

lunes 25 de mayo de 2020

El Ayuntamiento lanza una decena de seminarios 'online' para llenar las cocinas de experiencias interactivas

La Concejalía de Desarrollo Local pone en marcha la acción formativo 'Talento sobre la Mesa', que será impartida de forma gratuita por un total de 10 expertos en hostelería y restauración



El Ayuntamiento de La Laguna, a través de la Concejalía de Desarrollo Local, ha puesto en marcha una decena de seminarios **online** impartidos por diversos expertos en hostelería y restauración para llenar las cocinas de la ciudadanía de experiencias interactivas. Alimentación saludable, cerveza artesanal y tapas creativas son algunas de las temáticas de los **webinars** que integran la acción formativa *Talento sobre la Mesa*, presentada este lunes por el edil responsable del área, Alberto Cañete, y el chef tinerfeño Pedro Rodríguez Dios, quien ofrecerá el curso *más dulce* de la iniciativa el próximo

30 de junio.

Todas estas conferencias serán difundidas a través del perfil que la Concejalía tiene en Facebook para el disfrute de manera gratuita de toda la población. A través de la red social, los 10 profesionales desvelarán en directo sus secretos para que cualquier persona adquiera desde su hogar las herramientas, mecanismos y conocimientos en cada una de las materias. La programación arrancará este martes, a las 18:00 horas, con *El arte del buen café*, a cargo del barista José Manuel Buiturón.

El edil de Desarrollo Local ha informado de que los seminarios serán emitidos de forma abierta por **streaming** cada martes a la misma hora hasta el 28 de julio, aunque ha puntualizado que los vídeos serán guardados en el perfil del área de Facebook para que los interesados puedan disfrutar de las acciones formativas en cualquier momento.

Alberto Cañete ha subrayado que los **webinars** están orientados tanto al personal del sector de la hostelería y restauración como al resto del público no profesional que siente atracción por estas temáticas con el objetivo de impulsar de forma generalizada la formación para el empleo. "Si bien se ha llevado a cabo una campaña para animar a las personas que integran las bolsas de empleo del municipio a participar en la iniciativa, esta tiene aforo ilimitado para que cualquiera pueda aprender y disfrutar de los cursos, que apuestan por un conocimiento innovador con el que se busca fidelizar a los usuarios durante los próximos dos meses", ha resaltado.

El concejal de Desarrollo Local ha recordado que *Talento sobre la Mesa*, con un presupuesto de 15.000 euros, es una de los diversos proyectos formativos que el Ayuntamiento ha adaptado a la actual situación de crisis sanitaria para que la mejora de la empleabilidad de los vecinos y vecinas "no quede estancada gracias a esas nuevas fórmulas de comunicación digitales".

Entre los monitores que se encargarán de impartir los seminarios, Alberto Cañete ha destacado a Pedro Rodríguez Dios, “considerado uno de los mejores cocineros de Canarias y director de su propio obrador Pedro Rodríguez Postres”.

El chef tinerfeño, quien ha estado presente en la presentación, ha agradecido al Ayuntamiento poder formar parte de “este grupo selecto” de profesionales que participan en el proyecto y ha explicado pequeños detalles sobre su *webinar* del 30 de junio. “La repostería beneficiosa para la salud es tendencia y haré una propuesta muy local y accesible para todo el mundo”, ha avanzado.