

Sevilla, 12 de noviembre de 2015

NOTA DE PRENSA

VILLALOBOS: “Somos referente en restauración gracias a la calidad de nuestros establecimientos, que se nutren de los jóvenes de las escuelas de hostelería de la provincia”

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha visitado, hoy, el I.E.S. Atenea, en Mairena del Aljarafe, centro en el que se imparten enseñanzas de Grado Medio de Hostelería y Restauración. Durante su visita, Villalobos ha estado acompañado por el alcalde del municipio, Antonio Conde; y por el director del centro, Juan Francisco Senín.

Villalobos ha recorrido las instalaciones del centro y ha conversado con profesores y alumnos del instituto que cursan, concretamente, los ciclos formativos ‘Cocina y Gastronomía’; y ‘Servicios en Restauración’.

Para el presidente de la Diputación, la provincia de Sevilla es un “referente” en el ámbito de la gastronomía y la restauración “*gracias a la calidad y la profesionalidad de nuestros establecimientos de hostelería, que se nutren de jóvenes formados en las escuelas de hostelería del territorio*”.

El I.E.S. Atenea es una de las escuelas de Hostelería con las que la institución provincial tiene suscrito un convenio de colaboración al objeto de difundir, entre el alumnado de estos centros, un mayor conocimiento y valoración de los productos gastronómicos de la provincia de Sevilla.

En base a este convenio, la Diputación, a través de Prodetur-Turismo de la Provincia facilita a estos centros el desplazamiento y la visita a las empresas agroalimentarias de la provincia, dentro del programa de Turismo Industrial que desarrolla la institución provincial. El acuerdo también prevé la organización de distintos cursos, jornadas y catas de productos (como aceites o vinos), contando con la colaboración de las asociaciones empresariales del sector.

Fue, precisamente, una alumna del I.E.S. Atenea quien se alzó como ganadora de la cata de vinos de la provincia, organizada por Prodetur y la Asociación de Vinos y Licores y destinada a las escuelas de Hostelería, dentro de la feria sectorial que se desarrolló, en el patio de la Diputación, el pasado mes de octubre.

La próxima actuación en el ámbito del convenio será la visita a tres empresas de productos gastronómicos del municipio de Constantina: Anís La Violetera, Bodega La Margarita y Obrador Valle de la Osa. Durante esta visita, que tendrá lugar el próximo 17 de noviembre, alumnos y profesores de las escuelas de Gastronomía de la provincia tendrán la oportunidad de conocer, de primera mano, el proceso de elaboración de los productos más emblemáticos de estas empresas.