

HERALDO

El IA2 lanza un título propio en alimentos vegetales y micológicos de Aragón

Se espera que sea el primero de un conjunto en el que se aborden también los alimentos de origen animal y la gastronomía aragonesa.

Actualizada 30/06/2017 a las 16:45 [Heraldo.es](http://www.heraldo.es)

Etiquetas Gastronomía Universidad de Zaragoza Heraldo.es

El Consejo de Gobierno de la [Universidad de Zaragoza](http://www.unizar.es) aprobó este miércoles su nueva oferta de estudios propios. Entre los doce nuevos diplomas aprobados se encuentra la **Certificación de Extensión Universitaria en Alimentos Vegetales y Micológicos en la Gastronomía Aragonesa**, impulsada desde el Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2). Esta nueva titulación es la primera propuesta por el IA2 desde su creación por la Universidad de Zaragoza y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) en el año 2015.

La propuesta de **este nuevo título surge del entorno colaborativo entre el IA2 y la Gastroalianza**, en el que se ha determinado prioritario en Aragón el desarrollo científico y tecnológico de la gastronomía aragonesa que potencie el producto local. Para ello, es necesario establecer mecanismos reglados de transferencia de dicho conocimiento. Este título **se espera que sea el primero de un conjunto en el que se aborden también los alimentos de origen animal y la gastronomía**, así como materias transversales que conduzcan a la obtención de un Diploma de extensión universitaria en Alimentos de Aragón y Gastronomía.

En cuanto a las características del este primer certificado, tendrá una duración de un semestre en modalidad presencial y 'online', con un número de créditos totales de 10.

Por su parte, el **plan de estudios incluye cinco asignaturas obligatorias**: 'Aceitunas y Aceite: Características diferenciales de calidad gastronómica'; 'Gastronomía basada en frutas, Hortalizas y Verduras'; 'Legumbres y especias en cocinado y restauración'; 'Los alimentos de origen fúngico en la gastronomía'; y 'Papel de los cereales, pseudocereales y derivados en la Gastronomía'.