

Proyecto de Orden del xx de xxxx 2019 por la que se modifica la Orden de 4 de julio de 2014 por la que se fijan los precios privados correspondientes a la prestación de servicios por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.

El Decreto 196/2012, de 27 de septiembre, crea la Agencia Turismo de Galicia, entidad con el objetivo básico de impulsar, coordinar y gestionar la política autonómica en materia de turismo. Entre su objeto se encuentra el impulso a la innovación, investigación, formación y cualificación de las empresas y profesionales del sector turístico. Dentro de la Agencia Turismo de Galicia se encuentra el Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), que entre sus funciones tiene el desarrollo de la docencia y la investigación conforme a las exigencias metodológicas y substantivas propias de toda institución del ámbito universitario.

Por Orden de 4 de julio de 2014 (DOG núm. 128, de 8 de julio de 2014) se fijaron los precios privados correspondientes a la prestación de servicios por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.

Por Orden de 22 de agosto de 2017 (DOG núm. 168, de 5 de septiembre) se modificó su artículo 4, relativo a la actualización de los precios, que quedó redactado como sigue: *“Los precios privados correspondientes a los servicios establecidos en esta norma se actualizarán cada curso académico en la misma proporción que la variación interanual positiva experimentada por el índice de precios al consumo (IPC) para la Comunidad Autónoma de Galicia en el mes de abril anterior al del inicio de cada curso, mediante resolución de la persona titular de la Dirección de la Agencia Turismo de Galicia”*.

La Ley 2/2015, de 30 de marzo, de desindexación de la economía española, estableció un nuevo régimen de actualización de los valores monetarios. Según dicha ley, la indexación con base en índices generales, como es el índice de precios al consumo (IPC), no está justificada ni produce beneficios para el conjunto de la economía.

Por lo expuesto procede modificar dicha Orden de 4 de julio de 2014 en lo que respecta a la actualización de los precios privados en ella establecidos, de acuerdo con la Ley 2/2015, de 30 de marzo. Así mismo, dado el tiempo transcurrido desde su fijación se procede a actualizar el listado de servicios incluidos en el Anexo, eliminando servicios que ya no se prestan en el CSHG como

son, para los alumnos propios del CSHG, los servicios de fianza armario, fotocopias y carné de manipulador de alimentos.

También se elimina el apartado de alumnos otros centros y, en el apartado de uso de instalaciones, se elimina el servicio de pista de tenis.

La orden consta de un único artículo, en el que se procede a modificar el artículo 4 y el Anexo.

En su virtud, vista la propuesta formulada por la Agencia Turismo de Galicia, esta consellería

DISPONE

Artículo único. Modificación de la Orden de 4 de julio de 2014 por la que se fijan los precios privados correspondientes a la prestación de servicios por el Centro Superior de Hostelería de Galicia

Uno. El artículo 4 queda redactado como sigue:

“Artículo 4. Actualización de los precios

Los precios privados correspondientes a los servicios establecidos en esta norma se actualizarán cada curso académico en la misma proporción que el coeficiente de actualización establecido para los tipos de tasas de cuantía fija en la ley de acompañamiento a la ley de presupuestos de la Comunidad Autónoma de Galicia, mediante resolución de la persona titular de la Dirección de la Agencia Turismo de Galicia”.

Dos. El Anexo queda redactada como sigue:

“ANEXO

Precios privados servicios

Alumnos propios CSHG

Concepto	€/ud.
Mantenimiento alumno interno (curso)	1.170,81
Alojamiento en régimen habitación doble (curso)	2.353,07
Alojamiento en régimen habitación individual (curso)	4.521,63
Fianza régimen interno (curso)	257,05
Duplicados tarjeta alumno	5,09
Certificado académico simple	19,55
Certificado académico con programas	61,18
Expedición de título académico	126,57

Uso de la residencia

Concepto	€/ud.
Pensión completa (mes)	616,92
Alojamiento (mes)	411,28
Pensión completa (semana)	205,64
Alojamiento (semana)	143,95

Uso de instalaciones

CONCEPTO	€/ud.
Aula cocina demostración (media jornada)	339,90
Aula cocina demostración (jornada completa)	679,80
Aula cata (media jornada)	339,90
Aula cata (jornada completa)	679,80
Aula cocinas (por evento)	5.098,48

Consultoría y formación

Servicios de Consultoría	Y/hora
Diseño cursos de formación	246,77
Asesoramiento instalaciones hosteleras	154,23
Precio consultoría Galicia	154,23
Precio consultoría nacional*	185,07
Precio consultoría internacional*	226,20
Taller de cocina (2 horas)	308,46
Taller cocina + degustación 10 pág (4 horas)	1.233,83
Elaboración de recetas	205,64

Servicios de formación	€/hora
Impartición de hora de formación en CSHG	92,54
Impartición de hora de formación nacional*	134,69
Impartición de hora de formación internacional *	164,51

Aula cafetería

Concepto	€
-Refrescos, zumos, agua mineral	
Refrescos	1,12
Zumos (naranja, melocotón, piña, tomate)	1,12
Agua mineral 1/3	0,75
- Cervezas	
Con alcohol	1,40
Sin alcohol	0,93
– Cafés, chocolates, infusiones	
Solo, cortado, con leche, descafeinado	0,84
Solo doble	1,12

Capuchino	1,17
Chocolate, Cola Cao	0,84
Infusiones (manzanilla, poleo, té, tila o similar)	0,74
- Pinchos y bollería	
Chapatas	1,40
Pincho de tortilla	1,40
Porción de pizza	1,40
Bollería	0,74
Especialidad (salto de la semana)	1,40
Tumaka	1,12
- Sugerencias	
Sandwich mixto	1,63
Sandwich vegetal	1,63
Tortitas con nata	0,93
Tostadas	0,93
Batidos naturales	0,93

Aula restaurante buffet

Concepto	€/ud
- Menú del día	
Menú (con tarjeta)	4,44
Menú (sin tarjeta)	5,14
- Refrescos, agua mineral	
Refrescos	1,03
Agua mineral 1/3	0,75
- Cervezas	
Con alcohol	1,03
Sin alcohol	1,03
- Cafés e infusiones	
Solo, cortado, con Leche, descafeinado	0,84
Infusiones (manzanilla, poleo, té, tila)	0,74
- Vinos	
Botella de 18'75 cl.	1,45

Aula restaurante carta

Concepto	€/ud
Menú degustación sin bebida	
Menú degustación con bebida	21,03
- Entrantes	
Foie marinado	9,15
Empanada de zamburiña	5,86
Bollitos de bacalao	4,11
Pulpo a la sartén	9,36
Risotto de hongos	8,53
Revuelto de langostinos	8,53
- Plato principal	
Merluza	11,62
Lenguado	15,11
Tataki de salmón	12,34
Solomillo cerdo ibérico	11,62
Carrillera de ternera	11,21
Paleta de cordero	14,39

Compota de manzana	3,39
Coulant de chocolate	3,60
Tocino de cielo	2,67
Ensalada de frutas	2,26
Tarta de requesón	2,98
Tabla de quesos	3,60
- Carta de bebidas espirituosas	
Aperitivos	
Alfonso Oloroso	1,08
Manzanilla Rocío	1,85
Olivares Dulce	3,50
Alvear Pedro Ximénez	1,95
Pedro Ximénez PX	2,16
Oremus Tokaji	3,91
Ochoa Moscatel	1,44
Seara D'Ordens	1,23
Offey Ruby Puerto	1,23

Tío Pepe	1,08
Costera tostado	5,24
Campari	1,65
Fernet Blanca	1,23
Ricard	1,65
Martini Bianco	1,03
Martini Rosso	1,03
Martini Seco	1,03
Manzanilla la Guita	1,03
- Brandys y cognacs	
Armagna	3,60
Carlos I	5,86
Carlos III	2,36
Duque de Alba	5,35
Larios 1866	7,30
Lepanto	5,86
Magno	2,26

Torres 10	2,67
Torres 5	1,65
Cardenal Mendoza	5,45
Courvoisier	8,23
Hehessey	5,45
Martell	6,48
Remy Martin	8,12
- Gin, Ron, Vodkas	
Bacardi 5	3,29
Bacardi 8	3,29
Ginebra Beefeater	2,16
Bombay	2,98
Gordons	1,54
Larios	1,36
Tanqueray	2,67
Ron Bacardi	1,85
Cacique	3,08

Habana 3 años	2,13
Habana 7 años	4,63
Absolut	2,98
Eristoff	1,34
Moskoskaya	1,85
- Licores	
Benedictine	1,13
Carolans	2,39
Cointrau	3,50
Drambuie	4,01
Grand marnier amarillo	4,73
Grand marnier rojo	4,22
Frangélico	2,98
Licor de melocotón tilford	1,44
Licor 43	1,95
Baileys	2,98
Kahlúa	2,98

Manzana Tilfrod	1,44
Maria Brizard	1,34
Pacharán	1,44
Tía María	3,13
- Wiskys	
Knokando	5,86
Ballantines 15	5,24
Ballantines 5	2,67
Canadian Club	3,08
Chivas 12	5,45
Chivas 21	18,51
Four Roses	2,94
Glenmficcich	5,55
Cardhu	5,66
JB 5	2,67
JB 15	5,33
Jack Daniels	4,11

Jim Bean	4,01
Johnnie W Black	4,63
Johnnie W Red	2,17
White Label	2,26
- Otros espirituosos	
Calvados	5,96
Kirsch	1,75
Marc de Champagne	4,01
Orujo blanco M. Codax	2,36
Orujo Condes de Albarei	4,01
Orujo hierbas M. Codax	2,67
Orujo Lua	2,88
Orujo Pazo Señoráns	3,08
Pera Williams	6,27
Tequila	2,98
Orujo blanco Ulla	2,88
Orujo hierbas Ulla	2,47

Orujo café Pazo Casanova	2,47
Crémela de Oruxo	2,57
- Cocktails	
Alexandra	3,39
Americano	3,39
Bloody Mary	5,35
Dry Martini	2,26
Gimlet	1,85
Manhattan	5,96
Negroni	3,08
Presidente	1,85
Vodkatini	3,60
- Carta de cafés	
Descafeinado Colombia	1,03
Brasil S.M.	1,03
Colombia Supremo	1,03
Moca Etiopía	1,03

Bluemontain	2,38
Café solo	0,85
Café cortado	0,97
Café leche	0,98
Café doble	1,29
Manzanilla	0,73
Té	0,73
Tila	0,73
Descafeinado sobre	0,85
Poleo menta	0,73
Tés especiais	0,73
- Carta de vinos	
Pazo Señoráns	11,40
Terras Gauda	11,25
Castizo	11,03
Viña Somoza	9,64
Valmiñor 37 cl.	6,53

Ladairo	7,67
Casal de Armán	10,56
Vilerma	9,75
Pazo Casanova	10,18
Guitian	14,62
Viña Godeval	9,08
Viñas del Vero Chardonnay	8,27
Enate Gewürtraminer	10,65
Protos	6,86
Waltraud	13,37
Santa Digna Rosé	7,71
Porvide	10,68
Pagos del Galir	12,85
Vía Romana	7,63
Algueira barrica	12,34
Enate	10,52
Ceres	10,50

Arzuaga	14,88
Atrium	9,11
Campillo	11,30
Beronia	11,63
Santa Digna	8,50
Condes de Haro	13,70
Codorniu Pinot Noir	12,99
Ana de Codorniu	10,87
Areus (Sauternes)	12,25
- Carta de refrescos precios	
Bitter Kas	1,78
Agua litro	1,51
Agua 1/3	0,74
Refrescos	1,03
Mosto	1,06
Zumo tomate	1,39
Zumo naranja natural	1,59

Cervezas	1,41
Cervezas sin alcohol	1,54

Disposición última única. *Entrada en vigor*

Esta orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Diario Oficial de Galicia.

Santiago de Compostela,

Román Rodríguez González

Conselleiro de Cultura y Turismo