



El curso de Dirección de Hoteles Gastronómicos busca alumnos

Es un título propio de la Universidad de Salamanca que brinda la «oportunidad de formarse» en un «entorno real» para ampliar las opciones laborales en un sector «con demanda»

- Los interesados en matricularse en este curso que durará un semestre tienen todo el mes de febrero para hacerlo. Los 1.500 euros de la matrícula incluyen alojamiento.

MAYTE RODRÍGUEZ/ ÁVILA

La Escuela de Educación y Turismo de la Universidad de Salamanca, en colaboración con el hotel-restaurante El Rondón de Cebros, empezará a impartir «en marzo» el curso en Dirección y Gestión de Hoteles Gastronómicos, un título propio que pretende «aumentar las posibilidades laborales de los alumnos», destacó ayer Sonsoles-Sánchez Reyes, directora de un centro que tiene claro que «la formación» debe encaminarse claramente hacia el mercado de trabajo real. Precisamente, esta iniciativa formará durante seis meses a profesionales para que trabajen en «un sector con demanda, que es el relacionado con la gastronomía y el vino», abundó Javier Melgosa, di-



La directora de la Escuela de Turismo y profesores, en la presentación del curso. / A. B.

rector del máster de Turismo Interior que imparte el centro.

Las personas que se matriculen en el curso tendrán la oportunidad de «formarse en dos áreas» al mismo tiempo: gestión hotelera y gastronomía. No en vano, durante los seis meses de duración podrán «meterse en la cocina» y, al mismo tiempo, «aprender a es-

tar al frente de establecimientos hoteleros diferenciados por la gastronomía», detalló Joaquín Ruano, profesor de la USAL y director del curso.

Los interesados en inscribirse en el curso pueden hacerlo durante todo el mes de febrero, siendo el precio de matrícula de 1.500 euros incluido el alojamiento de los

alumnos. Desde la Escuela de Turismo se animó ayer a matricularse a aquellas personas que tengan inquietudes en el sector turístico-gastronómico. Aunque ya hay alumnos dispuestos, no se han cubierto todavía las quince plazas disponibles, siendo una decena el número mínimo de alumnos requerido para impartirlo.

EN UN ENTORNO REAL. La principal característica del curso Dirección y Gestión de Hoteles Gastronómicos es que se imparte siguiendo «una metodología práctica en un entorno real» que es el hotel restaurante El Rondón de Cebros, de modo que los alumnos aprenderán «trabajando con clientes reales y problemas reales», destacó Carmen Hernández, jefa de estudios.

Las materias que se abordarán serán gestión, gastronomía, vinos y productos de la tierra y marketing, a las que hay que sumar un proyecto fin de curso y prácticas en empresas de la comunidad y de la provincia, para lo cual ya se han firmado convenios con veinte firmas.