

La UA y Dènia trabajan en la creación de un Campus Gastronómico de carácter internacional - Información - 04/04/2021



Reunión de trabajo entre la rectora y el alcalde de Dénia.

La UA y Dénia trabajan en la creación de un Campus Gastronómico de carácter internacional

► La rectora presenta al alcalde una propuesta formativa con la mirada puesta en convertir la ciudad en un referente de la formación en gastronomía ► El proyecto requerirá de muchas sinergias de colaboración

R.E.

La rectora de la Universidad de Alicante, Amparo Navarro, mantuvo esta semana una reunión de trabajo con el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, sobre el proyecto del futuro Campus Gastronómico UA-Dénia, un «ambicioso proyecto que requerirá de muchas sinergias de colaboración y con una clara proyección social», afirma Amparo Navarro.

La iniciativa pretende crear «un entorno docente donde, además de la impartición de títulos universitarios, se organicen eventos, ciclos de conferencias y seminarios, así como otras actividades de carácter divulgativo», matiza la rectora. La propuesta de estudios supone una apuesta decidida para convertir el Campus Gastronómico UA-Dénia en un referente internacional definido por la excelencia.

El impulso al actual campus supondría dotar a Dénia a corto y medio plazo de una oferta de formación continuada a lo largo de todo el año a través de los títulos propios en materia de gastronomía con los que ya cuenta la institución y los que están en proceso de trámite -siete en total-, actividades formativas relacionadas con el grado en Gastronomía y Artes Culinarias y cursos de formación continua,



La visita a Torrecremada, con Navarro en el centro de la imagen.

como puedan ser acciones de especialización, jornadas o seminarios.

Navarro destaca que la propuesta que pone encima de la mesa la Universidad de Alicante cuenta con «un marcado carácter internacional» en el que «podrán interaccionar alumnos y profesionales de diferentes países a través del programa Erasmus, iniciativas como la del doble grado en Gastronomía y Artes Culinarias que ha formalizado la UA con la Universi-

dad de UNIVALI y las posibilidades que ofrece la red UNESCO de ciudades creativas de la gastronomía y de la que forma parte Dénia Ciudad Creativa».

La rectora presentó cuáles serían las prioridades para que el próximo curso el Campus de Gastronomía UA-Dénia pueda «impartir en Dénia la actual oferta formativa de posgrado y la que está previsto implementar de manera inmediata, así como

las actividades formativas del grado en Gastronomía y Artes Culinarias que hasta este momento se venían impartiendo en el CdI», indica. Estas prioridades serían «básicamente aulas gastronómicas, laboratorios de cocina y aulas de análisis sensorial» que permitan asegurar una estructura docente, añade. Entre la oferta formativa que incluye el Campus Gastronómico UA-Dénia se contempla la creación de un Observatorio Gas-

La propuesta de estudios supone una apuesta para convertir el Campus Gastronómico UA-Dénia en un referente internacional

tronómico que ofrezca cobertura a todas las actividades de investigación y transferencia del conocimiento y genere un espacio de colaboración público-privada en pro de la promoción y la difusión del conocimiento sobre cocina y gastronomía.

Tras la reunión mantenida en el consistorio, la delegación encabezada por la rectora y el alcalde, Vicent Grimalt, visitó Torrecremada, el entorno que albergará las instalaciones universitarias. Según Grimalt, que ha recibido con agrado la propuesta presentada por la delegación universitaria, las obras de restauración y acondicionamiento del edificio se adjudicaran en los próximos meses con la cofinanciación de la Conselleria de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital de la Generalitat Valenciana. Grimalt manifestó que «la reunión de hoy es un paso más para la creación del Campus Universitario. La futura rehabilitación de la casa de Torrecremada nos permitirá dar respuesta al plan formativo que ha presentado la rectora de la UA, que esperamos completar con la instauración del grado en Gastronomía y Artes Culinarias en la ciudad».

En las próximas semanas se convocará una reunión técnica entre las instituciones implicadas para seguir trabajando en el desarrollo del Campus Gastronómico de carácter internacional.

Títulos propios

Además del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, la Universidad de Alicante cuenta con una serie de títulos propios que se ofertarán en el Campus Gastronómico UA-Dénia, como son el título de máster en Arroz y alta cocina mediterránea aplicada, junto al título de experto en Historia, globalización y turismo en torno al arroz y alta cocina mediterránea y al título de especialista en Ciencia y tecnología culinaria, maridajes, arroces y alta cocina mediterránea, además del título de máster en Master Food City Design (en colaboración con la universidad de Parma, Bergen y Mid Sweden University).

Esta oferta que ya se encuentra en funcionamiento, la Universidad de Alicante prevé incorporar nuevos títulos propios relacionados con la gastronomía que en la actualidad se encuentran en proceso de trámite como el título de experto y/o cursos de especialización en Cocina tecnológica; el título de experto en Turismo gastronómico sostenible y desarrollo local; y el título de experto en Elaboración artesanal de helados.