



► 1 Octubre, 2023

Gourmet



Barcelona Culinary Hub reúne los ingredientes para formarse en LIDERAZGO CULINARIO

Con el respaldo de Planeta Formación y Universidades,
Universitat de Barcelona y Culinary Institute of America. **Por Arantxa Herranz**



► 1 Octubre, 2023

Barcelona Culinary Hub es la Escuela Superior de Gastronomía de Planeta Formación y Universidades. Sin dejar de lado la creatividad y las técnicas culinarias, esta institución educativa facilita la formación en desarrollo y gestión de negocios gastronómicos con el fin de asegurar su viabilidad y rentabilidad. Cuenta con una oferta formativa universitaria *online* y presencial orientada a las necesidades actuales del sector de la gastronomía, alimentación y restauración.

Porque más allá de los tradicionales platos de nuestra gastronomía por los que se nos conoce en el mundo entero (como las tapas, los gazpachos, *pà amb tomaca*, el jamón o la paella), nuestros chefs lideran la revolución de los fogones en todo el mundo y siempre están presentes en los *rankings* de los mejores y más vanguardistas establecimientos.

UN SECTOR DE PESO

España es la cuarta potencia agroalimentaria de Europa y la décima del mundo (se calcula que tiene unos ingresos cercanos a los 140 000 millones de euros y más de 440 000 empleados). Por la calidad de sus productos y su amplia gama de artículos, la industria agroalimentaria española goza de gran prestigio internacional.

Junto a esta tradición, la industria está experimentando una transformación disruptiva y decisiva hacia la digitalización y la sostenibilidad para hacer frente a nuevos retos como el cambio climático y la adaptación a las nuevas tendencias de consumo. Los Centros Tecnológicos españoles son líderes mundiales en áreas específicas que van desde el desarrollo de nuevos ingredientes a nuevas fuentes de proteínas de alta calidad, pasando por la mejora de las propiedades nutricionales o la agricultura de precisión. En los últimos años, España se ha convertido en una de las pocas naciones *foodtech*, desarrollando un ecosistema emprendedor en toda la cadena de valor agroalimentaria.

Tal y como explica el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, España es líder mundial en gastronomía, gracias tanto a la alta calidad de su producto y materias primas como al talento que trabaja en este sector.



FORMACIÓN DE CALIDAD

Este talento sabe cómo obtener el mejor producto para ofrecer los mejores platos, la mejor de las experiencias, además de saber gestionar un negocio o establecimiento.

Las titulaciones relacionadas con las artes culinarias enseñan las técnicas para identificar, preparar, cocinar y presentar alimentos estéticamente atractivos y sabrosos, pero también deben formar en ciencia de los alimentos, en conocimientos nutricionales, así como en selección y aprovechamiento de los recursos. De esta manera, conseguir enseñar a los estudiantes a ofrecer productos de calidad a los clientes.

Es decir, no se limitan a enseñar a cocinar, sino que, además de aprender los diferentes tipos de técnicas culinarias, los estudiantes aprenden todo lo que envuelve la industria gastronómica, la gestión de restaurantes, los procedimientos, el almacenamiento de alimentos, conocimientos sobre salud y seguridad, así como las prácticas empresariales relacionadas.

Barcelona Culinary Hub cuenta para ello con un campus de 4000 metros cuadrados cuyas

instalaciones son innovadoras y acordes a las necesidades de aprendizaje, donde destacan tanto sus cocinas de creación, como el gran obrador o sus aulas-taller culinarias. De esta manera, los alumnos exprimen todo su potencial en las aulas de aplicación, donde se realiza la investigación gastronómica, el desarrollo y diseño alimentario, pero donde también se podrán poner en práctica las técnicas y producto culinario. Mientras, los espacios de cocreación están pensados para que los estudiantes puedan dar rienda suelta a su creatividad y puedan experimentar con distintos métodos de cocina y servicios de alimentos.

POR QUÉ BARCELONA

Barcelona Culinary Hub, perteneciente a Planeta Formación y Universidades –red internacional de educación superior de Grupo Planeta–, está respaldada por instituciones de renombre como la Universitat de Barcelona –de la que es Centro Adscrito– o el Culinary Institute of America (CIA), una de las universidades culinarias más importantes del mundo, de gran reputación internacional y especializada en la Educación en las Artes Culinarias de Estados Unidos.

La elección de la Ciudad Condal como sede tiene su justificación en varios aspectos. Por un lado, es uno de los destinos gastronómicos mejor valorados internacionalmente. La cocina que nace de Barcelona comparte la innovación constante, la pluralidad y la vanguardia (como el restaurante Amar en el Hotel Palace de Barcelona, dirigido por nuestro codirector del Máster en Formación Permanente de Producto y Creatividad Gastronómica Sostenible, Rafa Zafra). Por lo tanto, la Ciudad Condal se ha ganado por derecho propio este lugar destacado en el mapa internacional gastronómico gracias a la tradición de la cultura mediterránea combinado con la fusión de sabores y la excepcional materia prima.

Además, Barcelona es una de las capitales más importantes del Mediterráneo. Cuenta con un valioso número de productos con Denominación de Origen (DO), establecimientos gastronómicos y una increíble industria alimentaria de gran exposición internacional.

Diferentes estancias de la Escuela Superior de Gastronomía de Barcelona Culinary Hub



FOTOS: SHUTTERSTOCK, D.R.