LOCAL | Educación

El Carmen Pantión y la DOP Priego renovarán sus cocinas y equipamientos con fondos de la Diputación

El convenio suscrito con la Asociación Turismo y Aceite permitirá invertir 18.000 euros en nuevos equipos para los talleres de Cocina, Panadería y Pastelería del instituto prieguense, mientras que los 5.000 euros restantes se emplearán en renovar la zona de demostraciones gastronómicas de la Denominación de Origen

Antonio J. Sobrados/Priego Digital
Jueves 26 de noviembre de 2026 - 15:34



La Diputación de Córdoba ha suscrito este jueves un convenio de colaboración con la Asociación Turismo y Aceite, por importe de 23.000 euros, destinado a mejorar el equipamiento de las instalaciones de Hostelería y Turismo del IES Carmen Pantión de Priego de Córdoba y de la zona de demostraciones gastronómicas de la sede de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

La firma ha tenido lugar en las instalaciones del centro educativo prieguense, con la participación del presidente de la Diputación, Salvador Fuentes; el alcalde de Priego y presidente de Turismo y Aceite, Juan Ramón Valdivia; el director del IES Carmen Pantión, Antonio Mérida, y los alcaldes de Almedinilla y Carcabuey, Jaime Castillo y Juan Miguel Sánchez, respectivamente.

El acuerdo forma parte de una iniciativa de colaboración entre la institución provincial y los municipios que integran la Denominación de Origen Priego de Córdoba, con el propósito de mejorar los recursos destinados a la formación gastronómica y a la promoción del aceite de oliva virgen extra de la comarca.

Nuevos equipos para las aulas de cocina, panadería y pastelería

La mayor parte de la inversión, 18.000 euros, se destinará a la adquisición de maquinaria y materiales para las aulas-taller de Hostelería del IES Carmen Pantión.

El nuevo equipamiento incluirá un horno profesional de gastronomía a gas, un armario de fermentación controlada y una mesa refrigerada profesional.

También se adquirirán utensilios para cocina, panadería y pastelería, entre ellos bandejas, moldes, baterías de cocina, cuchillería, termómetros y básculas.

Según explicó Juan Ramón Valdivia durante la presentación, las necesidades fueron identificadas por el

propio centro, con la participación de su equipo directivo, profesorado y alumnado, para adaptar la inversión a las características de la formación que se imparte.

El alcalde señaló que el acuerdo permitirá mejorar las herramientas de aprendizaje y continuar desarrollando una enseñanza vinculada a la gastronomía y al aprovechamiento de los productos del territorio.

La sede de la DOP renovará su zona de demostraciones gastronómicas

Los 5.000 euros restantes se emplearán en la renovación de los equipos de la zona de show cooking de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

En concreto, está prevista la adquisición de tres hornos domésticos de alta gama y tres placas de inducción, así como utensilios de emplatado y servicio, cristalería para catas y otros accesorios destinados a las actividades gastronómicas.

Con esta actuación se sustituirá parte del equipamiento utilizado durante los últimos años en demostraciones culinarias y actividades de promoción de los aceites amparados por la denominación.

La Asociación Turismo y Aceite, integrada por los ayuntamientos de Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey y Fuente-Tójar, junto con la DOP, ha actuado como entidad beneficiaria e intermediaria de la financiación provincial.

La Diputación apuesta por la Formación Profesional en Hostelería

El director del IES Carmen Pantión, Antonio Mérida, agradeció la aportación de la Diputación y la implicación de los municipios participantes, señalando que el centro se encuentra en una nueva fase de mejora de sus instalaciones.

Mérida defendió la necesidad de continuar actualizando los recursos de los talleres para ofrecer al alumnado una formación práctica adecuada a las exigencias profesionales del sector.

Por su parte, Salvador Fuentes destacó el trabajo desarrollado por la comunidad educativa y la importancia de vincular la Formación Profesional con las oportunidades de empleo y emprendimiento.

El presidente provincial manifestó la intención de que Priego pueda convertirse en un referente en la enseñanza de Hostelería, con instalaciones y equipamiento que permitan al alumnado desarrollar sus capacidades profesionales.

«Esto no puede ser solo un centro de formación, sino que tiene que ser un centro de reinserción laboral, un centro que posibilite oportunidades para que se puedan montar negocios», señaló Fuentes.

El responsable de la Diputación insistió en que las administraciones deben facilitar recursos materiales y promover la colaboración con empresas del sector para mejorar las perspectivas laborales de los estudiantes.

Gastronomía, aceite de oliva y turismo, tres actividades vinculadas

Durante la firma, los representantes institucionales coincidieron en señalar la relación existente entre la formación gastronómica, la producción de aceite de oliva virgen extra y la actividad turística de la comarca.

Salvador Fuentes defendió la gastronomía como uno de los atractivos que pueden favorecer la llegada de visitantes a la provincia y consideró que los centros públicos de Formación Profesional desempeñan un papel importante en la preparación de los futuros profesionales.

El IES Carmen Pantión cuenta con una trayectoria en enseñanzas de Hostelería y Turismo y dispone de instalaciones específicas para los ciclos formativos de esta familia profesional.

El presidente provincial también planteó la conveniencia de ampliar las relaciones con empresas gastronómicas que puedan colaborar en la formación práctica del alumnado.

Según se indicó durante la presentación, el centro prevé iniciar la tramitación de los pedidos de la nueva maquinaria durante los próximos días.

La inversión de 23.000 euros permitirá así mejorar dos espacios destinados a la formación y divulgación gastronómica en Priego: los talleres del IES Carmen Pantión y la zona de demostraciones de la Denominación de Origen.