# La Cátedra de Gastronomía de Santa Marta contará con 30 expertos para su despliegue

- Permitirá desarrollar **formación especializada**, jornadas científicas y congresos
- Nace de la alianza entre el Consistorio y la **Universidad de Salamanca**



**La sesión plenaria arrancó con un minuto de silencio y un aplauso por las víctimas del accidente de tren.**

**EÑE**

*Santa Marta de Tormes* —El voto unánime de los integrantes de la Corporación de Santa Marta de Tormes aprobó la puesta en marcha de la nueva Cátedra Institucional de Gastronomía Contemporánea, impulsada por el Consistorio en colaboración con la Universidad de Salamanca.

Tal como explicó la concejala responsable de la Escuela de Hostelería del municipio transtormesino, Soraya Sánchez, "el convenio establece un marco de colaboración estable con la Universidad de Salamanca para impulsar la formación, la investigación, la innovación y la transferencia de conocimiento en el ámbito de la gastronomía contemporánea".

El proyecto contempla la participación de hasta 30 expertos de reconocido prestigio en diferentes disciplinas, desde la cocina y la nutrición hasta el turismo, la economía, el marketing o la innovación.

El pasado mes de junio, el municipio aprobó reservar una aportación municipal de 30.000 euros para la puesta en marcha de la Cátedra, cuya actividad está prevista para el curso 2026-2027.

El programa previsto incluye cursos de especialización, jornadas técnicas, seminarios, proyectos de investigación aplicada y actividades de divulgación dirigidas a un amplio abanico de destinatarios: estudiantes universitarios, cocineros y hosteleros, productores, empresas agroalimentarias, profesionales de la salud, representantes del sector turístico y administraciones públicas.

Desde el Consistorio, Soraya Sánchez afirmó: "Esta Cátedra es una oportunidad para estrechar la colaboración con la Universidad de Salamanca, apoyar a nuestro tejido empresarial, fomentar la formación y la innovación y proyectar la imagen de Santa Marta de Tormes como un municipio comprometido con una gastronomía actual, saludable y sostenible".

Durante la sesión plenaria, el alcalde, David Mingo, también respondió a una pregunta de la concejala de Vox Ana Carmen Toledano sobre la presencia de tuberías de fibrocemento. "En 2017 había 35 kilómetros de este tipo de canalizaciones repartidas por la red de Santa Marta de Tormes y ahora hay 26 gracias a las sustituciones realizadas. En términos porcentuales, esto supone que algo más del 30 % de la red sigue contando con este tipo de tuberías", indicó el primer edil.



**Alumnos en un curso de la Escuela de Hostelería de Santa Marta.** FOTOS: EÑE

## LOS DETALLES

**→ UNA PROPUESTA FORMATIVA NACIDA EN 1997**
La Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes inició su actividad formativa en 1997 con un curso piloto de camarero impartido en el antiguo Centro de Adultos de la localidad. El edificio actual, construido en el año 2000, cuenta con premios de diseño y arquitectura.

**→ UN POTENTE BLOQUE DE ALUMNADO ANUAL**
El centro suele acoger entre 250 y más de 500 alumnos cada año, dependiendo de la combinación de itinerarios gratuitos para adultos, cursos de Formación de Oferta (FOD), financiados por el ECYL, y talleres monográficos.

**→ TRES CURSOS INICIADOS ESTE MES**
La Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta ha puesto en marcha este mes de octubre tres nuevos cursos gratuitos de cocina, pastelería y operaciones básicas de restaurante y bar. Estas formaciones, financiadas por el Ayuntamiento, cuentan con una duración de 200 horas certificadas y están dirigidas a personas en edad laboral, sin necesidad de tener experiencia ni conocimientos previos. La tasa de inserción laboral de algunos de los cursos ronda el 80 %.

## Los mayores de Santa Marta diseñan su 'árbol de la memoria'

*Santa Marta de Tormes*—El colectivo de mayores de Santa Marta de Tormes ha participado en el Edificio Sociocultural en la actividad 'La biblioteca de los recuerdos'. Se trata de una cita enmarcada en la programación diseñada para conmemorar el Día de las Bibliotecas. Juntos han elaborado un colorido árbol conformado por las historias que cada uno de ellos ha plasmado en un papel. Se trata de un bloque de relatos elaboradas con los recuerdos atesorados desde la infancia en sus respectivos pueblos, historias jamás contadas y que han quedado inmortalizadas. EÑE



## EN BREVE

**→ PASEO BOTÁNICO GRATUITO EN CARBAJOSA DE ARMUÑA**
La localidad de Carbajosa de Armuña será el punto de partida de un paseo botánico organizado por la asociación Nordeste y que estará a cargo de los botanófilos Augusto Krause y Ana González-Garzo, que se encargarán de ejercer de anfitriones. Se trata de la tercera ruta guiada que se organiza durante el otoño para descubrir los tesoros que la Naturaleza ofrece tras las desarrolladas en Calvarrasa de Arriba y San Pelayo de la Guareña. EÑE