

Futuros cocineros tupungatinos se capacitaron en un importante foro gastronómico provincial

17 noviembre, 2021



19 alumnos llegaron hasta el Auditorio Ángel Bustelo.

El pasado miércoles 10 de noviembre alumnos del curso de Cocina Profesional pertenecientes al Centro de Capacitación para el Trabajo N° 6-205 “Dr. Miguel Valeriano Jaime” (CCT), participaron del “II Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza” desarrollado en el Auditorio Ángel Bustelo. La organización estuvo a cargo de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Afines de Mendoza junto al Gobierno Provincial.

Con el objetivo de seguir capacitando a los futuros gastronómicos, que estarán a cargo de diferentes

emprendimientos turísticos, desde el Municipio a través de la Dirección de Turismo, se puso a disposición la movilidad para que 19 estudiantes pudieran viajar al Foro, a lo que el director del CCT, Leonardo Escudero, comentó: “Este trabajo en conjunto que venimos desarrollando con la Municipalidad de Tupungato nos da la posibilidad de que nuestros alumnos, que están cursando gastronomía en los 3 turnos, puedan participar de este evento tan importante en la formación y capacitación de ellos, para nosotros este tipo de instancias de poder participar, de poder aportar desde el departamento ayuda a que nuestros estudiantes puedan desarrollarse profesionalmente y que ellos también puedan traer todo ese conocimiento a nuestro departamento”.

Las temáticas tratadas tuvieron que ver con productos y recetas identitarias de la provincia; el marco legal en torno a la cadena productiva; el vínculo entre el productor y el empresario a través de la economía social y la asociatividad; la comunicación y la promoción como estrategia para posicionar la gastronomía en Mendoza y el mundo; y por último, la sostenibilidad como eje transversal para cumplir los objetivos propuestos.

“Lo más importante para nosotros en el sector de turismo es el recurso humano y consideramos que de esta manera estos chicos, que están aprendiendo y que serán los futuros trabajadores del sector gastronómico, van a tener estas ideas, van a poder inspirarse sobre cómo aprovechar mejor los productos locales para brindarlos en sus puestos de trabajo” destacó la directora de Turismo, Analía Parra.

Fuente: Prensa Tupungato