

El objetivo fundamental del grado es la formación de profesionales con una visión multidisciplinar

Cuenta con 214 alumnos, entre estudiantes y profesionales del sector que buscan profundizar en sus conocimientos

y Artes Culinarias de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante tiene como finalidad la formación integral de profesionales con los conocimientos necesarios para comprender y ejercer en cualquier actividad y situación profesional relacionada con las ciencias gastronómicas desde una perspectiva global: científica, tecnológica, social, cultural, sanitaria y de gestión empresarial, incluyendo, dentro de los elementos básicos para ejercer la profesión, el conocimiento de los principios éticos, las responsabilidades legales y las repercusiones de sus actuaciones.

La coordinadora académica del grado, Arantazu Valdés, señala que «uno de los puntos a destacar es el fuerte componente práctico en el que están implicados los CDT de la provincia de Alicante y los mejores restaurantes, establecimientos hoteleros de la zona y empresas agroalimentarias». Destaca también que «se realizan prácticas de laboratorio en las avanzadas instalaciones de la Facultad de Ciencias», a

lo que añade que «alrededor del grado se desarrollan cursos, talleres y conferencias impartidas por profesionales de la alta cocina y empresas gourmet, con lo que se espera un aumento de la competitividad de toda la Comunidad a nivel nacional e internacional».

El objetivo fundamental del grado en Gastronomía y Artes Culinarias es formar profesionales con una visión multidisciplinar y un amplio conocimiento de todas las áreas relacionadas con la gastronomía en general y la actividad culinaria en particular. El fin último es que los estudiantes adquieran las herramientas conceptuales, manuales y técnicas para poder entender y aplicar estos conocimientos, así como lograr una experiencia práctica adecuada que los prepare para el ejercicio de la profesión.



Alumnado en los nuevos laboratorios del grado en Gastronomía.

Los laboratorios y la innovación, nuevos protagonistas del grado en Gastronomía y Artes Culinarias

► Las nuevas instalaciones abren todo un abanico de posibilidades para una formación práctica del alumnado en la que la investigación juega un papel fundamental ► Las salas de prácticas, que al igual que el grado pertenecen a la Facultad de Ciencias, se ubican en el antiguo Club Social 3

R.E.

■ A simple vista resultaría difícil distinguir el laboratorio de gastronomía y el de química, por ejemplo. Y eso es así porque son prácticamente idénticos. Instalaciones en las que los investigadores ponen a prueba los elementos y materiales que configuran nuestro mundo y, también, nuestra gastronomía.

El compromiso de la Universidad de Alicante con la enseñanza superior en el ámbito gastronómico ha dado este año importante paso con la inauguración de las nuevas instalaciones, ubicadas en el antiguo Club Social 3 y pensadas y diseñadas para la formación de los futuros profesionales del sector de la gastronomía. Entre los fogones, las batidoras, la cámara fría para la elaboración de repostería, el espacio destinado a la panificación o el que se dedica al vino y sus secretos, destaca ahora también el laboratorio, con pro-

betas, tubos de ensayo, termómetros o mezcladores, entre otros muchos útiles, que permiten al alumnado investigar a partir de los elementos que configuran la gastronomía para trabajar en la innovación. Una de las claves del grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Alicante, que forma parte de la Facultad de Ciencias.

El grado comenzó a impartirse en el curso 2018-2019, con lo que cumple su cuarto año académico y es el primero con todos los cursos que imparte al completo, con un total de 214 alumnos matriculados, distribuidos entre jóvenes estudiantes y también profesionales del sector que buscan profundizar en sus conocimientos, destrezas y habilidades.

El grado en Gastronomía



El grado lleva funcionando desde el curso 2018-2019.