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 Pantión de Priego de Córdoba ha acogido este martes la clausura de un ciclo de jornadas de formación gastronómica impulsado por la Diputación de Córdoba, una iniciativa dirigida al alumnado de Formación Profesional con el objetivo de reforzar la conexión entre los centros educativos y el tejido productivo de la provincia.

La jornada contó con la participación del chef Ezequiel Montilla, del restaurante Alma de Puente Genil, y reunió a estudiantes procedentes de Aguilar, Montilla, Villanueva de Córdoba y Priego. Al encuentro asistieron el presidente de la Diputación, Salvador Fuentes; el alcalde de la localidad, Juan Ramón Valdivia; y la responsable de Presidencia, Gobierno Interior y Vivienda, Marta Siles.

Durante el acto, el director del centro, Antonio Mérida, agradeció a la institución provincial su implicación en esta actividad, señalando que “es un orgullo que la Diputación haya contado con nosotros para poner el broche final a esta jornada de Talent App”. Mérida destacó además 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 día a día, acercándolos a la realidad profesional”.

El responsable del centro puso en valor el papel del profesorado y la implicación del alumnado, incidiendo en que este tipo de experiencias contribuyen a mejorar la formación práctica y las oportunidades laborales de los jóvenes.

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.