

La universidad pública española se suma a la formación en cocina - El Economista - 18/02/2016

La universidad pública española se suma a la formación en cocina

P. G. N. MADRID.

Los expertos indican que un buen cocinero debe entender de gestión económica, nuevas técnicas y visión comercial para consolidar la marca España. En este sentido, en los últimos años se han multiplicado las escuelas y los cursos de cocina.

La importancia de nuestro país como destino turístico así como la calidad y el prestigio de nuestros cocineros ha hecho que en poco más de cuatro años, aumenten las escuelas de formación que imparten contenidos en este sector.

Los avances científicos y tecnológicos en áreas como la fisicoquímica, la biotecnología y las ciencias de la alimentación y salud han supuesto una revolución en las artes culinarias.

Titulación oficial

A las universidades de Barcelona y Politécnica de Cataluña, que ofrecen de forma conjunta un Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (7.000 euros), se suma ahora la Universidad de Valencia, que presume de tener la primera titulación oficial a "precios públicos" en alta cocina, investigación y gestión.

El grado catalán es impartido por la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT-UB e incluye formación específica en el Campus de la Alimentación de Torribera, en el que los estudios están adscritos a la Facultad de Farmacia; en la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (Esab), y en los espacios de la Fundación Alicia.

Por su parte, el grado valenciano ha arrancado este curso con una oferta de 50 plazas, cubiertas en su totalidad y con una larga lista de espera. Para estudiar Ciencias Gastronómicas, es recomendable tener conocimientos pre-

vios de biología, de química, de física y de matemáticas. Incluye asignaturas como Tecnología de los Alimentos o Técnicas de Cocina; Ciencias de la Salud, hábitos alimenticios; una base social, cultural y del derecho, entre otras.

Los expertos coinciden en que tradición, innovación, disciplina habilidad y creatividad son las bases que cualquier chef ha de tener. La figura de un gran cocinero se mezcla con la del artista en estos tiempos.

En España ya existen universidades que ofertan el grado de gastronomía; la primera de ellas es el Basque Culinary Center, con la puesta en marcha del grado en

LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA, LA PRIMERA EN IMPARTIR UN GRADO DE GASTRONOMÍA A PRECIO PÚBLICO

Gastronomía y Artes Culinarias hace cuatro años, pero no con precio público. Otras instituciones privadas son Le Cordon Bleu, que tiene un grado en Gastronomía Internacional enfocado hacia la administración y dirección de empresas gastronómicas y hoteleras y en colaboración con la Universidad Francisco de Vitoria (UFV).

La Universidad Camilo José Cela (UCJC) cuenta con la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación y tiene como objetivo esencial acercar el mundo de la gastronomía al ámbito educativo, promoviendo el estudio y la investigación. La cátedra ha sido el punto de encuentro de profesionales, investigadores, docentes y apasionados de un sector que ha vivido una enorme transformación en los últimos años.