

Soria, 17 de enero de 2012

## **NOTA DE PRENSA**

### **“ASOHTUR lanza dos novedosos cursos de formación en cocina micológica”**

- **La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo potenciará los conocimientos culinarios de 160 profesionales del sector a través de cinco cursos gratuitos.**

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) presenta dos cursos de formación sobre cocina micológica para este primer cuatrimestre del año. ‘La cocina de los vegetales y las setas’ es el nombre de esta pareja de módulos de formación que ASOHTUR ha seleccionado para su programa educativo dada la especial relación que la cocina soriana tiene con productos como los hongos, las setas y las trufas. Uno de los objetivos de estos talleres formativos es mejorar la capacitación de los profesionales sorianos en el tratamiento culinario de estos productos naturales.

Junto a los cursos sobre cocina micológica, ASOHTUR programa hasta el mes de abril, otros tres cursos educativos en el campo de la cocina. ‘Cocina creativa’, ‘Tapas, pinchos y canapés’ y ‘Pastelería y repostería’ -este último también es una novedad en el programa formativo anual de ASOHTUR-, son los nombres de estos tres cursos que, como el en caso de los dedicados a la cocina micológica, son gratuitos. Los cinco talleres serán impartidos de manera presencial en la ciudad de Soria y están dirigidos a empresarios autónomos y trabajadores del sector hostelero de la provincia de Soria.

En total, más de 160 alumnos se beneficiarán hasta el mes de abril de este programa de cursos, con una duración media de 40 horas cada uno. Cada uno de los alumnos inscritos en cualquiera de los cursos recibe el material didáctico correspondiente, además de un diploma acreditativo al finalizar el mismo.

La Agrupación Soriana de Hostelería sigue manteniendo con este paquete de cursos su apuesta por la formación continua de los profesionales del sector en un momento en el que los organismos públicos han rebajado notablemente las ayudas dedicadas a esta materia. ASOHTUR entiende como una inversión a medio y largo plazo incrementar los conocimientos de los cocineros sorianos para aumentar el nivel y posicionamiento de la cocina de Soria en el mercado en expansión del turismo gastronómico.

La Fundación Tripartita y el Fondo Social Europeo han financiado este programa de cursos que ha sido coordinado desde la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) en la que participa ASOHTUR.

\*\*\*\*\*