

Tras “graduar” la primera generación de sommeliers del pan en Hostelco

Curso avanzado de *pannier* en la UVic para profesionalizar al especialista del pan

Rompiendo el tópico de que segundas partes nunca fueron buenas, la **Universitat de Vic**, en colaboración con **Francesc Altarriba Consulting**, ya tiene a punto un curso avanzado para la formación íntegra del *pannier* o sommelier del pan, que realizará a lo largo de tres jornadas: 4, 11 y 18 de febrero. Nunca antes desde una universidad se había hecho hincapié en la formación del especialista del pan como un eslabón de una cadena que debe dar recorrido a este alimento ancestral que, como complemento, también debe adaptarse a los nuevos tiempos y satisfacer.

Esta extensión del curso tendrá lugar en las instalaciones que dicha universidad privada tiene en la ciudad de Vic; se englobará en el marco de la **Aula L3** de formación continuada y contará con un completo cuadro docente que profundizará en la formación del *pannier*, tras el primer curso básico de carácter internacional que se impartió en el salón Hostelco Barcelona 2012, en el cual tomaron parte más de 60 alumnos.



El curso avanzado de *pannier* tiene como objetivo ofrecer las herramientas y conocimientos para formar a ese nuevo profesional, cuyo rol contribuye a un avance en los nuevos modelos de restauración, dando valor añadido al asesoramiento gastronómico y a la creatividad desde los profesionales de sala.

Tres jornadas para profundizar en el análisis sensorial, la presentación creativa y el marketing

En la primera jornada de un cuidado programa (lunes, 4 de febrero), el tema principal será el **análisis sensorial del pan**, impartido por Míriam Torres, integrante Departamento de Procesos de Atención Terapéutica y Calidad de Vida, de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar de la Universidad de Vic. “**El *pannier* en acción**” es el título que resume la transferencia de conocimientos del segundo día de curso (11 de febrero). Ésta será una sesión muy creativa y práctica, en la que se hablará de los distintos tipos de panes, del tratamiento de este alimento en

restauración y sus múltiples presentaciones para ser atractivo y satisfacer al comensal, cerrando con una práctica de maridajes. Los acuñadores del concepto y término *pannier*, Francesc Altarriba y Javier Amilibia, ambos especialistas y técnicos en panificación, serán los responsables de desarrollar esta parte.

En la última jornada (18 de febrero) se profundizará en el **marketing como elemento de crecimiento**, dando respuestas a preguntas como “¿debo o no innovar en mi negocio?” y elaborando una hoja de ruta en la que el pan sea un valor seguro a la hora de potenciar un establecimiento. Jaume Miquel March, del Departamento de Organización Industrial de la Escuela Politécnica Superior de la UVic, aportará ideas y resolverá dudas sobre esta parte de carácter más empresarial.

Matrícula on-line abierta

El curso avanzado de *pannier* tendrá un coste de 180 euros, pero la universidad aplicará un 50% de descuento para las personas que en Hostelco cursaron el nivel básico. También tendrán una rebaja del 10% los estudiantes y titulados por la UVic. La matrícula ya está abierta y el proceso de formalización de ésta es on-line a través del web <http://www.uvic.cat/activitat/386>.

Los interesados que tengan dudas pueden consultar las condiciones generales y el proceso de matrícula en www.uvic.cat/aulal3matricula o llamando al 93 881 55 16. Los alumnos de este curso avanzado de *pannier* obtendrán un doble certificado de cara a su formación continuada: De asistencia y de aprovechamiento previa superación de una evaluación de la actividad.

Tándem UVic-Francesc Altarriba, pionero en la formación de especialistas

La Universitat de Vic lleva muchos años impartiendo títulos oficiales y propios relacionados con la salud y la alimentación. Actualmente ofrece el Grado de Nutrición Humana y Dietética y el Grado en Tecnología y Gestión Alimentarias. La UVic acoge entre sus instalaciones la Planta Piloto del Pan, impulsada conjuntamente con el Gremio de Panaderos de la comarca de Osona, el cual está al servicio de los propios estudiantes como equipamiento de formación e innovación. Su apoyo al mundo del pan desde la perspectiva docente es, pues, del todo avanzada.

Francesc Altarriba, por su parte, cuenta con más de treinta años de experiencia en el mundo del pan. Siempre innovador desde el punto de vista de la manufactura de este alimento básico y prolífico en cuanto a propuestas que han abierto una corriente progresista y de debate en lo que respecta al entorno de este producto, Altarriba lidera un equipo humano y un departamento de I+D desde donde se gestan y “hornean” conceptos y productos innovadores para fomentar la cultura del pan, en los que la calidad y la salud de cara al consumidor final es la prioridad. La alianza UVic-Altarriba es una pieza clave dentro de la formación del especialista del pan.

Más información en www.francescaltarriba.com y en www.uvic.cat



Francesc Altarriba, creador del concepto *pannier*

