

La receta de Bocconi: Una sabrosa mezcla de management y alta gastronomía

Master in Fine Food & Beverage, nuevo programa que pone en marcha la Universidad

Redacción

El título se basa en la cultura y la excelencia italiana en materia de alta gastronomía así como en la experiencia de la formación directiva de la escuela de negocios milanese. Creado en este contexto privilegiado; el nuevo Master in Fine Food & Beverage (MFFB) de la SDA Bocconi cuenta con la colaboración del ALMA, escuela internacional de cocina italiana, y de la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (La Universidad de Estudios de la Ciencia Gastronómica). Las clases empezaran en enero de 2009. El curso, íntegramente en inglés, asocia una formación general en management a las capacidades más específicas de la alta gastronomía, pasando por una fuerte implicación práctica en las empresas punteras de la industria alimenticia y de bebidas. El programa pretende formar directivos internacionales preparados para asumir las funciones más importantes del comercio a las finanzas, del marketing a la gestión marcas en las empresas mundiales de este sector.

"Es evidente que actualmente se dibuja una fuerte tendencia en los modos de vida: la búsqueda y el consumo de platos de alta calidad que sean naturales y biológicos o raros y sofisticados", declara Giorgio Lazzaro, codirector del MFFB. "La producción, la promoción y el marketing de los productos alimentarios de alta calidad se convierte en un elemento muy importante en el mundo, no solo desde un punto de vista cultural sino también económico. Este programa desea así llenar un hueco en la formación, en el ámbito internacional, de directivos especializados e inmediatamente operativos", añade.

Una vanguardia de la tradición italiana para formar directivos internacionales

El master se iniciara en enero de 2009, con una duración de un año. El programa de clases magistrales, de trabajos en grupo y de estudios de casos se enriquecerá a lo largo del año a partir de numerosas experiencias: presentaciones y degustaciones directamente propuestas por los productores, visitas mensuales de empresas, descubrimiento de las regiones italianas presentando una vocación particular por la alta gastronomía, comidas preparadas por cocineros reconocidos a nivel internacional y la posibilidad de pasar una semana como aprendiz de cocinero en el ALMA, la escuela dirigida por Gualtiero Marchesi (uno de los mejores 15 cocineros del mundo, y el primer cocinero italiano en recibir tres estrellas Michelin) en Colorno (Parma).

"Además de capacidades en dirección, queremos promover, a partir de experiencias inolvidables, el concepto de calidad tal como nosotros lo aplicamos en nuestro país, para que los estudiantes puedan obtener una formación que valida en el mundo entero», explica Massimiliano Bruni, codirector del MFFB. «Para ser operativo y efectivo en estos sectores, no es suficiente ser un directivo bien formado; una sensibilidad y una cultura específicas de la tradición italiana son necesarias y solo pueden ser adquiridas a través de un contacto directo con sus actores, para los que la calidad y la pasión son exigencias ineludibles".

El Master, que cuesta 25.000 euros, está destinado a licenciados de cualquier titulación con entre dos y tres años de experiencia profesional. Las solicitudes de inscripción pueden presentarse hasta el próximo 30 junio de 2008.