turismo, xestionou a cafetería que Turespaña montou para o stand de España na Feira IMEX de Frankfurt (Alemaña), a máis importante do mundo no sector de congresos e incentivos de viaxes, entre os pasados días 22 e 24 de abril. Acompañados por profesores de cociña e servizos, cinco alumnos de 1º de Diploma de Xestión de Empresas Hostaleiras e tres de 2º de Certificado de Elaboración e Xestión de Cociña fixeron prácticas nun certame que congregou a máis de 14.000 profesionais de 150 países, que exhibiron a súa oferta de produtos e servizos para o sector de congresos.

Entre as empresas do sector, atopábanse representantes de grupos hoteleiros, aeroliñas, provedores de servizos e asociacións.

O restaurante galego na Expo, xestionado polas asociacións gastronómicas

A Consellería de Innovación e Industria encargou ás catro asociacións gastronómicas de Galiza –Amigos da Cociña Galega, Rías Altas, Lareira e Xantares– a xestión do restaurante galego na Expo de Zaragoza –sete días cada unha, entre o 1 e o 28 de xullo–. Segundo o convenio asinado, deseñarán os menús semanais; revisarán as instalacións e realizarán os pedidos para a súa tramitación polo Centro Superior de Hostalaría de Galicia.