

## GESTIÓN

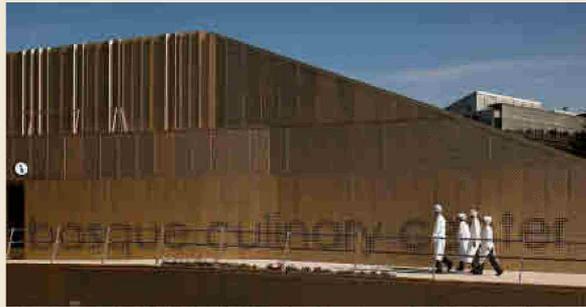
# Licenciados en cocina

**BASQUE CULINARY CENTER** La facultad gastronómica gradúa a su primera promoción.

**Marta Fernández Guadaño**, Madrid  
Ferran Adrià nunca pasó por una escuela de cocina, aunque cambió la gastronomía contemporánea. Quique Dacosta tampoco estudió nunca en un centro y hoy dirige un restaurante con tres estrellas Michelin. Ambos han impartido sesiones en Basque Culinary Center (BCC), que abrió en septiembre de 2011. En esa fecha, su Facultad de Ciencias Gastronómicas, eje de este centro adscrito a la Universidad de Mondragón, estrenó el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias. Fue la primera titulación universitaria de cocina en España y una de las pocas en el mundo. "Si tuviera 18 años, querría estudiar ahí", dice Adrià.

El 6 de julio será un día histórico: la graduación de la primera promoción de licenciados en gastronomía de España. Tras cuatro años, 59 estudiantes terminan su licenciatura. "El proyecto fue idea de un grupo de cocineros vascos, que planteó la creación de un centro con un enfoque moderno de la gastronomía", recuerda Aizega, que capitaneó esa idea planteada por Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Hilario Arbelaitz y el televisivo Karlos Arguiñano. "La cocina está relacionada con muchas disciplinas y requiere una nueva formación global. Ése es nuestro reto", dice Aizega.

El proyecto logró el apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación, que aportó 7 millones para la construcción del edificio (supuso una inversión total de 17 millones de euros). BCC funciona como una fundación público-privada con un patronato de empresas (Heineken, Eroski, Covap, Martiko, Pernod Ricard, Rioja y Azyi Tecnalia) y organismos



A primeros de julio se gradúa la primera promoción del Basque Culinary Center.



Arzak, Berasategui, Subijana o Aduriz han impartido clases en el BCC.

públicos (Ayuntamiento de San Sebastián, la Diputación Foral de Guipúzcoa y el Gobierno Vasco).

### Salidas profesionales

En octubre de 2011, arrancó el Grado con 69 alumnos, de los que se licencian 59 en julio. ¿Serán cocineros? No es la única salida. El grado está diseñado para que el alumno pueda trabajar como chef, montar un restaurante, dedicarse a la gestión en hoteles o encaminarse a la industria y la tecnología alimentaria. La carrera suma formación teórica

y práctica, con un programa que contempla técnicas de cocina, conocimiento del producto, historia de la gastronomía, gestión del negocio... Como colofón, el cuarto curso acaba con un proyecto fin de grado, basado en la puesta en marcha de un negocio real.

Además, los alumnos trabajan en los restaurantes del Basque y hacen prácticas nacionales e internacionales: un mes en un restaurante en el primer curso del grado; mes y medio en segundo; tres meses en tercero y cinco en cuarto. En España, han pasado por El Celler de Can Roca, Akelarre, Solla, El Casino de Madrid, Martín Berasategui, Coque, Mugaritz o el Bullifoundation.

La vocación global es evidente. "Un 50% de los alumnos son extranjeros", dice Aizega. Su visión internacional tiene un apoyo evidente en el Consejo Asesor Internacional, un comité de sabios con Ferran Adrià al frente e integrado por los mejores cocineros del mundo: Joan Roca, René Redzepi, Massimo Bottura,

### Comer en la universidad

Basque Culinary Center cuenta con dos restaurantes. La cafetería-restaurante se ubica en la cuarta planta, con barra de pintxos, plato del día por 4,5 euros y menú por 10 euros. Un piso más abajo, el espacio gastronómico, bautizado como Taller Experimental, funciona con un menú degustación por 20 euros.

Heston Blumenthal, Michel Bras, Gastón Acurio... En el mercado gastronómico, se conoce a este grupo como G11.

### En datos

Así queda el balance de los cuatro años de la facultad gastronómica vasca: dos mil profesionales han pasado ya por sus cursos de formación, 473 han realizado sus másteres o programas, mil *foodies* han asistido a sus cursos y 1.200 niños han participado en talleres. Al centro le han salido competidores. Hasta ahora, el único precedente comparable es The Culinary Institute of America, con sede en EEUU; y, en Europa, la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Bra, en el Piamonte italiano. En España, en los últimos años han nacido programas en la Universidad Católica de Murcia; el Campus CETT de la Universidad de Barcelona; Gasma, adscrito al CEU-Universidad Cardenal Herrera; la Universidad Francisco de Vitoria o la Universidad de Valencia.

### Los precios

- El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias cuesta 8.720 euros al año (34.880 euros en cuatro años). El programa de becas cubre hasta el 50% del coste.

- La universidad vasca tiene un catálogo de unos 45 cursos, con precios de 25 a 3.700 euros.

- Imparte cuatro másteres: Innovación y Gestión de Restaurantes; Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce; y Sumillería y Enomarketing. Con una duración de cinco a ocho meses y una media de 1.500 horas lectivas, sus precios varían de 7.900 a 11.560 euros.