

**XVII CONGRESO DE LOS TÉCNICOS DEL
MINISTERIO DE HACIENDA
GESTHA**



BARCELONA 5, 6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2023





PROGRAMA DE ACTIVIDADES

JUEVES 5 DE OCTUBRE

MAÑANA:

8:30 a 10:00 Acreditaciones de asistentes. Sede HOTEL PORTA FIRA. Pl. d'Europa, 45, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona

9:30h Apertura Congreso GESTHA a cargo de autoridad del Ministerio de Hacienda (pendiente de confirmar)

10:00h Conferencia sobre los “Últimos criterios interpretativos realizados por el Tribunal Supremo en el ámbito tributario”, a cargo de _____ (pendiente de confirmar)

11:30 Pausa-Café

12:00 Mesa Redonda: “Reflexiones relacionadas con el contenido de la Conferencia”.

Participan: _____ (pendiente de confirmar)

Moderador: GESTHA

13.30 Inicio Asamblea General GESTHA: Situación profesional del colectivo

15.00 Cóctel Hotel Porta Fira

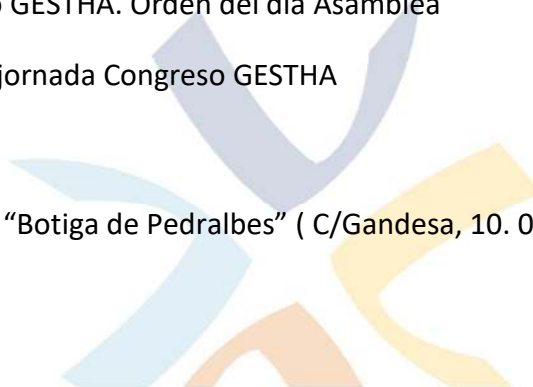
TARDE:

16.30h Reapertura Congreso GESTHA. Orden del día Asamblea

19.00h Finalización primera jornada Congreso GESTHA

NOCHE:

21:30 Cena en Restaurante “Botiga de Pedralbes” (C/Gandesa, 10. 08028 Barcelona)



VIERNES 6 DE OCTUBRE

MAÑANA:

8:00 a 9:00: Reapertura acreditaciones asistentes. Sede HOTEL PORTA FIRA. Pl. d'Europa, 45, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona

9:00h Conferencia: “La IGAE como Autoridad de Control del Mecanismo para la Recuperación y Resiliencia”, a cargo _____ (pendiente de confirmar)

10.15 Pausa-Café

10.45 Mesa redonda: “Los nuevos retos en materia de fiscalidad: Fiscalidad directa-Fiscalidad indirecta- Imposición medioambiental.

Participan: _____ (pendiente de confirmar)

Moderador: IEF

13.00 Clausura de las Jornadas por una autoridad de la AEAT (pendiente de confirmar)

13.30 Reapertura Asamblea General GESTHA

15.50 Clausura XVII Congreso GESTHA a cargo de D. Carlos Cruzado Catalán, Presidente de GESTHA

15:00 Almuerzo de trabajo en HOTEL PORTA FIRA

TARDE:

18.00 Tiempo libre para visita de la ciudad de Barcelona.

NOCHE:

21.30h Cena de Gala. RESTAURANTE MIRABLAU TIBIDABO Plaza Doctor Andreu s/n 08035 Barcelona

SÁBADO 7 DE OCTUBRE

MAÑANA:

09:00 Recogida en el HOTEL PORTA FIRA. Pl. d'Europa, 45, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona y transporte en autobús para inicio de excursión.

09.15 Recogida en Plaza España

10:00 a 11.30 Visita guiada a CAVAS FREIXENET.

12.30 a 14.00 Visita al Monasterio de Montserrat.

14.30 Comida en Restaurante Masía Vinya Nova- C/ Montserrat S/N, 08294 El Bruc, Barcelona

17:30 Finalización y transporte en autobús hasta Hotel Porta Fira y Plaza España.

Coordinadores de organización del Congreso: Miguel Ángel Mayo tf. 637 29 55 47-Antonio Lázef tf. 93 291 11 20- 659 90 29 43 y local central de C/ Lérida teléfono 91 583 79 68

Email: congresogesthabcn@gmail.com, gestha@gesthadifusion.com

La organización se reserva el derecho a modificar los contenidos del programa según avance el número de inscripciones por la capacidad de los locales o por cualquier otra circunstancia.

Para consultas o incidencias, no dudéis en contactar en los teléfonos o correos indicados.

ALOJAMIENTO

HOTEL PORTA FIRA (4*) Pl. d'Europa, 45, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona.

Tf.93 297 35 00

Solicitudes de reserva en la web del hotel www.hotelbarcelonaportafira.com . Acceder al apartado "reservar" e indicar el código promocional "GESTHA".

Los precios de las habitaciones para los congresistas serán los siguientes:

Habitación DOBLE: Desayuno buffet incluido: 175 € IVA incluido, por noche y habitación

Habitación DUL: Desayuno buffet incluido: 150 € IVA incluido, por noche y habitación

OTROS HOTELES CERCANOS:

Hotel SB Plaza Europa (4*): Carrer de les Ciències 11-13, 08908 L'Hospitalet de Llobregat.

Tf. 93 503 00 00

Hotel Alexandre Hotel Fira Congress (4*): Carrer de José Agustín Goytisolo, 9, 11, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Tf:93 267 18 00

Hotel Travelodge Barcelona Fira (3*) Carrer de la Botànica, 25, 08908 L'Hospitalet de Llobregat.

Tf. 93 263 72 50

Hotel Easyhotel Barcelona Fira (1*): Avinguda de la Granvia de l'Hospitalet, 22, 08902 L'Hospitalet de Llobregat.

Tf 93 199 07 11

Para reservar habitación podéis contactar por teléfono con los hoteles, pero os aconsejamos que reservéis por internet, a través de las páginas de Trivago, Booking, etc., porque los precios son más económicos e incluso podéis encontrar ofertas puntuales.

MENÚS:

CÓCTEL JUEVES: Variedad de platos fríos y calientes seleccionados. Dado de foie micuit con garrapiñados y frambuesa. Jamón ibérico bellota con pan con tomate. Hummus con verduritas y oliva negra .Nuestro steak tartar de ternera. Wan tun de oliva y tomate. Platos calientes pasados por camareros. Patata, pulpo y pimentón de la vera. Crema de alcachofas con butifarra del perol. Gambas en pasta kataife y salsa romesco. Cucuruchos de nuestras bravas sin florituras. .Brochetas de pollo Yakitori en minicazuelita. Brocheta fruta fresca con coulis. Surtido de minichupitos dulces

CENA JUEVES: Entrantes a compartir: Rabas de pollo con kikos, mayonesa de chipotle y salsa César. Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico de bellota. Carpaccio de aguacate con gambas y crème fraîche. Calamarcillos a la andaluza con mayonesa de kimchi **Segundo plato a elegir:** Medallones de filete de ternera con cobertura de tres quesos y patata frita o Merluza a la plancha con patatas confitadas, hummus y gremolata. **Postre:** Carrot cake

ALMUERZO VIERNES: Buffet gran selección de entrantes y principales. Especialidades Frías Variedades de brotes verdes y hortalizas frescas con crudités: aceitunas de Aragón, cebolla de Figueras, maíz, atún, pepino, pimiento, tomates, zanahoria y huevo duro Ensalada de judías verdes, queso de cabra, tomate fresco, albahaca y quicos Surtido de quesos y embutidos de la tierra con pan con tomate Surtido de mini canapés Porta Fira.

Especialidades Calientes Arroz Caldoso de langostinos y espárragos. Media luna de salmón con salsa de cigalas y citronela Corvina con verduras y vinagreta mediterránea Solomillo de cerdo al cava con setas y alcachofas Crema de calabaza con sus guarniciones **Postre:** Fruta fresca de temporada Surtido de minis y dulces Porta Fira.

CENA-BAILE VIERNES NOCHE: Primeros a compartir: Jamón Ibérico en tosta de Coca de Folgueroles. Rilletes de Pato con reducción de PX y sus tostaditas. Bol de Ensalada Thai con tataki de Salmón Soasado. Piruletas de Coco, Cilantro y Gamba. Croquetas de Pollo **Segundo plato:** Presa Ibérica de Bellota con mojo asiático y verduritas Thai o Suprema de Salmón con verduras y reducción de soja y miel. **Postre:** New York Cheesecake sobre crema inglesa, nata y chocolate caliente. Se incluye 2 horas DJ.

ALMUERZO EXCURSIÓN SÁBADO: Entrantes típicos: escalivada, ensalada de la huerta, embutidos de Calaf y patatas al caliu con alioli. **Parrillada de carne típica de la Masía:** carnes y embutidos. **Postre:** Crema catalana. Vinos seleccionados. Para intolerancias, vegetarianos u otras causas, se puede solicitar a petición, Arroz de montaña o menú vegetariano. Debéis comunicarlo previamente.

