[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sevilla el 29/11/2022

# [La Escuela Superior de Hostelería se suma a la red Sevilla Sin Gluten](http://www.notasdeprensa.es)

## Casa Robles se hace eco de la información aportada por Sevilla.org sobre la incorporación de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla a la red Sevilla Sin Gluten

Casa Robles, un restaurante céntrico en Sevilla especializado en un restaurante de celebraciones, se hace eco de la información aportada por el portal web Sevilla.org sobre la incorporación por parte del Ayuntamiento de la ciudad de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla a la red de Sevilla Sin Gluten. Todo el alumnado perteneciente al centro superior de hostelería de la capital tendrá acceso a los cursos de formación en cuanto a protocolo de seguridad alimentaria ante personas del colectivo celíaco o sensibles al gluten. Este programa ha sido aprobado a través del Ayuntamiento, en concreto por la Delegación de Salud y Bienestar Animal. La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ha firmado un convenio de colaboración para la oferta práctica y ampliación de establecimientos con dichas características.  Aproximadamente, 40 de cada 100 personas tienen predisposición genética de intolerancia al gluten, siendo uno de cada 71 población infantil y uno de cada 357 población adulta. Esta enfermedad se da en mayor porcentaje en mujeres.  Además, de los programas de formación, esta red ha incorporado locales en los que se aplicará estos protocolos y actividades de promoción como rutas gastronómicas. Desde la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla se compromete a exponer las formaciones al alumnado y realizar jornadas de networking con cocineros, productores locales, consumidores finales y expertos en gastronomía y nutrición.  Gracias al convenio la red de Sevilla Sin Gluten se ha visto ampliada por el compromiso de los profesionales y ahora crecerá por los referentes de la hostelería debido a la formación que se está implantando. Estos se aseguran desde la compra, el almacenamiento y la manipulación de los ingredientes hasta el servicio de estos alimentos garantizando la buena convivencia y la primera calidad.

**Datos de contacto:**

Casa Robles

954 21 31 50

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-escuela-superior-de-hosteleria-se-suma-a-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Andalucia Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)