

Restauradores de categoría

El máster nace con la intención de dotar de una formación de cierto nivel académico a los profesionales del sector de la restauración y la gastronomía.

El primer máster de Ciencias Gastronómicas que impartirá la Universidad de Córdoba (UCO) se ha puesto en marcha tras la reciente creación de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía. El máster nace con la matriculación de 35 alumnos, en su mayoría procedentes del resto de provincias andaluzas y de Madrid.

Firma: Arantza García

El director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, José Ignacio Cubero, explicó que el máster, que tendrá una duración de un año, se ha puesto en marcha porque «se había detectado una desconexión entre la restauración, las empresas productoras de materias primas y el turismo».

El máster nace como título propio de la UCO especializado en el desarrollo de conocimientos y habilidades directivas necesarias para la excelencia en la gestión de empresas de restauración, hoteles, catering-banquetes y otros negocios técnicos.

Este nuevo título, tal y como explicó el director, va a contar con clases técnicas y científicas y «no va a ser un recetario,



ni un curso de cocina». Así las cosas, los alumnos recibirán nociones de ámbito jurídico, sanitario, seguridad alimentaria, bromatología, historia de la gastronomía y gestión y negociación de los establecimientos hosteleros. Según Cubero, la gestión «es uno de los núcleos más importantes del máster». En definitiva, Cubero consideró, «se trata de un máster para formar profesionales de prestigio».

Otro de los puntos que destacó de estos estudios fue el hecho de que tendrán «una gran carga práctica, serán la base de los conocimientos necesarios del sector y también servirán para saber a quién hay que acudir si se tienen problemas». Gracias a este proyecto, apuntó, «los alumnos podrán intercambiar ideas para la formación de empresas, tan necesarias actualmente».

MODULOS Y TEMARIO

- **El producto en empresas de restauración: alimentos y bebidas**

- – Historia de la gastronomía y evolución de la restauración.
- – Conocimientos de las materias primas: Alimentos y bebidas.
- – Tecnología de los alimentos.
- – Técnicas culinarias.
- – I+D+i en restauración.
- – La salud y la gastronomía:
- – Bebidas:

- **Aprovisionamiento y gestión de compras**

- **Operaciones e infraestructuras en la industria de la restauración**

- **Estrategias comerciales en la empresa de restauración**

- **Administración en la empresa de restauración**

- **Habilidades directivas y RRHH**

- **Normativa y legalidad**

- **Taller de empresa y proyecto**

Puente entre dos mundos

Quien incidió en la necesidad de que el mundo académico y el empresarial tengan una mayor relación fue el presidente de la Fundación Bodegas Campos, Javier Martín, al asegurar que «a las universidades les cuesta unir la docencia con las empresas». Martín incidió en la importancia de la puesta en marcha de este máster, que supone «la primera piedra de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, que comenzó con vocación cordobesa y ahora es andaluza». También

Más información

- **Título:** Máster en Ciencias Gastronómicas: Gestión y Restauración.
- **Duración:** Se realizarán 600 horas, 450 horas presenciales y 150 horas de formación virtual, en horarios que se adecúan a las personas que están en activo, los lunes de 9 a 13:30 y de 15:30 a 20:00 horas, y los martes de 9 a 13:30 horas.
- **Dirigido a:** Directivos del sector de la hostelería; mandos intermedios en negocios de restauración; responsables de empresas de alimentos de IV y V gama; licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; diplomados en Nutrición y Dietética; diplomados en Turismo..
- **Matrícula:** Los derechos de matrícula son 5.000 euros.
- **Más información:** http://www.emeserverdata.com/bodegascampos.org/mailling/master_ciencias_gastronomicas_2010.htm

indicó que una de las aspiraciones que tienen es convertir el máster «en un estudio de grado».

Por su parte el gerente de la Fundación Bodegas Campos, Ramón Pina, informó de que los estudiantes contarán a lo largo del curso con ocho salidas profesionales para visitar las universidades de Almería, Jaén, Cádiz y Huelva, que forman parte del Campus de Excelencia Internacional –ceiA3– que lidera la UCO para conocer su trabajo en agroalimentación.

Todos los organizadores han coincidido a la hora de resaltar la aspiración de la cátedra de servir de nexo de unión entre universidad, el sector empresarial, las

administraciones públicas, las escuelas de hostelería y turismo y los agentes del sistema andaluz del conocimiento, manteniendo estrecha colaboración con profesionales y expertos. ✨

Desde la Universidad de Córdoba se espera que se adhieran a la iniciativa las demás universidades andaluzas.

