

Apoyarán 8 escuelas a profesionalizar cocineros tradicionales en Puebla

El Ciudadano · 2 de julio de 2023

Los chefs tradicionales recibirán instrucción en habilidades de comunicación, servicio, manejo de comandas, costos y atención



La Secretaría de Turismo, junto con ocho instituciones de educación superior, implementará una serie de capacitaciones a cocineros tradicionales del estado, como parte del programa **“Puebla, Patrimonio de Saberes y Sabores; Historias detrás del fogón”**.

Lee también: Realismo y humanismo, retos de la educación superior

El propósito será profesionalizar, enaltecer y rescatar a quienes se dedican a mantener viva la **gastronomía tradicional poblana**.

El acuerdo se presentó tras una reunión entre personal de la Dirección General de Innovación y Calidad, de la Secretaría de Turismo local, y representantes de la **Universidad Alvar, Universidad Iberoamericana, Instituto de Estudios Universitarios, y Grupo ISIMA**.

También con el Instituto **Tecnológico Superior de Tepeaca, Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)** y la **Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP)**.

Entre los temas que serán **impartidos a 52 hombres y mujeres del interior del estado** durante el segundo semestre del año, destacan:

Desarrollo de habilidades de **comunicación, capacitación en el servicio, manejo de comandas, costos, servicio y atención**, inocuidad en alimentos, contaminación cruzada, posicionamiento de marca y conocimiento empresarial.

En tanto, los **cocineros tradicionales compartirán sus experiencias a los universitarios y participarán en la realización de un programa televisivo**, cuyas locaciones serán en sus comunidades de origen para difundir sus saberes.

De acuerdo a Turismo local, la **gastronomía poblana es reconocida como la mejor del país**, de ahí la importancia de profesionalizar a los cocineros tradicionales.

Foto: Agencia Enfoque

Foto y video: Twitter

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📱 <https://t.me/ciudadanomx>

📧 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano