

LOCAL | Cursos-Jornadas-Formación

Priego acoge una jornada de Talent App que pone en valor la Formación Profesional y el talento gastronómico

El presidente de la Diputación, Salvador Fuentes, destaca el papel clave de la FP en el desarrollo económico y anima a los jóvenes a “comerse el mundo”

Antonio J. Sobrados Pareja

Martes 28 de abril de 2026 - 17:21



El IES Carmen Panti6n de Priego de C6rdoba ha acogido este martes la clausura de un ciclo de jornadas de formaci6n gastron6mica impulsado por la Diputaci6n de C6rdoba, una iniciativa dirigida al alumnado de Formaci6n Profesional con el objetivo de reforzar la conexi6n entre los centros educativos y

el tejido productivo de la provincia.

La jornada cont6 con la participaci6n del chef Ezequiel Montilla, del restaurante Alma de Puente Genil, y reuni6 a estudiantes procedentes de Aguilar, Montilla, Villanueva de C6rdoba y Priego. Al encuentro asistieron el presidente de la Diputaci6n, Salvador Fuentes; el alcalde de la localidad, Juan Ram6n Valdivia; y la responsable de Presidencia, Gobierno Interior y Vivienda, Marta Siles.

Durante el acto, el director del centro, Antonio M6rida, agradeci6 a la instituci6n provincial su implicaci6n en esta actividad, se6alando que “es un orgullo que la Diputaci6n haya contado con nosotros para poner el broche final a esta jornada de Talent App”. M6rida destac6 adem6s la importancia de iniciativas de este tipo para el alumnado, subrayando que “permiten que los estudiantes conozcan de primera mano nuestras instalaciones y el trabajo que se realiza d6a a d6a, acerc6ndolos a la realidad profesional”.

El responsable del centro puso en valor el papel del profesorado y la implicaci6n del alumnado, incidiendo en que este tipo de experiencias contribuyen a mejorar la formaci6n pr6ctica y las oportunidades laborales de los j6venes.

Poner en valor la Formación Profesional

Por su parte, el presidente de la Diputación defendió que “experiencias como esta deben servirnos para poner en valor la Formación Profesional” y destacó el desarrollo de la FP Dual en Andalucía, que “ha permitido conectar ya a más de 40 empresas de la provincia con centros educativos cordobeses”.

Fuentes subrayó que el objetivo es “visibilizar los ciclos formativos y la oportunidad que representan para nuestro territorio”, convencido del “enorme talento personal” existente y de la necesidad de orientarlo hacia las demandas del tejido empresarial.

La actividad celebrada en Priego ha sido la cuarta masterclass del ciclo, tras las desarrolladas en los institutos Gran Capitán de Córdoba, Jerez y Caballero de Hinojosa del Duque y Juan de Aréjula de Lucena.

El alumnado participante procede de ciclos como Panadería, Repostería y Confitería, del IES Vicente Núñez de Aguilar; Aceite de Oliva y Vinos y Vitivinicultura, del IES Emilio Canalejo de Montilla; Aceite de Oliva y Vinos, del IES Álvarez Cubero de Priego; y Elaboración de Productos Alimenticios, del IES Las Jaras de Villanueva de Córdoba.

Fuentes agradeció la participación de Ezequiel Montilla, al que definió como “un profesional que representa a una nueva generación de cocineros que conocen su tierra y apuestan por sus productos”. Asimismo, destacó su trayectoria como ejemplo de esfuerzo, asegurando que “nadie le ha regalado nada” y que su recorrido demuestra que “el éxito se consigue con trabajo y talento”.

El alcalde de Priego, por su parte, puso en valor el potencial gastronómico del municipio y la relevancia de su Denominación de Origen Protegida, además de incidir en la necesidad de mano de obra cualificada en el sector.

La jornada concluyó con una masterclass a cargo de Ezequiel Montilla y con un mensaje claro por parte de Salvador Fuentes dirigido al alumnado para que aproveche las oportunidades formativas y profesionales. “Tenéis el mundo por delante, no os arruguéis y luchad por cumplir vuestros sueños”, concluyó el presidente de la Diputación de Córdoba.