



## Nace el primer grado interuniversitario de *Ciencias culinarias y gastronómicas*

17-02-2014

**El nuevo grado, presentado en Barcelona el pasado 14 de febrero, permitirá al alumnado elegir entre dos itinerarios de especialización: el de *Dirección de alta cocina e innovación gastronómica* y el de *Dirección culinaria e innovación en la industria alimentaria y colectividades*. La nueva formación unirá la experiencia académica y el conocimiento experto de los diferentes centros universitarios participantes.**

La Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB (Barcelona) acogió el pasado 14 de febrero la presentación del primer grado interuniversitario de *Ciencias culinarias y gastronómicas*, un grado que cuenta con **Joan Roca**, chef del Celler de Can Roca, como impulsor y asesor gastronómico, y cuyos promotores académicos son: la Universitat de Barcelona (UB) y la Universitat Politècnica de Catalunya; BarcelonaTech (UPC), a través de la Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB; el Campus de la Alimentación de Torribera (UB); la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (UPC); y la Fundació Alícia.

Esta nueva formación une la experiencia académica y el conocimiento experto de los diferentes centros universitarios en sus respectivas áreas de conocimiento: alimentación, nutrición y dietética, ciencias agroalimentarias, ciencias culinarias y gastronomía. Además del carácter interuniversitario, el nuevo grado también es pionero por su modelo de colaboración público-privado y por la participación en su diseño de los cocineros y profesionales más relevantes del sector, y también de la industria gastronómica y de la alimentación.

Los nuevos estudios se impartirán en las instalaciones del CETT-UB y se llevarán a cabo actividades específicas en el Campus de la Alimentación de Torribera (UB), donde los estudios están adscritos a la Facultad de Farmacia, en la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (UPC) y en los espacios de la Fundación Alícia.

Los nuevos estudios incorporan además el conocimiento sobre el hecho culinario del trabajo de la Bullipèdia, proyecto liderado por **Ferran Adrià** en el marco de elBulliFoundation, y de los grupos académicos interdisciplinarios de la Unidad UB-Bullipèdia. El CETT cuenta con el aula UB-Bullipèdia que facilita al alumnado, al profesorado y al equipo de elBulli un entorno para reflexionar y facilitar la creatividad para la investigación de productos, técnicas y elaboraciones culinarias que formarán parte de la Bullipèdia.

## **Nuevos profesionales**

El programa formativo responde a una nueva visión desde las ciencias culinarias y gastronómicas para proporcionar nuevos perfiles profesionales que atiendan las nuevas exigencias de la sociedad, la empresa alimentaria y el sector de la restauración. El grado es la respuesta universitaria para preparar profesionales con competencias para dar respuesta a la transformación sostenida de las actividades relacionadas que la cocina y la gastronomía han experimentado durante las últimas décadas; entre otros cambios, hay una concepción más global de la nutrición y la salud, la explosión de vanguardia en la restauración comercial de la mano de chefs orientados a la creatividad y, finalmente, al crecimiento de los desplazamientos y las actividades turísticas vinculadas a la gastronomía.

La nueva titulación interuniversitaria se orienta a que los futuros graduados cuenten con la formación adecuada en aquellas materias relacionadas con la ciencia y la tecnología aplicadas, la operativa y la gestión económica de la práctica culinaria, además de incluir otros ámbitos más recientes, como la consultoría, la promoción del patrimonio gastronómico, la comunicación o la investigación.

## **Itinerarios formativos europeos**

El nuevo grado es una formación universitaria homologada y adaptada en su totalidad a los requerimientos del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). En respuesta a su carácter multidisciplinario y a las diferentes posibilidades de desarrollo profesional que ofrece, facilita diferentes niveles de especialización. El currículum del grado no replica lo de otras formaciones, si bien se fundamenta en varias disciplinas científicas, siempre enfocadas desde la perspectiva culinaria y gastronómica.

Así, permite al alumnado elegir entre dos itinerarios de especialización: el de *Dirección de alta cocina e innovación gastronómica* y el de *Dirección culinaria e innovación en la industria alimentaria y colectividades*.

## **Investigación e innovación**

Las universidades y los centros promotores de la incorporación de los estudios culinarios y gastronómicos a la universidad desarrollan con éxito actividades y proyectos de investigación y desarrollo (I+D+y) en los ámbitos generales de la agroalimentación, la industria alimentaria, el turismo, la hotelería y la gastronomía. También impulsan la colaboración en investigación con el sector privado y con las administraciones, así como el establecimiento de acuerdos de investigación conjunta con otras universidades de alcance internacional.