

Turisme Comunitat Valenciana impulsa nuevos cursos sobre Gastronomía Mediterránea, avalados por las universidades públicas valencianas - El Mundo - 29/09/2018

Turisme Comunitat Valenciana impulsa nuevos cursos sobre Gastronomía Mediterránea, avalados por las universidades públicas valencianas.

- ▶ La Red de CdT acoge por primera vez posgrados de especialización en cocina y servicios de restaurante vinculados con la dieta mediterránea, recientemente reconocida como patrimonio inmaterial de UNESCO.
- ▶ Los cursos se imparten del 15 de octubre al 14 de diciembre de 2018 con un total de 250 horas presenciales en horario de mañana.

Turisme Comunitat Valenciana lanza los nuevos cursos de especialización en Cocina y Gastronomía Mediterránea y Servicios de Restaurante, que impartirá la red de Centros de Turisme de la Comunitat Valenciana (CdT), y que por primera vez contarán con una titulación avalada por las universidades públicas valencianas.

Turisme reafirma así su alianza con las universidades de las tres provincias, la Universitat d'Alacant, la Universitat Jaume I de Castelló y la Universitat de València. Se trata de un programa piloto,

totalmente gratuito para el alumnado, que se iniciará el próximo 15 de octubre hasta el 14 de diciembre, con una duración de 250 horas.

Estos cursos serán impartidos por profesores de las universidades participantes que asumirán las materias troncales, junto a los propios formadores de la Red CdT. De este modo, se crea un **método innovador** de formación en hostelería, uniendo la docencia universitaria y formadores expertos de la Red CdT para cada módulo temático del curso.

La **dieta mediterránea** ha

sido recientemente reconocida por la **UNESCO** como **patrimonio cultural inmaterial**, una decisión que refuerza el objetivo de establecerla como estilo de vida de referencia.

Curso de Cocina y Gastronomía Mediterránea

Se organizan para profesionalizar el uso en la cocina del producto autóctono y propio, tanto de nuestra tierra como de nuestro mar. Y no solo por su sabor, calidad y proximidad, sino también por su demostrada contribución a la excelencia en la alimentación sana y natural que tanto reco-

nocimiento ha merecido por nutricionistas y gastrónomos. Una cocina nuestra, propia, sana y muy sabrosa, en sintonía con el carácter hospitalario y cercano de los valencianos. Este curso se imparte en los centros CdT de Alicante, Castellón y Valencia.

Curso de Servicios de Restaurante y Gastronomía Mediterránea

Este curso se imparte en los CdT de Alicante y Valencia, con el objetivo de formar profesionales de sala con una visión multidisciplinar y un amplio conocimiento de



Francesc Colomer.

todas las áreas relacionadas con la gastronomía de nuestra región en general, y la actividad culinaria del producto autóctono en particular, todo ello relacionado con la dieta mediterránea, nuestra valiosa herencia cultural que representa mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable, constituyendo un estilo de vida.

Más información:

Red de Centros de Turisme de la Comunitat Valenciana:
www.cdt.gva.es