

La universidad innova para crear chefs con estrella - Expansión - 23/12/2016

FORMACIÓN El auge de la alta cocina provoca que los estudios superiores de Grado en Gastronomía se multipliquen entre los centros educativos españoles.

La universidad innova para crear chefs con 'estrella'

Noelia Marín, Madrid

España es sinónimo de dieta mediterránea, de buen clima y cada vez más, también, de alta cocina. De los 68 millones de turistas internacionales que llegaron en 2015, 8,4 millones (12,3%) lo hicieron motivados por la gastronomía, según datos de la Organización Mundial del Turismo (OMT). España es un país de astros en la cocina. ¿Quién no ha escuchado hablar de la magia en los fogones de Ferran Adrià o ha visto al vanguardista David Muñoz crear maravillas culinarias ante millones de espectadores? Dentro de nuestras fronteras hay 182 restaurantes con estrella Michelin, nueve de ellos con tres de estas condecoraciones, la máxima distinción –uno más de los que había en 2016–.

Este boom gastronómico de la alta cocina surgido en los últimos años ha hecho necesaria la figura de profesionales especializados en gastronomía y punteros en innovación. Por ello, abrió sus puertas en 2011 en San Sebastián el Basque Culinary Center, pionero en Europa en convertir la formación relacionada con la alimentación y las artes culinarias en una carrera universitaria. Detrás de esta iniciativa estaban siete cocineros

profesionales de carácter creativo porque "España es referencia en gastronomía a nivel mundial y un país pionero en innovación en este ámbito".

Desde entonces, la profesión ha vivido una auténtica revolución. Estudiar gastronomía hoy en día es mucho más que ser chef. La formación universitaria ha contribuido a una profesionalización del sector que ha abierto el camino a nuevas profesiones. "Cuando los estudiantes empiezan el Grado, la gran mayoría quiere ser chef porque es una figura idealizada, pero conforme conocen las distintas áreas y posibilidades que hay, descubren diferentes profesiones", asegura el director del centro. Gestores, gerentes de restaurantes, responsables de sala, investigadores o profesionales de la industria alimentaria son sólo algunas de las nuevas oportunidades laborales surgidas de esta progresiva especialización en el sector.

El Basque Culinary Center se creó hace cinco años y los estudios gastronómicos ya están en pleno proceso de expansión. La alta demanda de formación superior en este campo ha provocado la proliferación de carreras universitarias por toda España. Así, la gastronomía ya ha llegado como Grado a cinco universidades españolas, según se puede consultar en la página web de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (Aneca).

La oferta se concentra, sobre todo, en centros privados como la Universidad Católica de Murcia, la Universidad CEU San Pablo (Valencia) o la Francisco de Vitoria (Madrid). Sin embargo, la Universitat de Valencia (UV), pública, implantó en el curso 2015-2016 el primer Grado en Ciencias Gastronómicas a precio público en España con el objetivo de ofrecer una formación en el sector más asequible pero igual de innovadora. "Estos estudios son necesarios porque hay mucha demanda, el negocio está creciendo y la restauración y el sector alimentario son de los pocos que han resistido a la crisis económica", explica Juan Carlos Moltó, decano de la Facultad de Farmacia de la UV. Estos estudios no están pensados, según aclara, sólo para crear "grandes chefs", sino para trabajar en laboratorios. "Tienen una base científica unida con la gastronomía

El catalán Ferran Adrià, en la imagen, se consagró como un cocinero de proyección internacional gracias al restaurante El Bulli. /JOSE CUÉLLAR



Alta demanda y carácter internacional

■ La demanda de estudios universitarios en Gastronomía aumenta un 30% cada año, según un estudio elaborado en 2014 por la consultora KPMG para el *Gastronomy & Culinary Management Campus* (Gasma). El Basque Culinary Center recibe anualmente 400 peticiones de estudiantes para cubrir las 100 plazas con las que cuenta el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, según desvela su director. De todos los estudiantes que finalmente acceden al curso, el 25% proviene de otros países. En el caso de los másteres que se imparten en el centro, reciben de media 60 solicitudes para cubrir 20 plazas. En la Universitat de Valencia, se repite el mismo patrón. El centro público recibe 200 peticiones cada año para cubrir las 50 plazas que ofrece por curso, tal y como desvela Juan Carlos Moltó, decano de la facultad de Farmacia de esta universidad valenciana.

y están ideados para crear profesionales que puedan gestionar grandes empresas", insiste. Para él, "sin innovación no se puede entender el cambio culinario que ha vivido España en los últimos años" porque hay que dar respuesta a las necesidades de la sociedad, que reclama "nuevos productos", por lo que "hay que trabajar para dárselos. La innovación ha sido el motor de la mejora de la profesión", sentencia.

Pese a la cada vez mayor dedicación a la investigación, es indiscutible que España es un país de bares. Ya sea establecimientos de alta cocina o el mesón del barrio, hay 260.000 bares y restaurantes, uno por cada 175 personas. Somos el país con mayor densidad de estos locales a nivel mundial, según un estudio de la consultora Nielsen. En este sentido, el secretario general de la Federación Española de Hostelería (FEHR), Emilio Gallego, valora positivamente la preocupación de las universidades por la cocina pero reivindica "la necesidad de mejorar también la formación de los profesionales en activo". Para él, esto es "fundamental para la mejora continua de la calidad, del producto y del servicio, y en este segmento es donde hemos perdido puntos de manera significativa en los últimos años".

Profesionales del sector como el chef Pepe Rodríguez, propietario del restaurante de una estrella Mi-

chelin El Bohío (Illescas, Toledo), y conocido por ser miembro del jurado del *talent show MasterChef*, valora la especialización universitaria del sector, aunque reconoce que más que para trabajar en una cocina, la universidad es una "buena forma de aunar salud y cocina", un campo profesional que cree que tiene mu-

Un total de 8,4 millones de turistas visitaron el país por motivos gastronómicos en 2015

Hay 260.000 bares y restaurantes, uno por cada 175 personas, la mayor densidad a nivel mundial

cho futuro. En su caso, reconoce que cuando alguien llega a trabajar a su restaurante no pide "un currículum extraordinario, sino que disfrute de su trabajo y que tenga capacidad". Preguntado por si piensa que el mercado puede saturarse con el surgimiento de tantos nuevos profesionales, su respuesta es clara: "No se pueden poner puertas al campo. La vida es cambiante y la cocina también. En el futuro, surgirán otros modelos de negocio de forma natural", concluye.

En España hay 182 restaurantes con estrella Michelin, nueve de ellos con la máxima distinción

La formación superior potencia las profesiones relacionadas con la investigación alimentaria

neros vascos de renombre internacional, entre los que se encuentran referentes de la talla de Juan Mari Arzak o Martín Berasategui. "La evolución y el desarrollo de restaurantes de cocina moderna evidenciaban que la Formación Profesional en este campo no era suficiente. Hacían falta otros profesionales que tuviesen educación universitaria", explica Joxe Mari Aizega, director general de Basque Culinary Center. Era el propio sector, según explica, el que demandaba nuevos perfiles