

I edició del Màster en **GESTIÓ** del **PATRIMONI** Culinari i Gastronòmic

El passat mes d'octubre, l'EUHT CETT-UB va posar en marxa el nou Màster Universitari en Innovació de la Gestió Turística i, com un dels itineraris d'especialització, la menció de Gestió del Patrimoni Culinari i Gastronòmic.

Els recursos culturals es contempen actualment com a elements fonamentals per desenvolupar un turisme de qualitat, sostenible i amb un important valor afegit, i la noció de patrimoni cultural s'ha fet extensiva a la gastronomia com a signe identitari. Aquesta especialitat, per tant, es presenta com una oportunitat formativa única en l'àmbit universitari per als estudiants que vulguin orientar el seu futur professional cap al disseny i la gestió de projectes de promoció turística i desenvolupament territorial que posin en valor el patrimoni gastronòmic.

Per la seva condició de màster universitari oficial, la nova formació que ofereix l'EUHT CETT-UB possibilita als estudiants l'accés als estudis de doctorat, fet que contribuirà a incrementar la pedrera d'investigadors i doctors que donin resposta a les necessitats de coneixement expert al voltant

del caràcter cultural del patrimoni gastronòmic i la seva anàlisi des de la perspectiva del turisme.

La primera promoció del Màster està formada per onze alumnes, titulats universitaris procedents de diverses àrees de coneixement: turisme, filologia, periodisme, humanitats o gestió cultural.

Fins al mes d'abril s'han impartit assignatures específiques de la menció, en les quals han intervingut com a responsables acadèmics o docents els doctors Jesús Contreras (ODELA), Jaume Font i Xosé A. Armesto, de la UB; la Dra. Gema Barceló (cap de Reglamentació i Coordinació Científica d'aigües Font Vella i Lanjarón); Montserrat Domènech (cap del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural-GENCAT); Joan Ribas (ODELA), M. Pilar Leal (UB); Damià Serrano (EUHT-CETT i Laboratori de Turisme-DIBA); Valentí Mongay (Slow Food-Km0); Martí Terés (Oleum Flumen); Enric Canut o Jordi Butrón, entre molts altres acreditats especialistes procedents de l'àmbit de la docència universitària, l'administració, l'empresa gastronòmica o el món del turisme. ■

Més informació: <http://www.cett.es/html/cat/gestio-del-patrimoni-culinari-gastronomic.html>

L'EHT CETT participa en el I Congrés Internacional "Comer en la escuela"



Del 29 de maig a l'1 de juny tindrà lloc a Barcelona el I Congrés internacional "Comer en la escuela", organitzat per l'Observatori de l'Alimentació (ODELA), l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB) i la Fundació ALÍCIA. El Congrés reunirà especialistes en nutrició, responsables de centres educatius, de l'Administració i d'empreses d'alimentació, per analitzar el complex escenari del menjador escolar, un espai fonamental d'aprenentatge d'hàbits i actituds relacionats amb el menjar, i també de detecció i prevenció de possibles trastorns alimentaris.

Com a agent especialment implicat en aquesta realitat, l'Escola d'Hoteleria del CETT presentarà en el Congrés una comunicació sobre "La triple exigència del menjador escolar en una escola d'hoteleria: alimentació saludable, formació culinària, promoció d'hàbits correctes en el futur professional". A l'EHT, l'elaboració del menú escolar compleix el seu objectiu funcional i, alhora, forma part del procés d'aprenentatge, un recurs de primer ordre per treballar la tècnica culinària de forma aplicada i sistemàtica. És per això que els menús es dissenyen seguint criteris d'equilibri nutricional, i s'organitzen en funció dels currículums que s'han d'impartir i d'un correcte aprenentatge de les bases de la cuina, aplicades a unes preparacions de caràcter clàssic o tradicional.

Però a l'escola no només es menja, sinó que s'aprenen bons hàbits alimentaris en la seva dimensió nutricional, social i cultural, amb l'important factor afegit que els usuaris són, en aquest cas, els futurs professionals de la restauració. Per tant, l'equip docent que dissenya els menús ha de conjugar totes aquestes exigències, amb l'aplicació de criteris clarament pedagògics i sense perdre de vista el principal objectiu del menjador escolar.

La comunicació ha estat elaborada per un equip de professorat integrat per Isabel Lugo, responsable de l'ACE de Cuina i Gastronomia, Daniel López, professor de Cuina i un dels responsables del disseny del menú intern, i Lluís Riera i Elvira Fernández, professors d'Higiene Alimentària i Nutrició, respectivament. ■