



Eurovisión · Partido Nadal hoy · Clasificación Giro Italia 2016 hoy Más ▾ SHOPPING SUSCRÍBETE INICIAR SESIÓN



CAT-ENSEÑANZA COCINA

100% Online

## La UB crea el I Curso internacional alta cocina para superyates

CURSO DE COCINERO PROFESIONAL

12/05/2016 15:38

Barcelona, 12 may (EFE).- La Universidad de Barcelona (UB) ha organizado el I Curso Internacional de alta cocina y gastronomía para chefs de superyates, en el que estarán de profesores cocineros de primer nivel internacional como Jordi Roca (El Celler de Can Roca) y Gaggan Anand (Gaggan) entre otros.

El curso Cooking and Gastronomy for Superyachts, empezará en octubre y se impartirá totalmente en inglés en las instalaciones del Campus de la Alimentación de la Universidad de Barcelona (UB) a través de su Campus de la Alimentación.

El curso estará dirigido por Pere Castells Esqué, de Gastrocultura Mediterránea, colaborador del curso Science and Cooking (Harvard University), autor de "La Cocina del futuro", y pionero en la investigación conjunta gastronómica y ciencia.

El curso ha sido una iniciativa de Sirius Barcelona, el departamento de nuevos

Últimas plazas



100% Online

CURSO DE COCINERO PROFESIONAL

Últimas plazas



negocios de Varador 2000, una empresa náutica que hace tiempo detectó que la gastronomía y los chefs son elementos vitales de los superyates, y que por ese motivo era necesario complementar su formación para dar valor añadido a su currículum profesional. EFE

Temas relacionados : UB Jordi Roca Gastronomía



Vive una increíble experiencia Vogue Eyewear con tus influencers favoritas en Dubái

**CONCURSO VOGUE IN DUBAI**

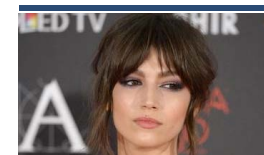


Inversor millonario te enseña cómo ganar 9.700 € al mes. Guía paso a paso. ¡Mirá video!

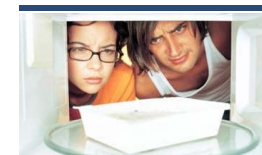
**GANA 9.700 € AL MES!**



### Lo + Visto



Úrsula Corberó confiesa que había mucho



Cinco comidas que nunca deberías