



La alcaldesa de Benicarló, en el centro, junto a los responsables del Consejo Regulador. NATÀLIA SANZ

Benicarló gradúa a su alcachofa

● Se incorpora mediante un convenio a los estudios de Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València

NATÀLIA SANZ BENICARLÓ La Universitat de València y el Consejo Regulador de la Alcachofa de Benicarló han firmado un convenio de colaboración que incorpora el producto estrella de la huerta benicarlanda a los estudios de grado de Ciencias Gastronómicas que ha implantado la Universitat. El convenio supone un paso más en la promoción de la alcachofa, un producto muy apreciado en la cocina mediterránea y también de todo el mundo, y le da un

gran prestigio en el mundo universitario.

Así lo anunciaron ayer la alcaldesa de Benicarló, Xaro Miralles, acompañada del presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló, Francisco Lluch, y del secretario de la entidad, Guillermo Edo. La alcachofa con Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló se incluirá en el plan de estudios del grado (de 4 años) y se permitirá al Consejo Regulador te-

ner competencias en la organización de las actividades externas del grado (prácticas) y en el trabajo de final de grado.

El convenio, que tiene una duración de 5 años con posibilidad de establecer prórrogas cuando finalice este periodo, supone un paso más en la promoción de la Alcachofa de Benicarló y le da un gran prestigio en el mundo universitario.

Desde el Ayuntamiento, la alcaldesa quiso mostrar públicamente

el apoyo a esta iniciativa «que nos da un valor añadido y que nos abre las puertas a un ámbito, el universitario, en el cual todavía no se había promocionado la alcachofa».

Para el presidente del Consejo Regulador, Francisco Lluch, «es una gran alegría poder dar nombre y prestigio a la alcachofa», mientras que para el secretario de la entidad, Guillermo Edo, «la incorporación de la alcachofa a la Universitat de València nos permitirá acceder a un perfil de profesionales de la gastronomía que antes no teníamos. Supondrá una magnífica proyección para la alcachofa».

La Universitat de València está estableciendo colaboraciones similares con otros consejos reguladores de la Comunitat Valenciana de cara a preparar los contenidos del grado en Ciencias Gastronómicas, una titulación que tiene el objetivo de formar profesionales con una buena base de conocimientos científicos, tecnológicos,

Acuerdo. Es el tiempo de duración del convenio firmado sobre la alcachofa de Benicarló.

5
AÑOS

de salud y de gestión empresarial, capaces de diseñar proyectos y gestionar servicios gastronómicos en los campos profesionales del alta cocina, de la restauración comercial y colectiva y de la industria alimentaria.

Además, el grado capacita para desarrollar y fomentar la creatividad, la innovación y la investigación en el mundo de la gastronomía, de gran impacto económico y social, dando respuesta a los cambios que se producen en el ámbito de la alimentación, en la percepción de la cocina y en las nuevas formas de consumo.