



ESCOLA D'HOTELERIA  
ILLES BALEARS

## **Entrega de reconocimientos a entidades y personas clave en la historia de la EHIB**

### **Trayectoria profesional: Juan Romero**

Pionero de la renovación gastronómica en Mallorca y primer chef con estrella Michelin en Palma. Desarrolló su carrera en establecimientos emblemáticos y posteriormente dedicó 15 años a la docencia como jefe del departamento de cocina de la EHIB.

### **Excelencia gastronómica: Marga Coll**

Chef mallorquina y exalumna de la EHIB. Propietaria del restaurante Miceli. Destaca por la cocina de proximidad y la reinterpretación de la tradición gastronómica balear.

### **Dirección hotelera: Diego Calvo**

Profesional destacado en dirección hotelera, con una trayectoria vinculada a la excelencia en la gestión y el posicionamiento del destino. Exalumno de la EHIB.

### **Innovación: Lluís Pérez**

Exalumno de la EHIB y referente en innovación aplicada al sector representante de nuevos modelos de gestión y digitalización.

### **Impacto internacional: Luís Vizcaino**

Exalumno de la EHIB y actual directivo en Marriott International, con trayectoria en hoteles de lujo en Europa, Asia y Oriente Medio.

### **Talento joven: Ricard Mesquida Cartoixa**

Alumno con expediente destacado y experiencia internacional. Representa el futuro del sector.

### **Embajadora de las islas Baleares: Encarna Piñero**

Global CEO de Piñero y presidenta de Inverotel. Referente internacional, impulsora de acuerdos de cooperación y proyección exterior de la EHIB.

### **Compromiso con la formación: Iberostar Hotels & Resort, Hotels Viva & Resorts, THB Hotels, Hipotels Hotels & Resorts, Comercial Mut Llabrés**

Reconocimiento por su implicación en programas de becas y apoyo al alumnado.