

Cátedra Ferrán Adriá de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación

RAFAEL ANSÓN *

E

l interés por los temas referentes a la alimentación, la nutrición y la gastronomía no deja de crecer, entre otras cosas porque cada vez se conoce mejor la estrecha relación existente entre la forma de alimentarse, el estado general de salud y la calidad de vida.

Los avances producidos en España han sido considerables y ello ha permitido, entre otras cosas, mejorar nuestra salud hasta el punto de ser de los primeros países con mayor esperanza de vida para las mujeres y estar entre las cifras más favorables para los hombres.

También existe un mayor interés por el mejor conocimiento de los alimentos, por sus características, su composición, obtención, tratamiento y utilización final, y para conseguir con ellos los resultados más satisfactorios. Además, cada vez se considera más a los alimentos como un conjunto, que deben unirse y cohesionarse, para conformar un menú y unas pautas alimenticias que nos permitan que comer sea sano, nutritivo, agradable y apetecible.

Atendiendo a estas nuevas realidades, se ha constituido en la Universidad Camilo José Cela de Madrid (cuyo rector es Rafael Cortés Elvira y que está integrada en la Institución Educativa SEK, cuyo presidente es Felipe Segovia) la Cátedra Ferrán Adriá, que comenzará sus actividades el próximo mes de octubre con el I Curso Superior en Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación, en el marco de la Facultad de Ciencias de la Educación. Será impartido por prestigiosos y expertos profesionales en el mundo de la alimentación, como Gregorio Varela, de la Fundación Española de la Nutrición;

* Secretario General de FUNDES. Consultor de Comunicación. Presidente de la Academia Española de Gastronomía.

María Neira, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria; Ismael Díaz Yubero, miembro de la Academia Española de Gastronomía; Carmen Simón Palmer, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC); Alberto López García-Asenjo, como Director General de Estructuras y Mercados Pesqueros; José María Pinto, colaborador de Adriá desde 1997, y yo mismo, como director de la mencionada Cátedra y presidente de la Academia Española de Gastronomía. Julio Soler, el “otro” responsable de El Bulli junto a Ferrán Adriá, será Adjunto a la Dirección.

La nueva Cátedra tiene como objetivo esencial acercar el mundo de la gastronomía al ámbito educativo, promoviendo el estudio y la investigación de las ciencias de la alimentación a un nivel superior. Para ello, cuenta con un amplio programa de actividades de formación, investigación y publicaciones.

Convenio de colaboración con la Comunidad de Madrid. Todas las actividades formativas de la Cátedra se realizarán en forma semipresencial, combinando las instalaciones del campus de la Universidad Camilo José Cela en Villanueva de la Cañada, Madrid, con los recursos que ofrecen las nuevas tecnologías. En próximas fechas, estará listo un Manual, en soporte digital y también en papel, donde se recogen los contenidos del Curso. Se aspira a que se convierta en una obra de referencia en materia de alimentación y cultura gastronómica. La Comunidad de Madrid ha suscrito, a través de varias Consejerías, Convenios de colaboración con la Cátedra. La Cátedra cuenta, también, con el apoyo del Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada, municipio de la Comunidad de Madrid donde radica la Universidad Camilo José Cela.

Se trata de introducir en el alumnado la idea de que resulta perfectamente compatible comer bien desde el punto de vista saludable y desde el punto de vista gastronómico. Para difundir tan importante mensaje, centrará su actividad en dos ámbitos principales: el sistema educativo y el mundo mediático.

Por un lado, se trata de conseguir que todos los escolares españoles, desde la enseñanza básica hasta la Universidad, tengan conocimientos básicos de alimentación y eduquen el gusto. Todo ello, a través de un Convenio de colaboración firmado con Nestlé España en el marco del Proyecto Naos, de lucha contra la obesidad. Por otro, y para llegar tanto a la población infantil y juvenil como a los adultos, tratará de proyectar sus ideas a través de los medios de comunicación social y sus profesionales. Por eso, tiene el propósito de poner en marcha un “Máster de Periodismo Gastronómico” que incluya enseñanzas y conocimientos, tanto del aspecto nutricional como del gastronómico.

De cara a tan ambiciosas tareas, habrá de contar con los patrocinadores necesarios, tanto para sus actividades de carácter global, como para proyectos concretos que se adapten al marco educativo.

Sesenta alumnos por curso. La Cátedra constará de 62 horas teóricas, a las que se añadirán otras 10 de prácticas. El número de alumnos por curso será de

60. El programa, que consta de tres núcleos, se estructura en siete módulos, que serán impartidos en forma de clases teóricas por profesores especializados, a los que avalan los currículums idóneos para impartir las diferentes enseñanzas. Además, estos profesores pondrán por escrito el contenido de sus clases, lo que conducirá a la creación y edición de un libro con todos los módulos del curso.

Las enseñanzas se complementarán con unas clases prácticas que permitan conocer al alumnado los aspectos fundamentales e imprescindibles del sector alimentario.

La Cátedra estará a disposición de los alumnos de los diferentes países y universidades a través de Internet.

Yo impartiré la lección inaugural, bajo el título de “El hecho unitario de la alimentación”, donde expondré que, bajo el único hecho de poner comida y bebida en la boca, se producen una serie de efectos nutricionales, alimentarios, físicos, psicológicos y sociales que afectan al desarrollo, a la salud, al placer y a las relaciones con los demás. Es decir, que la alimentación condiciona la vida del individuo y de la sociedad en su conjunto. Y, por ello, todos debemos aprender a comer.

Tres núcleos diferenciados. A partir de ahí, el Curso se estructurará en tres núcleos. En el primero, titulado “Nutrición y alimentación”, se explicarán las bases de la nutrición, la interrelación entre alimentos y nutrientes, los nuevos alimentos, la higiene y la seguridad alimentaria, el equilibrio nutricional, los trastornos psicológicos ligados a la alimentación y la repercusión de los alimentos en la salud.

Este núcleo consta de tres módulos. El primero, titulado “Los alimentos y los nutrientes”, coordinado por Gregorio Varela Moreiras, tendrá una duración total de seis horas. El segundo, “Higiene y seguridad de la alimentación”, coordinado por María Neira, durará otras seis horas. Y el tercero, que se extenderá durante ocho horas, es el titulado “Alimentación y salud”, y estará coordinado por Ismael Díaz Yubero.

En el segundo núcleo, titulado “Cultura y gastronomía”, se considerará la importancia que tiene la forma de comer en la alimentación y la cultura y su reflejo sobre las diferentes actividades, la percepción de los factores sensoriales y su potenciación, con especial referencia a los aspectos lúdicos de la comida, el disfrute en la mesa y la importancia en la relaciones sociales.

Se distribuye en dos módulos. El primero, “La cultura y la sociología alimentaria”, está coordinado por Carmen Simón Palmer y tendrá una duración de seis horas. El segundo, “El gusto y la formación gastronómica. La Comunicación”, que yo mismo coordinaré, se prolongará durante doce horas.

Finalmente, el tercer núcleo, “Tecnologías Alimentarias y Cocina” se dedicará a explicar las transformaciones físicas, químicas y biológicas durante los

procesos de producción y cocinado de los alimentos, así como las combinaciones de texturas, colores, aromas, sabores, temperaturas, etc. Es decir, la forma principal para descubrir los aspectos básicos de la creatividad culinaria, explicando las razones por las que la propuesta del titular de la Cátedra, Ferran Adriá, está a la vanguardia mundial.

Se distribuye en dos módulos. El primero, “Tecnologías alimentarias”, dirigido por Alberto López, se extenderá durante cinco horas, mientras que el segundo, “La cocina. Fundamentos e innovación”, se prolongará durante quince horas, ambos bajo la coordinación de José María Pinto.

Muy importantes son los contenidos prácticos. Así, se realizarán visitas a una empresa de alimentación, a un centro de distribución, a un comedor colectivo y a unas bodegas. A ellas se unirán comidas-coloquio en el comedor de la Universidad, a lo largo de las cuales los responsables de los módulos discutirán aspectos relativos al programa que imparten.

Ambiciosos y variados objetivos. Entre los ambiciosos y variados objetivos de la Cátedra está también promocionar la investigación en materia de ciencias de la alimentación. Por eso, se promoverán tesis doctorales, ayudas al estudio, premios académicos a proyectos fin de carrera o trabajos finales de cursos de postgrado y becas de investigación vinculados con la cocina y los alimentos. También, el primer Máster de Periodismo Gastronómico.

Desde el punto de vista de las publicaciones, además del Manual del Curso, está previsto difundir en Internet un Boletín Electrónico de Noticias Gastronómicas, así como un Directorio Anual de Profesionales, una útil y actualizada “agenda de comunicación culinaria”. Y existe asimismo la intención de publicar un libro titulado La nueva fisiología del gusto, donde se combinen la cocina tradicional y la contemporánea, bajo las directrices del propio Ferrán Adriá.

Finalmente y con carácter complementario, la Cátedra se volcará también en otras actividades, como el lanzamiento de campañas de promoción de la cultura gastronómica dirigidas a colegios y universidades, el establecimiento de vínculos académicos con entidades nacionales y extranjeras que analizan e investigan en este campo, la presencia institucional en los principales foros gastronómicos, incluyendo la participación en la organización de ferias y exposiciones o la programación de viajes relacionados con la gastronomía nacional e internacional. En la lección magistral de cada año, se espera contar con la presencia de los “números uno” de esta disciplina, cuyas intervenciones serán publicadas y difundidas a través de las nuevas tecnologías.

Universia y SCH. Un acuerdo con la Dirección General de Universidades del SCH y con UNIVERSIA permitirá que el Curso y los archivos de la Cátedra estén abiertos a cualquier estudiante de cualquier Facultad o Escuela, de cualquier Universidad, de cualquier país de habla española.

Con tan ambiciosas iniciativas, la Cátedra Ferrán Adriá aspira a abarcar la totalidad del hecho gastronómico de nuestro tiempo y a construir, a partir de su desarrollo y difusión entre las nuevas generaciones, la mejor alimentación del mañana.

El propio Ferrán dice: “Mi cocina se crea a sí misma día a día”. Por eso, los contenidos del Curso se verán sometidos a una permanente actualización, proceso que explica el gran triunfo de la gastronomía en nuestro tiempo y que es la base de esta Cátedra de la Universidad Camilo José Cela.