

# <h1>Plan de Mejora Gastronómica de Canarias. Menú Especial Caf de

Agaete.</h1><p>La Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias consciente de que la Gastronomía debe ser un componente imprescindible de la oferta turística de las Islas, puso en marcha en julio del 2005 el Plan de Mejora del Sector de la Restauración en Canarias. Esta iniciativa que desarrolla Hoteles Escuela de Canarias pretende, a través de la información, sensibilización y formación, mejorar el producto, el servicio y el ambiente de los establecimientos de restauración adheridos al plan. </p><p>Entre sus objetivos destacan los siguientes: </p><ul> <li>Aumentar la calidad global que presentan los establecimientos de restauración en los municipios que est n adheridos al Plan.</li> <li>Orientar a los establecimientos de restauración en general, en la gestión, producción y atención al cliente. </li> <li>Potenciar la cocina de las islas.</li> <li>Defender y promover los productos agrícolas tradicionales cuya incorporación al recetario más característico de la isla facilitará su desarrollo y apuesta por una gastronomía con identidad. </li> </ul> <p>El proyecto se ha iniciado en la isla de El Hierro y en la <strong>Mancomunidad del Norte de Gran Canaria</strong> y más concretamente en los municipios de Sta. María de Guía, Galdar y Arucas. Actualmente hay 60 establecimientos adheridos al proyecto de los cuales 24 corresponden a los municipios de Valverde y Frontera y 36 a los municipios norteños de la isla de Gran Canaria. </p><p style="text-align: center"><table border="0"><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></p>