

Basque Culinary Center presentó ayer el Grado en Ciencias Gastronómicas

25/11/2010

Basque Culinary Center ha presentado -en el marco de la San Sebastián Gastronomika- las características del primer grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias que se podrá estudiar en España. Un hecho histórico para una profesión y un sector que alcanza así su mayor reconocimiento académico, y es que no existe ninguna oferta formativa oficial de nivel universitario en el ámbito de la gastronomía. Además, la Facultad, que ultima sus obras en el Parque Tecnológico de San Sebastián, se convertirá en la única en el mundo que contará con un centro de Investigación e Innovación en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas en sus instalaciones. Un edificio de cinco plantas y más de 12.000 metros cuadrados, que abrirá sus puertas a partir de septiembre del próximo año.

El rector de Mondragon Unibertsitatea y el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, acompañados de los cocineros que forman parte del patronato, han sido los encargados de detallar en qué consistirá la nueva titulación que un total de 50 jóvenes podrán iniciar el próximo curso.

El Grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias de Mondragon Unibertsitatea cubrirá ese hueco a través de una titulación oficial de cuatro años de duración, dirigido principalmente a jóvenes con estudios de acceso universitario y adaptada al Espacio Europeo de Enseñanza Superior. Y además, con una declaración de intenciones: que nadie que quiera estudiar en el Basque Culinary Center y supere el proceso de admisión se quede fuera por motivos económicos, por lo que habrá varias posibilidades de financiación y un sistema propio de becas.

El título está orientado a cubrir todas las necesidades para formar perfiles profesionales cualificados; respondiendo a los retos actuales de la profesión, y aportando al aprendizaje una visión científica y técnica, con un enfoque interdisciplinar. Tendrá cuatro grandes áreas de conocimiento: Técnicas de cocina-sala-sumiller, Gestión del Negocio, Ciencia y Tecnología y Cultura y Arte y se impartirá en castellano e inglés.

Para más información hacer [clic aquí](#).

Para ver el vídeo hacer [clic aquí](#)

www.bculinary.com

