

## **Entrega de diplomas a la primera promoción del Curso de Experto en Fundamentos Básicos de la Gastronomía en el siglo XXI. Ciencia y cultura de la alimentación**

El día 7 de octubre de 2015 tuvo lugar el acto de entrega de diplomas del I Curso de Experto en Fundamentos Básicos de la Gastronomía en el siglo XXI. Ciencia y cultura de la alimentación.

El programa de formación de este curso, enmarcado dentro de la Cátedra de Gastronomía de la UAX -en colaboración con la Real Academia Española de Gastronomía-, se divide en cuatro módulos: **Sociología, Cultura y Educación; Ciencia, Nutrición y Salud; Cocina y Gastronomía y, por último, Economía, Turismo y Gestión.**

Se trata de **la primera promoción que concluye su formación**, desde que el curso anterior se pusiera en marcha este proyecto por el que han pasado primeras figuras nacionales de la cocina para compartir sus conocimientos, como Juan Pozuelo o Felipe López, así como empresarios, nutricionistas o sociólogos.

**D. Jesús Núñez Velázquez**, Presidente de la UAX inició el acto dando la palabra a **D. José Domínguez de Posada**, Rector de la UAX, quien quiso felicitar a los estudiantes que recogían su diploma, mostrando su deseo de que **“ésta sea la punta de lanza para conseguir que la cocina está cada vez más presente en la universidad”**.

Posteriormente, **D. Luis Partida** -alcalde de Villanueva de la Cañada- trasladó su enhorabuena a la Universidad Alfonso X el Sabio y a la Real Academia Española de Gastronomía por esta iniciativa y destacó la **sensación de satisfacción general entre los estudiantes** que han participado en el curso, tras haberlo realizado.

**D. José Manuel Ávila Torres** -Concejal de Obras, Urbanismo, Salud, Bienestar Social, Consumo, Universidades y Vivienda-, por su parte, expuso una **memoria del curso**, haciendo un repaso por todas las actividades que se han llevado a cabo y de la que los estudiantes han tomado parte activamente.

En representación de los alumnos habló **D. Manuel Gandal**, un vecino de Villanueva de la Cañada, que agradeció la experiencia, en la que ha conocido a **“excelentes compañeros y eminentes profesores”**. Asimismo, adelantó que están planeando **constituir una asociación**, con el fin de no perder el contacto y seguir promoviendo actividades gastronómicas.

**D. Rafael Ansón Oliart**, director de la Cátedra de Gastronomía de la UAX, fue el encargado de impartir la **lección magistral**, en la que destacó que se abre un nuevo horizonte laboral en el que tiene cabida **una nueva profesión, la de experto gastronómico**. “Sus funciones son como las de un director de orquesta, que conoce todos los entresijos –en este caso referentes a la comida- y los pone a disposición de la cultura”, añadió.

**D. Juan José Montoya**, Director de la Fundación UAX, habló sobre la coordinación de ambas instituciones para poner en marcha el curso y procedió a la **entrega de diplomas** que acreditaban la participación de los alumnos del curso que asistieron al acto.

Para cerrar el acto, tomó la palabra **D. Jesús Núñez Velázquez**, Presidente de la UAX, quien explicó que el objetivo de la creación de la Cátedra de Gastronomía fue desde un primer momento elevar esta disciplina al ámbito universitario. Asimismo, aseguró que **“la gastronomía es parte de la identidad cultural de un país y que su proceso creativo es equiparable al de las grandes disciplinas artísticas”**.

Por otra parte, alabó la figura de **D. Rafael Ansón Oliart**, “baluarte de la gastronomía española” y felicitó a la primera promoción que recibe este diploma, recordándoles **la responsabilidad que ahora tienen de divulgar lo aprendido.**

**¡Enhorabuena a todos!**