

Un país para comerse desde la universidad - El Mundo - 19/06/2019



GOSKOVA TATIANA

UN PAÍS PARA COMERSE DESDE LA UNIVERSIDAD

Las enseñanzas sobre turismo gastronómico comienzan a hacerse un hueco entre la formación superior para responder a la falta de preparación que sufre un sector en auge

ANA BORNAY

Hasta hace bien poco sol y playas eran los principales reclamos para el viajero extranjero que visitaba España. Sin embargo, el turismo gastronómico se está afianzando en los últimos años como una de las razones por la que un turista sitúa a nuestro país como su destino favorito. El gastroturismo se ha convertido en un elemento clave en la economía española. De los 80.664 millones de euros que gastaron los turistas internacionales que visitaron España en 2017, un 15,5%—unos 12.509 millones—se destinaron a la gastronomía, según recoge el estudio *La gastronomía en la economía española. Impacto económico de los sectores asociados*, elaborado por KPMG.

El informe resalta también el creciente auge de la gastronomía en la demanda turística de los últimos tiempos. De hecho, la cifra de viajeros que reconocen que esa es su principal motivación para visitar España ha crecido entre 2013 y 2016, del 11,8% al 15% del total de turistas.

Gracias a las bondades de la dieta mediterránea, España se encuentra a día de hoy en la cúspide del arte gastronómico. Pero no se trata sólo de una moda. Miguel Ángel Martínez-González, catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, sostiene que existe una «evidencia científica» sobre sus beneficios desde el punto de vista cardiovascular, ya que reduce infartos, derrames cerebrales y muertes cerebrovasculares.

Desde hace algunos años, el ámbito universitario intenta dar respuesta a la falta de formación con todo lo relacionado con el turismo gastronómico, incluida la nutrición. En este sentido, se están creando nuevos títulos oficiales al tiempo que se adaptan programas,

desde otros existentes, para responder a las demandas del mercado. El objetivo es dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios, que los postule como profesionales atractivos para un sector en auge.

«Existe un déficit de formación igual que pasaba hace 20 años en turismo. La gente que se dedica a esto es autodidacta de formación y las universidades tenemos que dar respuesta a las empresas que necesitan expertos no sólo en hacer de comer, sino en nutrición, etc.», explica Antonio Guevara, decano de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

El Basque Culinary Center fue el primer centro en lanzar un máster en el que se combinan turismo y gastronomía, un programa con da-

tos de empleabilidad que ronda la inserción laboral plena. «Hay expertos en turismo y en gastronomía pero se detectó la necesidad de competencias específicas que amaran las dos disciplinas», insiste Amaia López de Heredia, coordinadora del máster en Turismo Gastronómico.

El perfil del alumno de este título—que celebra este curso su tercera edición—es variado. En sus aulas conviven profesionales del sector turístico y gastronómico con titulados vinculados a la geografía, la comunicación o la administración de empresas. Independientemente del área de la que procedan, cuando los participantes finalizan sus estudios cuentan con las competencias necesarias para la gestión y promoción de destinos turísticos y empresas de turismo gastronómico.

Pero poco a poco están surgiendo otros programas de temática similar en otras universidades. También en las públicas. Concretamente en la Universidad de Málaga—que este año ha estrenado un gra-

do en Ciencias Gastronómicas—lanzaron hace unos años un máster en Enoturismo que forma cada año entre 12 y 15 alumnos que absorben las bodegas. Entre ellos, médicos, biólogos y farmacéuticos procedentes tanto de dentro como de fuera de nuestras fronteras dispuesta a aprender y exportar el *know how* español.

«Es un sector en el que ahora mismo no hay paro y contamos con alumnos muy emprendedores. Algunos han montado su propia bodega y otros agencias de viaje enoturísticas», relata Guevara.

HERMANOS ROCA

Existen asimismo algunos másteres que han evolucionado e introducen en sus programas materias relacionadas con el turismo gastronómico. Es el caso de la Universidad de Gerona, que ofrece una especialización en este área a los alumnos que cursen el máster en Turismo Cultural. Aquellos que elijan este itinerario, tendrán 12 créditos específicos que se dividen en tres asignaturas: Patrimonio Cultural Culinario, Gestión del Turismo Gastronómico e Innovación Turística.

«Es la misma sociedad la que nos pide que nos especialicemos en gastronomía. Y lo bonito es que fuimos capaces de dar respuesta a una demanda que proviene de hoteles y restauradores de la provincia», relata Lluís Mundet, coordinador del máster.

Los tres hermanos Roca—todos ellos doctores honoris causa de la universidad—son profesores en este programa. Además, sus 20 alumnos cuentan con perfiles muy diferentes y pueden realizar las 150 horas de prácticas obligatorias en cualquier lugar del mundo. En total, tres cuartas partes provienen del extranjero, fundamentalmente de países de América Latina, como Perú, Brasil, Ecuador, México o Colombia.

«Desde fuera nos ven como un referente mundial. Hacemos poco seguimiento, pero bastantes de nuestros alumnos acaban en universidades de sus países de origen ya que cogen una especialización que allí no existe. Muchos incluso continúan en doctorado», explica Mundet.

Por otra parte, para solventar la falta de formación en lo que a la gestión empresarial se refiere, la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid ofertará el próximo curso un nuevo máster presencial en Innovación y Dirección de Empresas Gastronómicas. Este proyecto, que llevan gestando desde hace más de tres años, contará con figuras tan relevantes como el presidente de la Real Academia de la Gastronomía, Rafael Ansón, y algunos cocineros con estrella Michelin cuya identidad se desvelará próximamente.

«La idea nace en un contexto en el que la gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos por los que el turista elige un destino. Pero las personas más relevantes del sector apuntan a una falta de formación importante en lo relativo a la gestión de la empresa gastronómica», insiste Diana Pérez-Bustamante, coordinadora del programa, que ofertará 40 plazas.

EL 15%
DE LOS TURISTAS
EXTRANJEROS VIENEN
A ESPAÑA ATRAIDOS
POR SU
GASTRONOMÍA