

La alcachofa de Benicarló se matricula en la Universitat de València - Levante - 19/08/2015

La alcachofa de Benicarló «se matricula» en la Universitat de València

► Se incorporará en el Grado de Ciencias Gastronómicas y será parte de las prácticas externas, así como del TFG

LEVANTE DE CASTELLÓ 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 y le da un gran prestigio en el mundo universitario.

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, anunció la incorporación de la Alcachofa de Benicarló al grado en Ciencias Gas-

tronómicas que implantará la Universitat de València. La universidad ha llegado a un acuerdo con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló según el cual, el producto estrella de la huerta benicarlanda se incluirá en el plan de estudios del grado (de 4 años) y se permitirá al Consejo Regulador tener competencias en la organización de las actividades externas del grado (prácticas) y en el Trabajo de Final de Grado (TFG).

El convenio, que tiene una duración de 5 años con posibilidad de establecer prórrogas, 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, y que tiene un gran futuro».

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, 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.