

# El CSHG celebra sus bodas de plata con las principales cadenas hoteleras

Feijoo destaca la relevancia del centro en el éxito del sector turístico gallego

MARGA MOSTEIRO  
SANTIAGO / LA VOZ

La Cidade da Cultura fue el escenario de la celebración de las bodas de plata del Centro Superior de Hostelería de Galicia, que, en palabras del presidente de la Xunta de Galicia, «marcou nestes 25 anos a profesionalización do sector», que fue relevante para lograr el éxito del sector turístico gallego. Todos los asistentes al acto se esforzaron por elogiar el papel que el CSHG jugó en el desarrollo del sector de la hostelería, y por extensión en el turismo. Feijoo recordó que, cuando se puso en marcha el centro, hubo voces contrarias, que «se equivocaron, porque o CSHG foi e será un proxecto de país».

Ahora, 25 años después, el presidente gallego considera que el CSHG es una carta de presentación de la profesionalidad del sector, a cuyos representantes dijo: «Sodes a tarxeta de presen-



A la celebración de los 25 años asistieron representantes de las principales cadenas hoteleras. S. ALONSO

tación de Galicia» y claves en el éxito del turismo gallego. Feijoo recordó que el centro de hostelería nació al tiempo que el Año Santo 93, que fue el primero que internacionalizó el Camino para convertirlo «na rúa maior de Europa». Feijoo se plantea aho-

ra la organización del Año Santo 2021 como fundamental para seguir avanzando en la consolidación del sector, que «tantas alegrías dá». En el acto fueron reconocidas las nueve cadenas hoteleras en las que los alumnos hacen sus prácticas, y que

son: Paladium, Meliá, AC, Paradores, Barceló, Oca, Carrís, Vinci y Hotusa.

La profesora de inglés, la norteamericana Christina Bardin, jefa del departamento de idiomas del CSHG, tomó la palabra en nombre del equipo do-

«O 2021 será o escaparate de Galicia. O sector turístico sodes a nosa tarxeta de presentación»

Alberto Núñez Feijoo  
Presidente de la Xunta de Galicia

cente del que forma parte desde su fundación. Aseguró que los idiomas son fundamentales en la formación en el Centro, y que la internacionalización del CSHG ha sido determinante para que sus alumnos sean queridos en las principales cadenas hoteleras del mundo. Bardin apuntó que los pilares de la formación son «esfuerzo, tiempo y práctica», y «vocación de servicio».

Begoña Ocampo, antigua alumna del centro y propietaria de Pepita Burguer, aseguró sentirse emocionada al recordar sus años en el CSHG, «cuando todo el profesorado se esforzaba, tanto como nosotros, por sacar lo mejor de cada uno». Marta Herrera Rodríguez, alumna de primero de Xestión Hotelera, recordó «los nervios del examen de acceso» porque para mí «era un sueño estar aquí; ahora sé que no es un sueño, es un proyecto, y estamos trabajando en ello».

**La ocasión perfecta.**  
El Vehículo de Ocasión que buscas, con todas las garantías.  
Y con **2.000€** de ahorro\*.

<b>A5 Cabrio 3.0 TFSI 272cv 28.950 €*</b> Quattro Stronic - 2015 - 85.157 Km.	<b>Ateca 1.4 TSI 150cv 25.950 €*</b> DSG FR+Techo - 2018 - 19.825 Km.	<b>Alhambra 2.0 TDI 150cv 24.500 €*</b> ETravel - 7 Plazas - 2018 - 7.018 Km.
<b>Ateca 1.6 TDI 115cv 19.900 €*</b> Style Plus - 2018 - 15.245 Km.	<b>León 2.0 TSI 300cv 26.990 €*</b> Cupra+Navi - 2018 - 9.761 Km.	<b>Arona 1.0 TSI 95cv 14.950 €*</b> Reference Plus - 2018 - 782 Km.
<b>León 1.6 TDI 115cv 12.990 €*</b> Style+Full Link - 2018 - 19.652 Km.	<b>Ibiza 1.0 75cv 9.990 €*</b> Style+Full Link - 2018 - 16.783 Km.	<b>León 1.5 TSI 130cv 14.990 €*</b> Style+Full Link - 2018 - 10.219 Km.

Consultar condiciones en Concesionario

**DasWeltAuto.**  
Vehículos de Ocasión de calidad. Garantizados.

**Compostela Motor**  
Milladairo - Santiago de Compostela - Tel. 981 531 243  
www.dasweltauto.es/grupocompostela  
Abierto Sábados hasta las 14h.

## El profesor Francisco Peña aboga por el Camino como «buque insignia» del turismo sostenible

SANTIAGO / LA VOZ



Francisco Peña.

Santiago celebró el día mundial del medio ambiente con un invitado de excepción, el profesor Francisco Peña Castiñeira, doctor en Farmacia por la USC y uno de los pioneros e impulsores de la salud ambiental más reconocido en el mundo. El investigador, natural de Pontearreas, que lo nombró hijo predilecto, presentó en el Hostal dos Reis Católicos el libro *Medio ambiente & Salud en la era del desarrollo sostenible*, una publicación en la que participaron 42 autores bajo la coordinación y dirección del doctor gallego. Lo firman investigadores de reconocido prestigio internacional entre los que figuran estudiosos como María Tarsy Carballas, del CSIC de Santiago; Francisco Díaz-Fierros, de la USC, o el arzobispo de Compostela, Julián Barrio Barrio.

Dividido en cinco bloques temáticos, el libro trata de dar respuestas realistas a la gestión ambiental. Construir ciudades saludables, sostenibles y resilientes; aplicar políticas saludables, emprender en verde mediante la economía circular, luchar contra el cambio climático y promover el Camino de Santiago como ejemplo de turismo sosteni-

ble son algunos de sus objetivos.

Francisco Peña está convencido de que cuidar el medio ambiente es rentable. «La gestión ambiental y la rentabilidad empresarial son perfectamente compatibles», asegura. Por ello, «hay que trabajar para que los residuos pasen de ser un problema a convertirse en una oportunidad». Entre otras medidas, el profesor y sus colaboradores abogan por luchar contra el cambio climático —que afectará sobre todo a las grandes ciudades y a las zonas costeras por la elevación en unos 50 centímetros del nivel del mar— con soluciones como la implantación masiva del vehículo eléctrico y el impulso de las energías renovables.

Y, como ejemplo, el Camino de Santiago, «buque insignia del turismo sostenible que es preciso fomentar en el marco del Xacobeo 2021, gran impulsor de la marca Galicia». Cree que su impulso, junto con la candidatura de Cíes-Illas Atlánticas a Patrimonio Mundial de la Humanidad, son la mejor forma de celebrar el día mundial del medio ambiente. Un objetivo por el que no se debe trabajar solo el 5 de junio, sino «los 365 días del año».