

Educación aprueba el grado de Gastronomía para que se imparta el próximo curso - Información - 27/03/2018

Educación aprueba el grado de Gastronomía para que se imparta el próximo curso

► El título arranca en Alicante con 75 plazas ► Los siete chefs con estrella Michelin de la provincia impartirán clase en el máster de «Arroces y alta cocina»



El rector recibió a los chefs y les hizo entrega de una estatuilla AXEL ALVAREZ

PINO ALBEROLA

El Ministerio de Educación, a través de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad (ANECA), ya ha dado el visto bueno al grado de Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Alicante, por lo que podría arrancar el próximo curso. Así lo ha anunciado la institución docente durante un acto celebrado ayer en el que los siete chefs con estrella Michelin de la provincia mostraron su apoyo a los nuevos estudios. Los cocineros será profesores en el nuevo máster de «Arroces y alta cocina mediterránea aplicada» que impartirá la Universidad de Alicante el próximo curso dentro su proyecto de Gastronomía.

El grado contará con 75 plazas y tendrá una duración de cuatro años. El objetivo es «formar a profesionales y gestores de negocios de gastronomía, como pueden ser restaurantes o empresas de catering», según explicó ayer Enrique Herreiro, vicerrector de Estudios y Formación de la Universidad de Alicante.

La investigación será una parte importante de estos nuevos estudios, para lo que ya se cuenta con una docena de grupos que actualmente trabajan en la institución docente con temas relacionados con la gastronomía, «desde la conservación de alimentos, al embalaje, pasando por dieta saludable».

Para poner en marcha este nuevo grado, la Universidad de Alicante ha tenido en cuenta la demanda insatisfecha en los ciclos formativos de FP media y superior, relacionados con la «Hostelería y Turismo», así como con las «Industrias Alimentarias», que en los últimos años ha crecido exponencialmente hasta un 44%; además de los requerimientos que parten del propio sector ante la necesidad de profesionales en hostelería, restauración, gastronomía y alimentación.

El grado en Gastronomía y Artes Culinarias forma parte de un proyecto global de la Universidad de Alicante en torno a la Gastronomía, que contará además con un máster de «Arroces y alta cocina mediterránea aplicada». Los siete chefs con estrella Michelin de la provincia han dado su apoyo a este máster en el que impartirán clases magistrales y ofrecerán prácticas en sus restaurantes. Se trata de Quique Dacosta, Alberto Ferruz (restaurante Bon Amb), Kiko Moya (restaurante L'Escaleta), Nazario Cano

Un sector que representa el 25% del PIB en España

► Según se puso de manifiesto en el acto de ayer, la gastronomía supone el 25% del PIB en España. En este sentido, la Universidad de Alicante quiere que con el nuevo proyecto de Gastronomía se establezcan sinergias con todos los agentes implicados en este estratégico sector. «Es por ello que es esencial contar con los iconos de la excelencia de la gastronomía de Alicante, nuestros chef y maestros. Estamos muy orgullosos de poder contar con vosotros para poner en marcha no solo el grado y el máster, sino cualquier actividad docente o de investigación», señaló el rector de la Universidad, Manuel Palomar.

(restaurante El Rodat), Susi Díaz (restaurante La Finca), María José San Román (restaurante Monastrell) y Rafa Soler (restaurante Audrey's).

En este mismo plano, desde la Universidad de Alicante, se ultimaron los detalles para que próximamente se presente en Denia el Centro Gastronómico del Mediterráneo, «una apuesta que aglutinará bajo una misma marca actividades docentes, proyectos de I+D+i y actividades de extensión universitaria», según se destacó ayer en el transcurso del acto. Será este Centro sede del máster de «Arroces y alta cocina mediterránea aplicada» de la UA. En paralelo, y como refuerzo del proyecto, también se ha puesto en marcha la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico que dirige el catedrático en Medicina de la Universidad de Alicante, Josep Bernabéu. Su objetivo es desarrollar actividades relacionadas con la investigación, la divulgación, la sensibilización, la formación y la promoción de la alimentación saludable a través del avance en el conocimiento, el desarrollo y la innovación en el campo de las ciencias gastronómicas y las artes culinarias.