

En materia gastronómica, dietética, nutricional y de salud

CONVENIO DE COLABORACIÓN CON LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA Y LA FUNDACIÓN UAX

- El acuerdo incluye un programa de becas y ayudas al estudio que contará con una subvención del [Ayuntamiento](#) de 35.000 euros.

Vva. de la Cañada, 27 de may.2014.- El alcalde, Luis Partida, ha suscrito hoy un convenio de colaboración en materia gastronómica, dietética, nutricional y de salud, con el presidente de la [Real Academia de Gastronomía](#), Rafael Ansón, y el presidente del patronato de la Fundación [Universidad Alfonso X el Sabio](#), Jesús Núñez. El acuerdo alcanzado entre el Ayuntamiento y ambas instituciones tiene como objetivo la puesta en marcha de un programa formativo destinado a preservar la salud de la población, aumentar los conocimientos de alimentación, nutrición y cultura gastronómica y mejorar la gastronomía como reclamo en materia turística.

El convenio incluye un programa de becas y ayudas al estudio que contará con una subvención municipal de 35.000 euros. De estas ayudas, se podrán beneficiar los vecinos empadronados en el municipio. "Este convenio recoge dos de los principales ejes de nuestra gestión: por un lado, la apuesta por la formación, y en especial la de nuestros jóvenes, y por otro, nuestro compromiso con el fomento de hábitos y estilos de vida saludables en consonancia con lo que la Organización Mundial de la Salud promueve", destacó el regidor, Luis Partida.

El municipio villanovense forma parte, desde el año 2009, de la Red Europea de Ciudades Saludables de la [Organización Mundial de la Salud](#) (OMS). También es miembro de la Red Española de Ciudades Saludables de la Federación Española de Municipios y Provincias, que preside el alcalde, Luis Partida, y de la Red Municipal de Salud de la Comunidad de Madrid.

Oferta formativa

Los cursos, que comenzarán a partir del próximo curso, serán impartidos por la Cátedra Real Academia de Gastronomía de la Universidad Alfonso X el Sabio. Estarán orientados a la adquisición de conocimientos y competencias básicas en alimentación, nutrición y gastronomía. Entre los módulos previstos destacan: "Ciencia, nutrición y salud"; "Sociología de la alimentación (alimentación y relaciones sociales)"; "Cultura y gastronomía", "Cocina y gastronomía" y "Empresa y gastronomía".

