



ISTOCK

## 'Big Data' y cambio climático, a debate en la Ramón Areces

La fundación organiza una jornada en la que se pondrá de relieve la importancia de este sector de las TIC para, entre otras cosas, prevenir catástrofes naturales

Ecoaula MADRID.

El cambio climático nos afecta a todos, de hecho, el *Big Data* y el estudio del clima van de la mano, ya que no se puede estudiar realmente el clima sin disponer de grandes volúmenes de información. La Fundación Ramón Areces ha organizado, para los próximos 29 de febrero y 1 de marzo, una jornada en su sede en la que se debatirá cómo los datos pueden ofrecer respuestas en diferentes campos vinculados al cambio climático o, incluso, prevenir catástrofes naturales. Entre los temas a tratar destacan: las predicciones meteorológicas y los modelos climáticos, la relación entre cambio climático y producción de alimentos, los efectos en la economía o la prevención de fenómenos y catástrofes naturales (inundaciones, seísmos y tsunamis, erupciones volcánicas, etc.), entre otras. El *Big Data* y las nuevas herramientas de computación han

impulsado todo lo relativo a la generación de modelos climáticos. Modelos que se utilizan para el estudio de la dinámica del sistema meteorológico y climático para las proyecciones del clima futuro. El objetivo de estos proyectos relacionados con el *Big Data* frente al cambio climático, es mejorar la eficacia de los datos recopilados para proporcionar un análisis más exhaustivo.

### Jornada de trabajo

La primera sesión tendrá un panel sobre las iniciativas *Big Data* contra el cambio climático a manos de Miguel Luengo, jefe de data scientist UN Global Pulse. Otra de las mesas de la jornada versará sobre *Big Data* para el estudio del cambio climático y la calidad del aire, por Francisco J. Doblas Reyes, director de Ciencias de la Tierra (Barcelona Supercomputing Center).

En la segunda sesión se contará con cuatro expertos de diferentes

instituciones para hablar sobre los escenarios de cambio climático en España y Europa y el futuro del clima a partir del análisis de datos. Fernando Belda, director de Producción e Infraestructuras de Aemet; Erik Kjellström, de Swedish Meteorological and Hydrological Institute; Juan Garcés de Marcilla, director de Copernicus Services Department at ECMWF, y Ángel López Alos, de C3S Climate Data Store.

La mañana del martes 1 de marzo, la jornada versará sobre *La nueva economía del clima* (Graham Floater de la London School of Economics) y los *Modelos econométricos de cambio climático* (Jesús Gonzalo, de la Universidad Carlos III de Madrid).

Todos aquellos que deseen asistir deberán enviar el formulario de inscripción hasta el día 28 de febrero, accediendo a la web de la fundación: [www.fundacionareces.es](http://www.fundacionareces.es).

## La universidad pública española se suma a la formación en cocina

P. G. N. MADRID.

Los expertos indican que un buen cocinero debe entender de gestión económica, nuevas técnicas y visión comercial para consolidar la marca España. En este sentido, en los últimos años se han multiplicado las escuelas y los cursos de cocina.

La importancia de nuestro país como destino turístico así como la calidad y el prestigio de nuestros cocineros ha hecho que en poco más de cuatro años, aumenten las escuelas de formación que imparten contenidos en este sector.

Los avances científicos y tecnológicos en áreas como la fisicoquímica, la biotecnología y las ciencias de la alimentación y salud han supuesto una revolución en las artes culinarias.

### Titulación oficial

A las universidades de Barcelona y Politécnica de Cataluña, que ofrecen de forma conjunta un Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (7.000 euros), se suma ahora la Universidad de Valencia, que presume de tener la primera titulación oficial a "precios públicos" en alta cocina, investigación y gestión.

El grado catalán es impartido por la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT-UB e incluye formación específica en el Campus de la Alimentación de Torribera, en el que los estudios están adscritos a la Facultad de Farmacia; en la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (Esab), y en los espacios de la Fundación Alicia.

Por su parte, el grado valenciano ha arrancado este curso con una oferta de 50 plazas, cubiertas en su totalidad y con una larga lista de espera. Para estudiar Ciencias Gastronómicas, es recomendable tener conocimientos pre-

vios de biología, de química, de física y de matemáticas. Incluye asignaturas como Tecnología de los Alimentos o Técnicas de Cocina; Ciencias de la Salud, hábitos alimenticios; una base social, cultural y del derecho, entre otras.

Los expertos coinciden en que tradición, innovación, disciplina habilidad y creatividad son las bases que cualquier chef ha de tener. La figura de un gran cocinero se mezcla con la del artista en estos tiempos.

En España ya existen universidades que ofertan el grado de gastronomía; la primera de ellas es el Basque Culinary Center, con la puesta en marcha del grado en

LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA, LA PRIMERA EN IMPARTIR UN GRADO DE GASTRONOMÍA A PRECIO PÚBLICO

Gastronomía y Artes Culinarias hace cuatro años, pero no con precio público. Otras instituciones privadas son Le Cordon Bleu, que tiene un grado en Gastronomía Internacional enfocado hacia la administración y dirección de empresas gastronómicas y hoteleras y en colaboración con la Universidad Francisco de Vitoria (UFV).

La Universidad Camilo José Cela (UCJC) cuenta con la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación y tiene como objetivo esencial acercar el mundo de la gastronomía al ámbito educativo, promoviendo el estudio y la investigación. La cátedra ha sido el punto de encuentro de profesionales, investigadores, docentes y apasionados de un sector que ha vivido una enorme transformación en los últimos años.

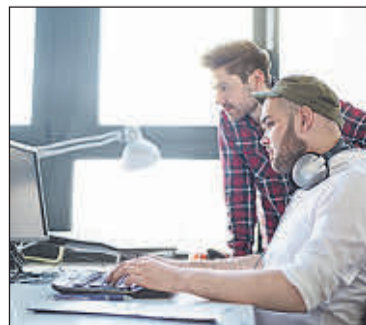
## Más de 5.000 universitarios con beca para prácticas

Ecoaula. MADRID.

Más de 5.000 estudiantes de toda España realizarán prácticas en empresas durante tres meses para complementar su formación y favorecer su inserción en el mercado laboral (remuneradas con 1.800 euros) gracias al programa de Becas Santander de Prácticas en Pyme. Esta iniciativa se realiza en colaboración con Crue, Universidades Es-

pañolas y Cepyme (Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa).

En esta edición, la entidad financiera aporta 9 millones de euros. Desde hace cinco años, ha habido 22.500 estudiantes se han beneficiado de estas becas que gestionan directamente las universidades, encargadas de seleccionar a los candidatos y ponerles en contacto con las empresas. Cabe destacar que el



GETTY

45 por ciento de los becados de la última edición prolongó su estancia en la empresa tras la beca.

El programa tiene una gran acogida entre los universitarios. El 85 por ciento de ellos considera que este programa mejora su situación laboral de cara al futuro. Además, la gran mayoría asegura que recomendaría esta beca a un amigo o conocido. También entre las pymes, de las que un 98 por ciento no du-

daría en recomendárselo a otra empresa.

El perfil del estudiante que ha solicitado estas becas es muy variado, alumnos universitarios de grado o máster de diferentes ramas, por ejemplo, estudios de administración y dirección de empresas, derecho, protección al trabajo, tecnologías de la información y comunicación, ingenierías y estudios técnicos, entre otras.