

El consejero Novillo ha suscrito hoy el acuerdo de colaboración que formará a más de 250 estudiantes en cursos especializados

La Comunidad de Madrid firma un convenio con la Cámara Oficial de Comercio para promocionar los productos de proximidad entre alumnos de hostelería

- Las actividades incluirán catas, trinchados de aves, cortes de jamón, elaboración de tablas de quesos o servicios de aceites
- Estarán presentes alimentos destacados de la Denominación de Origen Vinos de Madrid o Aceite de Madrid
- La Escuela de Hostelería y Turismo formará a chefs, jefes de sala y expertos en destilados, coctelería, cervezas o quesos

31 de marzo de 2025.- La Comunidad de Madrid ha firmado hoy un protocolo de colaboración con la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid, para promocionar productos agroalimentarios de proximidad entre los alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo de la capital.

El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo ha rubricado el acuerdo en el Instituto de Formación Empresarial de la Cámara Oficial de Comercio e Industria, que se desarrollará durante este año con posibilidad de prórroga de otros cuatro. Gracias a esta iniciativa, 250 estudiantes conocerán una selección de alimentos locales a través de catas, trinchados de aves, cortes de jamón, elaboración de tablas de quesos, servicios de aceites o ejemplos para reducir los residuos.

Tendrán un lugar destacado las siete figuras de calidad diferenciada: Denominación de Origen Protegida DOP Aceite de Madrid; Indicación Geográfica Protegida IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, Denominación Geográfica Anís Chinchón, Etiqueta de Agricultura Ecológica, Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado y Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real.

En cuanto a la Denominación de Origen Protegida DOP Vinos de Madrid, ya formaba parte del programa formativo en el Curso Superior de Marketing y Comercialización del Vino y el Superior de Sumiller, a los que se añadirá esta primavera una nueva propuesta de Iniciación al Vino.

La Escuela va a introducir carnes, frutas, verduras, vermuts, cervezas, quesos, lácteos o aceites de kilómetro cero en títulos como Chef Ejecutivo, Dirección de Sala, o los de Expertos en Destilados, Coctelería y Mixología, Beer Sommelier



Medios de Comunicación

(cervezas) o Cheesemaster (quesos). Así, el centro formativo amplía su apuesta por los productos locales y contribuye a la promoción, difusión y consumo de la variedad y calidad de la oferta alimentaria regional.