

FUENTE: <https://www.efe.com/efe/espana/gente/basque-culinary-center-ofertara-el-primer-doctorado-mundial-en-gastronomia/10007-3812439>

Basque Culinary Center ofertará el primer doctorado mundial en Gastronomía

EFEBilbao14 nov. 2018



El director general del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, durante su intervención en el desayuno informativo de la tribuna "Fórum Europa" hoy en Bilbao. EFE



La consejera vasca de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, presentó la intervención del director general del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, en el desayuno informativo de la tribuna "Fórum Europa" hoy en Bilbao. EFE



El Basque Culinary Center, con sede en San Sebastián y adscrito a la Universidad de Mondragón, ofertará a partir de septiembre del próximo año el primer doctorado mundial en Ciencias Gastronómicas, que se añadirá al grado y los ocho másteres que ya se programan en el citado centro.

Su director general, Joxe Mari Aizega, ha anunciado ese nuevo estudio superior durante su intervención hoy en la tribuna "Fórum Europa", en la que ha concretado que el Basque Culinary "va de innovación, de valorizar el producto, de trabajar toda la cadena de la gastronomía y de convertirse en tractor económico del sector, aunando cocina, servicio, gestión empresarial y ciencias aplicadas".

En este momento cuenta con 600 estudiantes de 32 países y contribuye al PIB vasco con 10 millones de euros y otros 16 millones de euros de gasto inducido.

Sus alumnos disfrutan de "pleno empleo" y la mitad de ellos trabajan en el ámbito gastronómico y la otra mitad en empresas e investigación.

Ha resaltado también que en todo el mundo no existe ninguna facultad universitaria que ofrezca el "conjunto de formación" del Basque Culinary, aunque se ofertan contenidos "parciales" en centros de Estados Unidos y Suiza.

Cara al futuro, Aizega ha explicado que se enfrenta a dos retos, que son la salud alimenticia y la sostenibilidad, ya que ha recordado que la producción de alimentos mundial contribuye a incrementar los gases de efecto invernadero.

Sobre los programas televisivos centrados en la gastronomía, ha opinado que programar "entretenimiento vinculado a la cocina, es más constructivo que otras cosas, y ayuda a divulgar", aunque ha matizado que "no se pueden descuidar otros aspectos de la gastronomía". EFE