

## NOTA DE PRENSA

25 de Mayo de 2011

### **Algunos de los mejores cocineros españoles convertidos en profesores universitarios**

**Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Joan Roca, Andoni Aduriz, Quique Dacosta, Dani García, Paco Roncero y Jordi Butrón, intervienen en el denominado “Curso de las estrellas”.**

**Francesc Altarriba, en el cuadro docente, impartiendo conocimientos sobre el mundo del pan**

### **Arranca el primer programa docente de Cocina Contemporánea Online con titulación de la Universidad de Barcelona**

Por primera vez en la historia de la cocina europea un organismo universitario, el **Instituto de Formación Continua de la Universitat de Barcelona (IL3)**, en colaboración con **Instituto Micromat** de Madrid (gestores de formación), pone en marcha una oferta única en el ámbito de la gastronomía internacional: un curso de cocina contemporánea on line, aula virtual a la que los alumnos podrán acceder cuándo quieran y desde donde deseen.

**Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Joan Roca, Andoni L. Aduriz, Quique Dacosta, Dani García, Paco Roncero, Jordi Butrón** como cocineros estrella o **Francesc Altarriba**, como especialista, entre otros muchos, han desarrollado los contenidos teórico-prácticos del programa e intervienen en vídeos demostrativos que facilitan el

proceso de aprendizaje. Un curso que profundiza en las técnicas de la cocina actual y aborda aspectos afines, incluidas la historia, la gestión hostelera, el marketing y la dirección de sala.

Cada aula, de rango virtual, admite un máximo de treinta alumnos con objeto de garantizar una atención personalizada por parte de los tutores, brindando a los alumnos la mayor rentabilidad de los recursos tecnológicos: ejercicios interactivos, foros de debate con los grandes chefs y materiales multimedia.

Aunque la cocina contemporánea es el plato fuerte que estructura el curso, éste también reserva distintos apartados a las especialidades, como quesos y vinos y, como no, al mundo del pan. Éste temario ha sido reservado al consultor especializado de Manlleu, **Francesc Altarriba**, en el que desglosa los pilares en los que se sustenta la cultura del pan y desarrolla el concepto Pannier que tan buena acogida está teniendo dentro del mundo gastronómico. Hasta el momento ya son más de 50 los alumnos inscritos, de muy distintas procedencias.

En calidad de directores figuran **Julia Pérez Lozano**, periodista y escritora culinaria, y **José Carlos Capel**, crítico gastronómico del diario El País y miembro de la Real Academia de Gastronomía. Como tutor permanente interviene el cocinero **Jordi Cruz** (restaurante **Abac**. Barcelona)

C/ Mártires de Alcalá 4 2ª Planta – 28015 Madrid – Telf. 902 15 19 11 – Fax. 902 12 02 73  
[www.cocinacontemporanea.com](http://www.cocinacontemporanea.com) – [info@cocinacontemporanea.com](mailto:info@cocinacontemporanea.com)