La Universitat de València ofrece el próximo curso el grado en Ciencias Gastronómicas con el que pretende ofrecer una «visión integral» de este sector en auge.

CIENCIAS GASTRONÓMICAS

Un grado para ser mucho más que cocinero

▶ El nuevo título de Gastronomía de la UV incidirá en la gestión económica y logística, y dejará en un segundo plano a las cocinas

En los laboratorios de la universidad experimentarán con la comida. EDUARDO RIPOLL

Nerea Castro
VALENCIA

■ «Aquí no vamos a crear al nuevo Top Chef». Así intenta el decano de la Facultad de Farmacia, Juan Carlos Moltó, disipar las dudas que algunos pueden tener con el grado de Ciencias Gastronómicas, la única novedad en la oferta formativa de la Universitat de València (UV) para el próximo curso, que estará adscrito a su facultad. Al contrario de lo que muchos puedan pensar, el de Gastronomía no es un título para aspirantes a cocineros. O al menos no solo para ellos. «De aquí va a salir la persona ideal para que un gran chef contrate en busca de ayuda para llevar a cabo nuevas líneas de negocio o innovar, pero no un cocinero como tal». Pero el que quiera ser chef, como explican desde la universidad, saldrá listo para ser el mejor y «que nunca tenga que llamar a Chicote». Y es que la gestión del negocio gastronómico será la clave de este grado.

> No son estudios para aspirantes a cocineros sino para formar a expertos en la gestión de la restauración

En medio de lo que algunos consideran la «burbuja gastronómica española» la Universitat de València ha decidido apostar fuerte y convertirse en la primera universidad pública de España que oferta un Grado en Gastronomía para ofrecer una «visión integral» de un sector en auge en el que han detectado un vacío que cubrir: profesionalizar un campo de enorme potencial que carece de bases teóricas extendidas. «Hay muchos chefs buenos en la cocina que no tienen por qué saber de gestión», resume el decano de la Facultad de Farmacia, y ellos lo que quieren es ofrecer herramientas para evitar que flaqueen en ese ámbito vital para garantizar la viabilidad del negocio.

La ciencia de la gastronom

Las clases de cocina como t no llegarán hasta tercero de carrera. Antes tendrán que adentrarse en las no siempre atractivas bases científicas y de gestión. Y es que gastronomía es nutrición, sumillería, coctelería, calidad, o showcookin Pero también física, químic biología animal, econom aplicada, o sistemas c producción y logística. I

PASA A LA **PÁGINA SIGUIENTE** ▶

En las cocinas del CdT los alumnos recibirán parte de las clases prácticas
EDUARDO RIPOLL

Plan de estudios

PRIMER CURSO	CRÉDITOS
Análisis de datos	6
Aspectos legales de la actividad gastronómica	6
Biología animal	6
Biología vegetal	6
Física	6
Fisiología	6
Gestión empresas gastronómicas	6
Psicología del consumidor	6
Química	6
Química biológica y Bioquímica	6

SEGUNDO CURSO	CRÉDITOS
Bromatología	6
Dietética	6
Economía aplicada	4,5
Gastronomía mediterránea	6
Microbiología y parasitología	4,5
Nutrición	6
Políticas públicas	6
Seguridad alimentaria	6
Técnicas de cocina	6
Tecnología de los alimentos I	6
Tecnología de los alimentos II	6

TERCER CURSO	CRÉDITOS
Creatividad e innovación	6
Economía sectorial	6
Emprendimiento y plan de negocio	6
Etnogastronomía	6
Gastronomía internacional	6
Gestión de calidad	6
Restauración colectiva	6
Sensorialidad	6
Sistemas de producción y logística	6

▶ **LA FORMACIÓN PRÁCTICA** tendrá una relevancia fundamental en el proceso de aprendizaje. **1** Un alumno utiliza batidoras de cocina usuales para investigar nuevas texturas EDUARDO RIPOLL **2** Los elementos más tradicionales, como un mortero, convivirán con las herramientas propietas de la ciencia en los laboratorios. EDUARDO RIPOLL **3** Las salas de cocina del CdT serán un aula más donde aprender de los profesionales y crear sus propias recetas EDUARDO RIPOLL

El importante papel de la gastronomía en el turismo de la C. Valenciana

La anterior Conselleria de Turismo ha apoyado desde el principio a la UV para que el grado saliese adelante

N. CASTRO VALENCIA

■ La vicerrectora de Estudios de la Universitat de València, Isabel Vázquez, destaca que la colaboración con el entorno económico y social ha sido esencial en todo el proceso y se mantendrá en el futuro porque la Gastronomía es un sector que tiene «mucho que decir» en el desarrollo de la economía y el turismo valencianos para conseguir un modelo de desarrollo económico sostenible. «La Gastronomía va a ser una gran fuente de creación de empleo y por eso creemos que es fundamental entrar en contacto desde el primer día con los profesionales del sector», explica Vázquez.

En este sentido, la UV ha contado con la colaboración y el apoyo desde sus inicios de la Conselleria de Turismo, tanto para la elaboración del programa formativo como para poner a disposición de la universidad algunas de sus instalaciones. También han firmado convenios de colaboración con entidades como la Federación Empresarial y de Hostelería, la Academia Valenciana de Gastronomía, Mercavalencia o los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de la Comunitat Valenciana. Especialmente importante es el apoyo de la Agencia Valenciana de Turismo ya que será en las cocinas del Centro de Turismo de Valencia donde se impartirán las clases prácticas.

EDUARDO RIPOLL

Alumnos en el CdT.

▶ VIENE DE LA **PÁGINA ANTERIOR**

vicerrectora de Estudios de Grado de la Universitat de València, Isabel Vázquez, reconoce que estas asignaturas pueden llegar a «intimidar» a los nuevos alumnos, pero son la base imprescindible para ir más allá en la gastronomía. El decano, para ilustrar la su unión intrínseca con materias como la física, pone como ejemplo las gelificaciones, que tan de moda están en los restaurantes de más alto nivel. «Para hacer perlas de gelatina tienes que entender que la gelificación depende de la coagulación de las proteínas», explica. Todos pueden copiarlo con los medios adecuados, pero solo quienes «entienden la base de cómo se ha llegado hasta ahí» podrán innovar para ir más allá y, quién sabe, ser el Ferran Adrià del futuro.

Biología animal o biología vegetal también forman parte del programa de estudios. María Teresa Barber, presidenta de la comisión encargada de elaborarlo, explica que esas asignaturas son fundamentales para, por ejemplo, saber cuáles son los mejores despieces de un animal o los tratamientos que admiten las diferentes plantas, como las flores con las que se aderezan algunos platos o ciertos tipos de algas.

«¿Cuántos menús no son sanos?», se pregunta para defender la importancia de la asignatura de Nutrición. La gestión industrial es también una parte fundamental, por ejemplo, a la hora de saber cómo distribuir un catering sin que pierda ninguna propiedad y se mantenga en condiciones de salubridad. La gastronomía, en definitiva, es mucho más que preparar el plato más sabroso.

Laboratorios y cocinas

Las clases teóricas se impartirán en el aulario de la Facultad de Farmacia y las prácticas se repartirán entre dos escenarios. Para las materias más científicas se utilizarán los laboratorios de la Facultad de Medicina, donde los morteros de ajoaceite, las freidoras, las batidoras y los alimentos frescos conviven con probetas, medidores de densidad o contenedores de nitrógeno líquido.

«Para innovar y avanzar en la gastronomía y no solo copiar hay que conocer los fundamentos científicos que más tarde pueden aplicarse en la cocina»

ISABEL VÁZQUEZ

VICERRECTORA DE ESTUDIOS

«No vamos a crear ningún "top chef"; vamos a darles las habilidades para que, si quieren, algún día puedan serlo, pero no es lo fundamental»

JUAN CARLOS MOLTÓ

DECANO DE FARMACIA

Profesores con estrella

Cuando haya que cocinar, las instalaciones del Centro de Turismo de Valencia (CdT) serán las elegidas. Mesas amplias y última tecnología para elaborar platos y ver cómo cocinan los maestros en un escenario que parece sacado de Masterchef. Esto es así porque la Universitat de Valencia, de momento, carece de cocinas propias aunque su intención es, dentro de poco y si el grado tiene buena acogida, disponer en sus propias instalaciones de cocinas profesionales porque además de servir para este título, otros, como el de Nutrición, podrían beneficiarse.

El 70% del profesorado estará formado por doctores de la Universitat de Valencia y el porcentaje restante por colaboradores del mundo profesional. Entre ellos habrá reconocidas «estrellas de primera línea» del mundo de la cocina de la Comunitat Valenciana cuyos nombres todavía no se atreven a desvelar por cautela.

1.431 EUROS

El grado se compone de cuatro cursos y cada uno de ellos, si no cambian las tasas universitarias, tiene un precio de 1.431 euros.

«Excelente respuesta»

La Universitat de València oferta para este curso 50 plazas. Una «oferta prudente», según la responsable del programa de estudios, para una experiencia de formación novedosa como esta. La preinscripción de los examinados de selectividad todavía está en marcha, así que de momento no se disponde de cifras oficiales sobre la demanda de la carrera. Lo que sí se conoce son los aspirantes a la única plaza que se oferta para titulados universitarios: treinta. El decano de facultad saca pecho asegurando que eso «no es lo habitual» ni en una carrera de ciencias, ni en cualquiera de la Universitat. Por ello, confía en que la respuesta y el futuro de este grado sea «excelente».