

Noticia

Down Food, alta cocina en manos de personas con síndrome de Down

Se trata de un curso de formación especializado para auxiliar de cocinero que pretende mejorar la capacitación de los alumnos en distintos oficios de una empresa de hostelería, así como favorecer su inclusión en el mercado laboral.



El cocinero Luis Veira. Foto: EFE

Down Food es la idea del cocinero gallego Luis Veira. Un curso que no tiene una orientación hacia un estilo de cocina en particular, pero que sí está definido por presentaciones muy artísticas. Ha arrancado recientemente, y en él **participan 10 alumnos, ocho de ellos con síndrome de Down**. "No hay distinciones. Las personas con síndrome de Down hacen lo mismo que cualquiera de los que trabajan aquí", explica el chef.

De hecho, el **proyecto prevé la contratación de al menos uno de los alumnos en el restaurante Árbore da Veira**, donde los alumnos reciben las clases de Veira, la jefa de cocina Iria Espinosa y la repostera Alba Naya.

Allí aprenden a planificar y gestionar un cátering, a hacer las compras, a diseñar y elaborar los platos, a llevar el servicio de un comedor y a atender las relaciones públicas. También acompañan a los restauradores en las salidas a la lonja y a los mercados mayoristas y minoristas.

La formación será de 66 horas divididas en 22 jornadas, y concluirá con el servicio de un catering para un evento de una institución pública en el que se servirá un menú pensado y elaborado por los propios estudiantes.

La educación se completará con varias "master class" impartidas por reconocidos cocineros como Marcelo Tejedor o Eduardo Pardo.

Down Food prevé la creación de un recetario y un blog en el que los alumnos reflejarán el día a día de su aprendizaje.

En el futuro, Down Food podría ser además el germen para desarrollar una empresa de catering de platos fríos, tal y como reconoce el Gerente de DOWN CORUÑA, Pepe Rodríguez.