vinetur

Balfegó abre la sexta beca para formar a mujeres en dirección de cocina

La ganadora estudiará en MOM Culinary Institute y será elegida por un nuevo comité asesor femenino

jueves 25 de junio de 2026



Balfegó ha abierto la sexta edición de la beca BalfegoWTalent, una iniciativa con la que financiará el Título Oficial de Grado Superior de Técnica Superior de Dirección de Cocina en MOM Culinary Institute. La empresa explica que el programa busca impulsar el talento femenino y facilitar el acceso de más mujeres a la alta gastronomía y a la restauración profesional.

La convocatoria se presentó este jueves, 25 de junio, en Madrid. La inscripción ya está disponible en la web oficial de Balfegó y las candidatas podrán presentar su solicitud hasta el próximo 15 de julio mediante un formulario al que deberán adjuntar su currículum vitae.

La principal novedad de esta sexta edición es la creación de un comité asesor integrado por mujeres del sector gastronómico que participará por primera vez en la elección de la ganadora. Balfegó señala que este órgano aportará mayor rigor al proceso de selección y una visión amplia sobre el perfil de las aspirantes.

El comité estará formado por Fina Puigdevall, chef de Les Cols, en Olot; Paula Gutiérrez, al frente de Tayta Restaurante, en Salamanca; Alejandra Ormeño, chef ejecutiva de Balfegó, y la periodista especializada Mónica Ramírez, Premio Néstor Luján de Periodismo Gastronómico 2024.

La compañía subraya que la beca forma parte de sus principios y de su plan de igualdad. Su objetivo, añade, es contribuir a reducir la brecha de género en el sector y favorecer una cultura basada en la diversidad, la equidad y la inclusión.

Juan Serrano, director general de Balfegó, afirma que alcanzar la sexta edición del programa consolida la apuesta de la empresa por el talento femenino. También sostiene que la incorporación de un comité asesor con mujeres referentes de la gastronomía pretende reforzar el criterio de selección y servir de estímulo para las futuras alumnas.

La colaboración con MOM Culinary Institute se mantiene un año más. El comité profesional será el encargado de valorar las candidaturas y el nombre de la ganadora se dará a conocer más adelante, aunque la empresa no ha precisado una fecha.

Balfegó recuerda que las cinco ediciones anteriores han servido de acceso al sector para sus beneficiarias. La última ganadora, en 2025, fue la colombiana Karen Geraldino. Antes recibieron la beca Melanie Camino, Paula Álvarez, Jessica Gibu y Francina Adell.

Las antiguas alumnas vinculan esta ayuda con un cambio en su trayectoria profesional. Melanie Camino asegura que la beca le permitió dejar unos estudios que no le satisfacían e introducirse en la alta cocina. Paula Álvarez agradece la oportunidad y define la cocina como un arte creativo. Jessica Gibu sostiene que la experiencia le cambió la vida y le abrió nuevos caminos profesionales. Francina Adell considera que hay pocas mujeres en la cocina profesional y que esta iniciativa puede animarlas a crecer dentro del sector.

Paula Gutiérrez, una de las integrantes del nuevo comité, llega a esta edición tras haber ganado Chef Balfegó 2024 y haber sido reconocida como Mejor Cocinera 2026, según informa la empresa. Balfegó añade que la chef se ha formado en cocinas con estrella Michelin como Noor, Deessa y Hermanos Torres, y que en Tayta Restaurante desarrolla una propuesta que une cocina peruana y española con protagonismo de la caza.

Sobre Fina Puigdevall, la compañía la presenta como una referencia de la cocina de territorio y sostenible. De Alejandra Ormeño resalta su papel en el desarrollo gastronómico de la marca. En el caso de Mónica Ramírez, pone el acento en su trayectoria como periodista especializada.

Balfegó es una empresa familiar de pescadores de L’Ametlla de Mar, en Tarragona, centrada en la pesca, la acuicultura y la comercialización de atún rojo. La compañía sostiene que fue la primera del sector pesquero español en obtener la certificación B Corp.

La empresa explica que sus atunes rojos permanecen en piscinas frente a la costa de L’Ametlla de Mar durante un máximo de un año y que son alimentados exclusivamente con pescado azul. También asegura que extrae los ejemplares del mar en su punto óptimo de grasa bajo demanda de sus clientes y que ese método permite obtener un producto sin estrés y con alto valor gastronómico.

Con esta nueva convocatoria, Balfegó mantiene una línea de actuación que vincula su actividad empresarial con la formación y la presencia de mujeres en la cocina profesional, un ámbito en el que la compañía considera que todavía existe una brecha de género.