# Alianza formativa entre IFAPA y hosteleros de Sevilla

**La presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), Lourdes Fuster, y el director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (ESHS), Iñaki Echeveste, han alcanzado un acuerdo de colaboración en materia de formación y transferencia de conocimiento que redundarán directamente en el sector de la gastronomía y hostelería andaluzas.**

El secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Vicente Pérez, ha destacado que “con este acuerdo se pretende avanzar en la puesta en valor de la dieta mediterránea en la gastronomía andaluza en especial teniendo en cuenta los valores nutricionales y las cualidades saludables de sus productos”. Al mismo tiempo, ha señalado que “contempla la posibilidad de que los alumnos de esta escuela adquieran formación sobre las ventajas de conocer las distintas campañas agrícolas y el aprovechamiento del mercado de cercanía, cuestiones que redunda en la calidad”.

Al mismo tiempo, a través de este acuerdo de colaboración se consigue un mayor acercamiento de los alumnos de la escuela a la calidad y variedad de la producción agrícola y pesquera de Andalucía.

Por su parte, Lourdes Fuster ha destacado la importancia de estos acuerdos con los que “el Ifapa contribuye a la mejora y al competitividad de los distintos sectores, y en este caso en el ámbito de la hostelería y la gastronomía”, observando de manera especial el ámbito formativo en donde el instituto tiene previsto realizar en este año 2022 más de 700 actividades.

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ofrece programas de formación especializada en Cocina, Pastelería o Servicios de Restauración, que permiten a su alumnado conocer la realidad del sector de la gastronomía en un entorno teórico-práctico, facilitando su acceso al mundo profesional con garantías de éxito, en especial a través de sus acuerdos con hoteles y restaurantes en más de 20 países. Además ofrece seminarios a lo largo de todo el año. La escuela ha sido distinguida en distintas ocasiones como Escuela Europea del Año, por la Asociación Europea para la Formación en Turismo, Hostelería y Restauración.