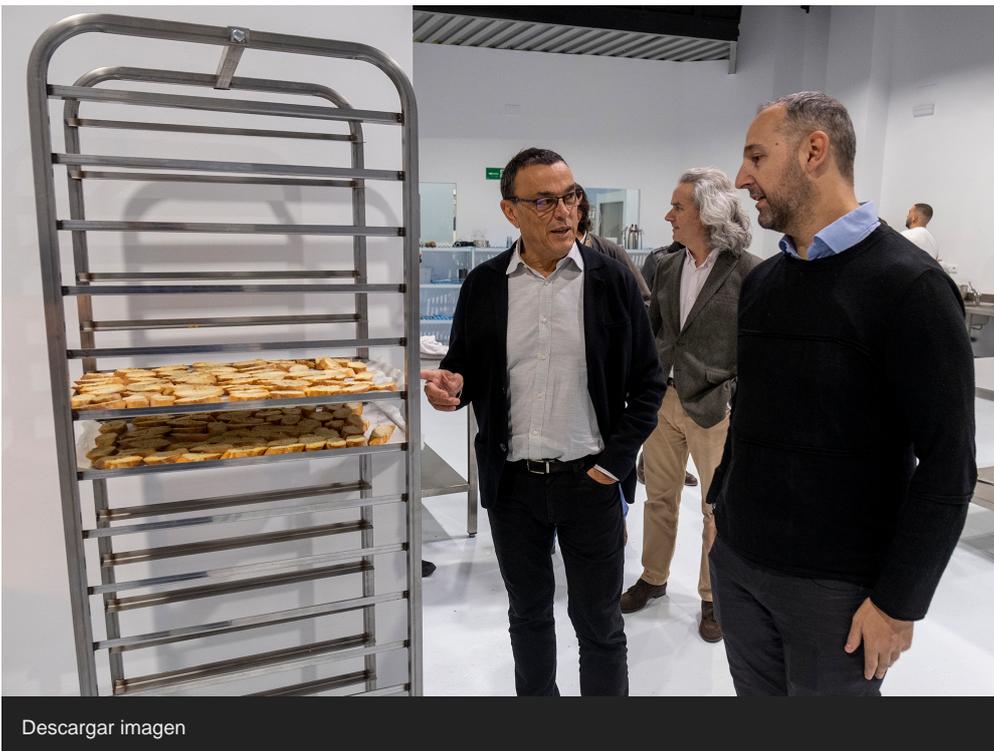


jueves 26 de diciembre de 2019

Caraballo visita las instalaciones del Instituto Superior de Gastronomía de Huelva, cantera de profesionales en el sector

La escuela ubicada en Aqualon Puerto, que cuenta con más de 2.000 m² y equipamiento con tecnología de vanguardia, imparte formación académica de calidad



[Descargar imagen](#)

El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, acompañado por el gerente del Patronato Provincial de Turismo, Daniel Navarro, y el secretario general del Círculo Empresarial de Turismo, Rafael Barba, han visitado el Instituto Superior de Gastronomía (ISG) acompañados por el director del centro, Juan Luis Mancheño, para conocer de primera mano tanto las magníficas instalaciones con que está dotada esta escuela, como su amplia oferta formativa y la importante incidencia que tiene en el sector turístico,

concretamente el relacionado con el segmento hostelero y hotelero, con el fin de establecer nuevas vías de colaboración entre ambas entidades.

El presidente de la institución provincial ha mostrado su reconocimiento y agradecimiento a una empresa privada “por lanzarse en un sector tan importante para Huelva como es la gastronomía, y hacerlo con unas instalaciones de esta calidad y de esta vida y ubicadas en un sitio magnífico como es el Aqualon”. Como ha indicado Caraballo, “desde la Diputación ya venimos colaborando estrechamente con esta entidad y precisamente estamos a la espera de que nos presenten un nuevo proyecto de colaboración con el que abrir el abanico para gente desfavorecida y posibilitar que pueda recibir formación”.

Caraballo ha destacado “las bondades que ofrece nuestra provincia, como el jamón de Jabugo, las fresas, los arándanos o el marisco, entre muchos otros productos, con unas posibilidades enormes, pero necesitábamos profesionales que se dedicaran a formar a los jóvenes para garantizar el futuro y la cantera de la gastronomía y del sector en la provincia de Huelva, ya que hablar de la gastronomía de Huelva conlleva convertir Huelva en un atractivo turístico de gran interés”.

Por su parte, el director del centro, Juan Luis Mancheño, ha indicado que la escuela, con un año de vida, “está enfocada en dos sectores bien diferenciados, como son educación y formación, además de ser entidad organizadora de Tripartita y de cursos amateurs de aprendizaje dirigidos a toda la ciudadanía”. Mancheño ha señalado que esta visita institucional del presidente de la Diputación responde “al refuerzo de nuestra alianza de colaboración con esta institución, que es bastante estrecha, y desde aquí agradecemos la ayuda que nos presta día a día en el desarrollo de esta formación”.

Para el director del ISP, “la Diputación de Huelva tiene un papel de dinamización y de inserción laboral para que todo el mundo en el sector se vaya profesionalizando de manera privada y pública y, del mismo modo, que vaya enfocado al crecimiento del turismo y a una mejor atención profesional en los establecimiento”.

ISG es una escuela que parte de la iniciativa privada y pretende convertirse, a través de una formación académica de calidad, en cantera de profesionales en este sector con un alto grado de cualificación que conlleve la mejora continua del servicio que se presta a los clientes desde las distintas empresas turísticas, generando profesionales altamente cualificados y preparados para iniciarse en el mercado laboral a nivel tanto nacional como internacional.

El instituto, ubicado en el Centro de Ocio Aqualon Huelva de la capital, está dotado con una superficie de más de 2.000 m² divididos entre cocinas equipadas con la última tecnología disponible en el mercado, obradores de panadería y pastelería, aulas multifuncionales para el desempeño de la acción formativa y zonas de descanso para el alumnado.

Oferta formativa de calidad

En la actualidad, el Instituto cuenta con una amplia y variada oferta formativa, ofreciendo Ciclos formativos de Formación Profesional en grado medio y superior en cocina, homologados ambos por la Junta de Andalucía. Concretamente, se imparte un ciclo formativo de grado medio en cocina y gastronomía y uno de técnico superior en dirección de cocina, ambos con una duración de 2.000 horas distribuidas en dos cursos escolares, incluida la Formación en Centros de Trabajo. Además, el ISG ofrece 6 Certificados de Profesionalidad en materia de cocina y pastelería, todos ellos también homologados por la Junta de Andalucía.

Desde el ISG se ofrece la posibilidad de realizar prácticas en algunos de los mejores restaurantes del país mediante acuerdos vigentes con restaurantes de la talla de DiverXo, Atrio o el Corral de la Morería y con los más reconocidos restaurantes de la provincia de Huelva como El Portichuelo, Azabache y Casa Dirección, entre otros.

Como ejemplo de colaboración entre el ISG e instituciones públicas y privadas, recientemente se ha realizado un curso de operaciones básicas en la cocina en colaboración con la Diputación de Huelva y la Cámara de Comercio impartido por el prestigioso chef onubense Juan Carlos Ramírez.