**El Ayuntamiento resalta la importancia cultural y educativa del IV Máster de Innovación y Cultura Gastronómica Másterñam de la UCA**

El máster pone en valor la creatividad, la investigación, la innovación y el emprendimiento en la gastronomía

**28 de septiembre de 2023.** La delegada de Inclusión Social, Dependencia, Mayores y Familia, Yessica Quintero, acompañada del catedrático de Filosofía de la UCA, Francisco Vázquez, del director del máster José Berasaluce y de la directora de Promoción del Consejo Regulador del Vino de Jerez, Carmen Amesquet, ha presentado el IV Máster en Innovación y Cultura Gastronómica Másterñam de la Universidad de Cádiz.

El IV Máster en Innovación y Cultura Gastronómica Másterñam se abre a la posibilidad de cursar las enseñanzas no solo a personas con titulación universitaria sino que, además, permite la matriculación de estudiantes sin titulación universitaria que conseguirán 60 créditos. El máster tiene una duración de un año desde octubre de 2023 a mayo de 2024 y se desarrollará en tres sedes: la Bodega San Ginés del Consejo Regulador, el Campus de Excelencia Profesional ‘El Madrugador’ y en la Facultad de Filosofía de la UCA. Están convocadas becas que financian el 100% del costo de Matrícula por el IEDT de la Diputación. Además hay dos tipos de matriculaciones.

La delegada Yessica Quintero ha resaltado la importancia de esta cuarta edición de Másterñam, Máster de Innovación y Cultura Gastronómica para el próximo curso 2023-24 porque significa la consolidación de estos estudios de posgrado en Jerez. “Es muy importante para el Gobierno de Jerez que se apueste por una educación en función de uno de los grandes motores de Jerez como es la cultura y el turismo”, ha afirmado.

La delegada ha resaltado el hecho de que el máster no requiere una titulación universitaria y que ofrece la posibilidad de ser becado por la Diputación. “Esto permite que sea un máster inclusivo y que abarque a muchas más personas en sus posibilidades de educación”. Yessica Quintero ha trasladado el agradecimiento de la alcaldesa por la organización de este máster.

José Berasaluce ha detallado los objetivos de Masterñam, no sin antes agradecer al Ayuntamiento y al Consejo Regulador su colaboración. Ha dejado claro que el máster no es un curso de cocina, ni de hostelería, ni un curso de gestión de alimentos y bebidas “es una apuesta decidida de la UCA”, de la primera universidad de España que ha dado este paso “de formar a profesionales capaces de liderar proyectos gastronómicos”. El máster de la UCA aporta conocimiento e investigación con el propósito de “enseñar a pensar, a crear a gestionar y a innovar; a entender la gastronomía como parte del sector creativo”, ha subrayado el director del máster.

Docentes de la Universidad de Madrid, País Vasco, Oberta de Catalunya, Rey Juan Carlos, de las Artes de Argentina y de la Universidad Claustro de Sor Juana México estarán presentes en el máster. Junto a las clases teóricas el máster ofrece un programa de actividades como un desayuno monacal en un monasterio de clausura en Jerez, catas de maridaje de vinos de Jerez con sabores del mundo en el Consejo Regulador, catas de productos en la Torre Tavira, un almuerzo Brexit en Gibraltar para conocer la cultura gastronómica británica o un desayuno en un navío de US Navy.

Por su parte, Francisco Vázquez ha hecho hincapié en que “el máster quiere producir una inmersión en la tradición gastronómica como se evidencia en las asignaturas o los brillantes trabajos realizados en el máster por ejemplo sobre el maridaje de los caldos jerezanos, la comida gitana de Jerez o la pastelería de los monasterio de Jerez”, ha abundado el catedrático de Filosofía.

Carmen Amesquet ha subrayado que el máster es una alianza muy coherente con el Consejo Regulador porque tiene sus pilares en el vino de Jerez. “Somos sede del máster lo que es un gran orgullo. Intentamos mostrar a los alumnos la diversidad de los vinos de Jerez y su versatibilidad en la gastronomía mundial”, ha señalado.

|  |
| --- |
| *Se adjunta fotografía y audio:* https://on.soundcloud.com/baZQo |