

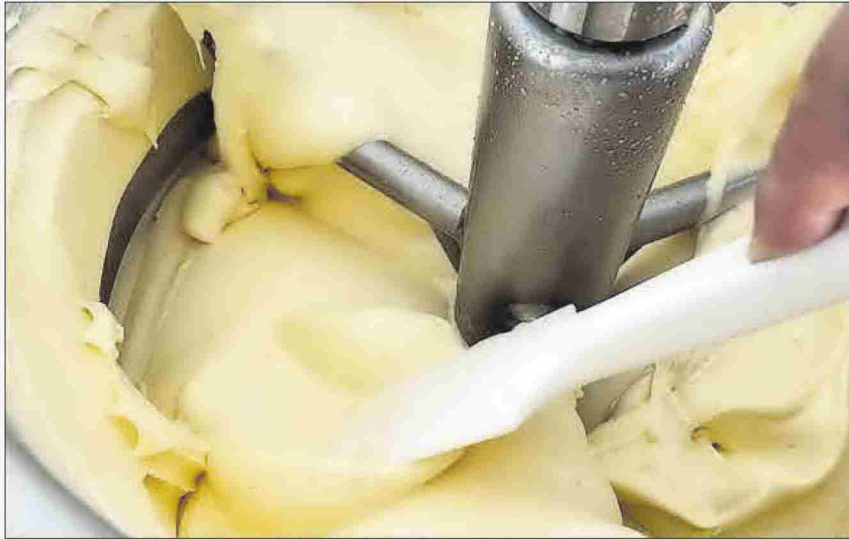
De la Universidad de Alicante al podio en el Campeonato de España de Heladería

► La institución académica alicantina presenta el Curso de Experto en Elaboración Artesanal de Helados, un programa docente con gran aceptación entre los profesionales del sector ► El plazo de preinscripción está actualmente abierto

R.E.

■ Con la finalidad de dar a conocer todo lo relacionado con la cultura, la historia, las técnicas y la innovación en el mundo del helado, la Universidad de Alicante pone en marcha la XV edición del Curso de Experto en Elaboración Artesanal de Helados. Dirigido a profesionales relacionados con la heladería artesanal y a personas que reúnan los requisitos para cursar estudios universitarios y quieran desarrollar su carrera profesional en este sector, en sus aulas se han formado o han impartido clases reconocidos profesionales como Raúl Ascencio, Adolfo Romero, Yon Gallardo, Eva Tamarit, Brígida Hermida o Carlos Arribas, entre otros; y se han formado varios campeones de España de Heladería como Albert Roca, propietario de la pastelería heladería Sant Croi de Barcelona, campeón en 2022, y Mario Masía, de heladería San Vicent del Raspeig-Alicante, campeón en 2011.

En palabras de Albert Soler, de la heladería Can Soler de Badalona, que se alzó con este galardón en 2019, «este curso me abrió los ojos y gracias a él he podido mejorar mi trabajo. Me ha permitido entender que sucede a nivel químico y bromatológico en el proceso de elaboración de un helado y cómo interactúan los ingredientes entre sí. Es un curso muy completo que recomiendo a cualquier persona



Helados de elaboración artesanal del curso de experto de la Universidad de Alicante.

que quiera conocer que sucede en el mundo del helado».

En concreto, este curso se trata de un título propio de la Universidad de Alicante organizado junto a la Asociación Nacional de Heladeros Artesanos ANHCEA y en el que también colabora la revista Arte Heladero, de la editorial de gastronomía profesional Grupo Vilbo.

El programa docente está dirigido por el catedrático de Química Analítica Juan Mora Pastor, del De-

partamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante, y se enmarca en las actividades de carácter formativo desarrolladas por el Centro de Gastronomía del Mediterráneo Gasterra, en colaboración con Turisme Generalitat y el Ayuntamiento de Dénia.

El curso combina una base de conocimientos en Ciencias de los Alimentos con actividades prácticas de elaboración de helados ar-

tesanales. El alumnado, entre otras materias, conocerá todas las sustancias que integran un helado y la composición de los mismos y aprenderá las bases teóricas y las habilidades necesarias para realizar la formulación de los ingredientes que constituyen un helado. De la misma manera, al realizar sus prácticas en obradores, se familiarizará con los ingredientes y la maquinaria que se emplea en la industria heladera, así como con los aspectos higiénicos que hay que

controlar durante el proceso de elaboración.

Según Juan Mora, «entre nuestro alumnado hay dos perfiles que se repiten y conviven sin problema, como el de los profesionales de heladería artesana que quieren adquirir los conocimientos necesarios para innovar en sus productos y el de profesionales de otro sector que se lanzan a la heladería con mucho éxito tras pasar por el curso».

Revisada la experiencia de alumnos de ediciones anteriores, este curso resulta notablemente útil porque se adentra en el terreno práctico. Es el caso de Guillermo Severa, cocinero y empresario para quien estos estudios han sentado las bases para mejorar profesionalmente, que comenta que «he aprendido la formulación necesaria para poder texturizar cualquier sabor de forma helada y lo he puesto en marcha abriendo el obrador de helados Bipolar, donde fabrico mis propios helados que distribuyo a hostelería y Bipolar Gelatería Artesana», a lo que añade que «la Universidad de Alicante se ha volcado en la formación de hostelería, con cursos y másteres a los que por su carácter práctico se puede sacar mucho partido profesionalmente».

El plazo de inscripción para el curso, que se desarrollará de mediados de octubre de 2022 a finales de febrero de 2023, ya está abierto con plazas limitadas.