

Restaurante español recibe a practicantes de la BUAP y reconoce calidad

El Ciudadano · 22 de noviembre de 2022

Algunos estudiantes, tras concluir sus prácticas, son contratados por "Bardal", donde cocinan comida mediterránea, europea y española



Bardal es el nombre de un **restaurante español portador de dos estrellas Michelin**, ubicado en el *top ten* de las mejores gastronomías de la ciudad de Ronda, en Málaga. Esta empresa ha depositado su confianza en la formación de calidad que reciben los estudiantes de la BUAP, a quienes les ha abierto sus puertas para la realización de **prácticas profesionales desde 2019**, cuando inició la vinculación con esta Casa de Estudios.

También lee: [Entrega BUAP premio de excelencia a 70 egresados](#)

Al término de sus prácticas profesionales, incluso, **algunos estudiantes de la BUAP han sido contratados para formar parte de la prestigiada cocina mediterránea, europea y española**, del chef Benito Gómez, discípulo de Ferran Adrià, a quien la revista *Time* incluyó en el 2004 en la lista de los 10 más innovadores del mundo.

En este otoño 2022, durante tres meses los alumnos de la **Licenciatura en Gastronomía**, de la **Facultad de Administración**, Antonio Gallardo Flores, Miguel Ángel Jaramillo Osorio, Susana Berenice

Pérez Martínez y Mariana Sofía Rivero Cervantes realizan sus prácticas profesionales en la reconocida **cocina de Bardal**.

Además, Jessica Vázquez Álvarez, de la **Licenciatura en Administración Turística**, de la citada unidad académica; Vianey Gaytán Súñer, de **Administración Turística del Complejo Regional Centro**, campus Atlixco; y Lizbeth Tlacotia Torres, de la Licenciatura en Administración y Dirección de Pequeñas y Medianas Empresas, de la Facultad de Contaduría Pública, quienes desempeñan funciones administrativas.

Este grupo de siete representan el primero en realizar sus **prácticas presenciales**, después del periodo de pandemia por covid-19, dentro del Programa de Prácticas Profesionales de la Dirección General de Desarrollo Internacional, el cual tiene convenios con instituciones internacionales, principalmente en España, entre estas el **Instituto Cervantes** que cuenta con sedes en todo el mundo.

Selección por medio de convocatoria

Los estudiantes son seleccionados mediante una convocatoria, la cual está dirigida a quienes ya han realizado su servicio social **-prácticamente están a punto de egresar-**, tienen un promedio general de 8.5 o más y no haber reprobado ninguna asignatura.

Araceli López Hernández, egresada de la Licenciatura en Gastronomía de la BUAP, realizó sus prácticas profesionales en *Bardal* en otoño de 2019. Hoy es una **chef contratada por esta firma gastronómica ganadora del Premio Travellers'Choice 2022**.

Foto: BUAP

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📱 <https://t.me/ciudadanomx>

📧 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano