Alumnos de la Escuela de Cocina y Pastelería Le Cordon Bleu (Madrid), durante una clase magistral.

En las aulas

GASTRONOMÍA, ASIGNATURA EN BOGA

LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA ESTÁ DE ENHORABUENA. UNIVERSIDADES O TALLERES, LA OFERTA ES IMPARABLE

Texto y fotos **Marta Ortiz Ginestal**

Vivimos días de bonanza para la gastronomía. Tiempos en los que la cocina disfruta de un resurgimiento espectacular de los hábitos alimenticios saludables, cada vez más hambrientos de influencias gastronómicas extranjeras. Un despertar *foodie* que se ha instalado en las cocinas de los españoles, en sus restaurantes, en sus calles, en sus televisores en horario de *prime time*. Incluso, en cualquier evento callejero en el que tomar un bocado de la mano de algún *food truck* pueda ser una buena idea.

Como no podía ser de otra manera, la tendencia *foodie* ha incidido también en el ámbito educativo, para hacer un hueco a la gastronomía en la oferta formativa de los mejores centros universitarios de nuestro país. Siempre hubo grandes escuelas de formación a las que era difícil acceder, pero hoy las posibilidades se han multiplicado, diversificándose así la enseñanza gastronómica, tanto en formación reglada como en formato más distendido para aficionados a los fogones. Todavía quedan plazas para muchos de los cursos que están a punto de comenzar, y otras tantas escuelas ofrecen formación continua en pequeños ciclos a lo largo de todo el año.

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

UNIVERSIDAD DE VALENCIA. El grado en Ciencias Gastronómicas de la universidad de la ciudad del Turia se imparte este año por primera vez. Es el primer grado completamente público creado en España para esta disciplina. Su objetivo es formar a los estudiantes en todos los ámbitos tanto de la alta cocina como de la restauración comercial. Consta de 240 créditos ECTS y las asignaturas no son ninguna minucia: Biología Vegetal, Microbiología y Parasitología Alimentaria, Etnogastronomía o Bromatología. Las plazas ya están agotadas, así que toca esperar al año que viene. *www.uv.es*

LE CORDON BLEU. La prestigiosa escuela francesa de gastronomía, ubicada en las instalaciones de la madrileña Universidad Francisco de Vitoria, imparte un sinfín de cursos relacionados con los diferentes ámbitos de la gastronomía: desde pastelería hasta alta panadería, pasando por la cocina española. Su titulación estrella, el Gran Diplôme, abarca una titulación en Cocina y otra en Pastelería, y tiene una duración de 900 horas. El precio, acorde a la exclusividad de la formación que ofrecen: 36.000 euros. También hay durante todo el año pequeños cursos cortos de tres horas accesibles para todos los bolsillos:

Demostración Básica de Pastelería o Cocina Bistró, entre otros. Los precios, entre 60 y 180 euros. *www.lcbmadrid.com*

UNIVERSIDAD SAN PABLO CEU. Implantado el pasado curso 2014/15, el Máster Universitario en Gastronomía, Nutrición y Empresa combina la relación entre la ciencia gastronómica y el ámbito de la salud. Se imparte de manera semipresencial en Madrid, combinando clases a distancia y presenciales; tiene una carga lectiva de 60 créditos ECTS, es máster oficial, se precisa de una titulación universitaria para acceder al mismo y el curso comienza en noviembre. El precio es de 5.500 euros. *www.uspceu.com*

BASQUE CULINARY CENTER. Fueron los primeros en impartir un grado oficial en Gastronomía, aunque de forma privada. El curso dura cuatro años y ofrece tres itinerarios diferentes: Vanguardia Culinaria, Innovación, Negocio y Emprendizaje, e Industria Alimentaria. Se imparte en San Sebastián y ofrece becas de la Universidad de Mondragón. El precio es de 8.720 euros. *www.mondragon.edu*

UNIVERSIDAD DE BARCELONA Y POLITÉCNICA DE CATALUNYA. Su grado interuniversitario en Ciencias Culinarias y Gastronómicas abarca asignaturas de nutrición, salud, agroalimentación, gastronomía y hostelería. Es oficial, con clases presenciales, dura cuatro años y cuesta 7.300 euros. *www.upc.edu*

FORMACIÓN PARA COCINILLAS

DEMOS LA VUELTA AL DÍA. La propuesta de los supermercados Dia pasa por una amplia variedad de cursos monográficos de dos o tres horas de duración, catas y charlas en Madrid y Valladolid. Los cursitos son altamente apetecibles (Cocina Mexicana, Aperitivos y Vermú, Arroces del Mundo, Yo Cocino con mis Papis…), y lo mejor de todo: son gratuitos. *www.demoslavueltaaldia.com*

LA PATENTE. Esta escuela barcelonesa imparte talleres y cursos prácticos tanto monográficos como intensivos, con temáticas para todos los gustos: Cocina de Mercado, Tapas para Modernos, Tartares, Ceviches y Carpaccios, Sushi para Valientes… Los precios oscilan entre 40 y 250 euros, según su duración. Por supuesto, después hay cata de platos. *www.la-patente.es*

ESTRAPERLO. Las cocinas del mundo son las protagonistas en este centro de Sevilla. Cursos de cocina tailandesa, japonesa o mediterránea, Monográfico de Atún o Taller de Pestos por 35 euros cada uno. Hay descuento para parejas. *www.estraperlosevilla.com*

EL AZAFRÁN. Zaragoza tiene una interesante propuesta en materia gastronómica en este centro en el que los amantes de la cocina pueden realizar cursos de 6 horas de duración de Cocina Aragonesa, Arroces o Miniaturas, entre otros. Entre los más apetitosos, Iniciación al Trampantojo, impartido por el chef Óscar Rodríguez, experto en cocina de vanguardia. Entre 50 y 60 euros. *www.elazafran.com*