

Arranca en Castellón el primer Centro Universitario de Management Gastronómico adscrito a la CEU-UCH

La ciudad de Castellón será sede, a partir de septiembre de 2014, del primer Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario de la Comunidad Valenciana (Gasma). Un nuevo centro con vocación internacional adscrito a la Universidad CEU Cardenal Herrera y dedicado a formar a futuros profesionales en el arte de la buena mesa. A través de este centro se impartirá el primer grado universitario de la Comunidad Valenciana especializado en la gestión de empresas hosteleras, que nace como respuesta a la creciente demanda de estudios de Gastronomía.

Gasma comenzará su oferta formativa en septiembre, con la primera promoción del Grado Universitario en Gastronomía y Management Culinario y tendrá su sede en la emblemática finca de Villa Dolores. Este grado, que se imparte en cuatro cursos, es la primera titulación universitaria de la Comunitat Valenciana en ofrecer una formación integral en el ámbito de la gastronomía y la gestión de negocio. Asimismo, Gasma apuesta por su internacionalización al impartir en inglés gran parte de la oferta formativa. Los alumnos del grado podrán realizar prácticas en restaurantes y empresas alimenticias del entorno local, nacional e internacional. La titulación contempla dos itinerarios de especialización, uno centrado en el ámbito gastronómico (executive chef) y otro en el de gestión (gastronomic business).

Ecosistema gastronómico

El grado es sólo el primer paso del nuevo Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario, que aspira a edificar un ecosistema gastronómico con un fuerte impacto en el entorno local, provincial y autonómico. En este sentido, en Gasma se impartirá, además, formación de posgrado, con dos programas previstos: Máster en Gastronomía, Nutrición y Salud y Máster en Revolución Culinaria. La formación continuada con cursos monográficos en materia de gastronomía y gestión dirigidos a empresarios y gestores del mundo de la restauración, emprendedores y profesionales del sector completará la oferta formativa oficial. Además, Gasma espera convertirse en centro gastronómico de referencia en su entorno más cercano y ofertará talleres y cursos para los aficionados a la gastronomía y eventos y otras actividades para promover la cocina natural, sana y justa y promocionar la comida mediterránea.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías:

