

# Acuerdo para impulsar la investigación gastronómica

**Educación y la Asociación de Hostelería han firmado un acuerdo de cuatro años que incluye la figura un director**

## Chus Sánchez

**HUESCA.** La consejera de Educación del Gobierno de Aragón, Tomasa Hernández, y el presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca, Carmelo Bosque, firmaron ayer un convenio de cuatro años para fomentar la innovación gastronómica en el Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (Ciga) y aplicarla a la Formación Profesional de hostelería y gastronomía. Junto a ellos estuvieron Luis M. Mallada, el

director general de Planificación, Centros y Formación Profesional e Ismael Ferre, que asume la dirección gastronómica del centro.

Podrá prorrogarse por un máximo de otros cuatro años más, y persigue aunar esfuerzos entre el Departamento y la Asociación para impulsar los fines con el que fue creado el Ciga, como espacio de encuentro y participación de todos los colectivos relacionados con la búsqueda de una gastronomía saludable, sostenible y de calidad y trans-



VERONICA LACASA

Carmelo Bosque, Luis M. Mallada, Ismael Ferre y Tomasa Hernández, durante la firma del convenio.

ferir los resultados a la Formación Profesional de hostelería y gastronomía que se imparte en Aragón.

Tras conocer las instalaciones la consejera valoró que el acuerdo permitirá "mejorar la formación de los alumnos de FP de hostelería y gastronomía, y la transferencia de conocimiento de sus profesionales a los sectores hosteleroy turístico".

Y Carmelo Bosque incidió en que "el objetivo y reto del Ciga es trazar redes de colaboración entre cocineros y productores para activar el patrimonio gastronómico de Aragón y eso incluye todo el ámbito educacional que sepamos transmitir a profesionales, alumnado y generaciones futuras".

Ismael Ferre es profesor, cocinero y divulgador, cuenta con

más de 25 años de experiencia docente, y va a investigar y colaborar en los objetivos del centro. Se dedicará a reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional para la innovación y actualización en el ámbito de la gastronomía y la educación, a sensibilizar y formar al alumnado de FP de gastronomía sobre la sostenibilidad en la alimentación, entre otros. •