

CincoDías

CincoSentidos

Un máster para paladares exquisitos

La escuela de negocios SDA Bocconi lanza un programa que une la gestión y la alta gastronomía

A. P. B. / MADRID (20-05-2008)

La escuela de negocios italiana SDA Bocconi ha puesto en marcha un nuevo programa para los paladares más exquisitos: el Master in Fine Food & Beverage (MFFB). Este curso, que aspira a llenar un hueco en el sector y que se imparte íntegramente en inglés, asocia una formación general en gestión directiva a las capacidades más específicas de la alta gastronomía.

Además de clases magistrales, los trabajos en grupo y estudios de casos, el máster de la escuela italiana se completa con visitas mensuales a empresas, degustaciones propuestas por los productores, descubrimiento de las regiones italianas y comidas preparadas por cocineros de reconocido prestigio. El objetivo es que exista una fuerte implicación práctica en las empresas punteras de la industria alimenticia y de bebidas.

'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', señala Giorgio Lazzaro, codirector del programa.

'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.

El máster se iniciará en enero de 2009, y su duración es de un año. El precio del programa alcanza los 25.000 euros, y está dirigido a licenciados de cualquier titulación que cuenten con una experiencia profesional de entre dos y tres años. Las solicitudes de inscripción pueden presentarse hasta el próximo 30 junio.

El 'Master in Fine Food & Beverage' dura un año y cuesta 25.000 euros

Por su parte, Massimiliano Bruni, codirector del MFFB, asegura que además de las distintas y necesarias capacidades en dirección, el centro tratará de promover el concepto de calidad tal y como se aplica en Italia.

'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 sólo pueden ser adquiridas a través de un contacto directo con sus actores, para los que la calidad y la pasión son exigencias ineludibles'.

Los alumnos tendrán la oportunidad de pasar una semana como aprendiz de cocinero en el Alma, la escuela dirigida por Gualtiero Marchesi, primer cocinero italiano que ha recibido tres estrellas Michelin, en Colorno (Parma).