

La UA presenta un nuevo título propio de experto en Turismo Gastronómico Sostenible y Desarrollo Local

► Los estudios, coordinados por el Centro de Gastronomía del Mediterráneo-Gasterra de la Universidad de Alicante, se imparten en el CDT de la Marina Alta ► Su temario aborda conceptos como la soberanía alimentaria, el slow food o los mercados de proximidad, entre otros

v.g.
■ Una nueva oferta formativa que la Universidad de Alicante lanza este curso, el título propio de experto en Turismo Gastronómico Sostenible y Desarrollo Local está diseñada para profundizar en la formación de estudiantes y profesionales del sector turístico a través de la especialización en ámbitos como la sostenibilidad o el desarrollo local aplicados al turismo.

Este nuevo título de experto universitario se enmarca en el convenio firmado por la Universidad de Alicante con Turisme de la Comunitat Valenciana y el Ayuntamiento de Dénia y se imparte a través del Centro de Gastronomía del Mediterráneo-Gasterra, de la Facultad de Ciencias de la UA.

Los contenidos del curso tienen un carácter pluridisciplinar, ya que intervienen diversos departamentos de la UA que abordan el fenómeno turístico desde diferentes perspectivas que permiten introducir al alumnado en el concepto de gastronomía, desde su historia y evolución, hasta a analizar la producción agroalimentaria como respuesta a las nuevas inquietudes de la sociedad a las que debe dar respuesta el sector y sus profesio-



Inauguración del máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea de este curso.

nales. El curso aborda conceptos como la soberanía alimentaria o slow food y analiza figuras como las denominaciones de origen, los mercados de proximidad, las agrotiendas o las certificaciones y figuras de calidad agroalimentaria que potencian la identidad local.

Este título de experto de la UA estudia también la aportación de

la gastronomía y la cocina tradicional al patrimonio cultural inmaterial y analiza la valoración de los recursos de un territorio como base para la atracción del turismo gastronómico. Igualmente, el curso introduce al alumnado en temáticas de actualidad como son el impacto económico, ambiental y socio-cultural del turismo gastronómico,

La UA oferta un curso de especialista en Ciencia y tecnología culinaria

► La Universidad de Alicante ha programado la celebración de la IV edición del curso de especialista en Ciencia y tecnología culinaria, maridajes, arroces y alta cocina mediterránea, que forma parte del Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea que se imparte a través del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Gasterra de la Facultad de Ciencias.

La docencia la imparte profesorado de la UA y cuenta con la colaboración de reconocidos

chefs distinguidos con estrellas Michelin como Kiko Moya (L'Escaleta), José Manuel Miguel (Beat), Cristina Figueira (El Xato) y Alberto Ferruz (Bon Amb).

De la misma manera, prestigiosos profesionales de la gestión hostelera, la sumillería y la enología como Cristina Juan (Dársena), Rafael Poveda (MGWines) Sergio García (Grupo GastroNou), Raúl Asencio, David Ariza o Cristian Lutaud participan impartiendo diferentes conocimientos.

Los efectos del turismo gastronómico en la desestacionalización de la actividad turística o los Objetivos del Desarrollo Sostenible y los indicadores para determinar si una actividad turística es sostenible.

La nueva oferta formativa que inicia este año la UA consta de 20 créditos y se imparte de manera

presencial los lunes y martes por la tarde en el Cdt Marina Alta-Dénia y cuenta con 100 horas de formación práctica del alumnado en instituciones y empresas relacionadas con el turismo gastronómico. La matrícula está limitada a un máximo de 25 estudiantes y el periodo de preinscripción estará abierto hasta el próximo 14 de enero.