

## Fagor Group, primera empresa que se integra en el patronato de 'Basque Culinary Center'

26/11/2009

Fagor Group se ha convertido hoy en la primera empresa que entra a formar parte del proyecto Basque Culinary Center, al adherirse al patronato de esta Fundación. La firma hoy en San Sebastián entre el Director de BCulinary y Vicerrector de Mondragon Unibertsitatea, Joxe Mari Aizega y el Director General de Fagor Group, Txema Gisasola, subraya la apuesta de Basque Culinary por sumar sinergias entre distintos agentes relacionados con el sector de las ciencias gastronómicas. Surge así este acuerdo, con una vigencia inicial de cuatro años y vigente desde el 1 de enero de 2010, que responde al objetivo de BCulinary de desarrollar una I+D+i colaborativa, impulsando proyectos en cooperación con agentes que desarrollen su actividad en diferentes áreas potenciales de investigación.

La sede de Fagor Group se encuentra en la cuna de la gastronomía española y la compañía cuenta con una histórica vinculación con el mundo de la cocina en España. Su relación, por ejemplo, con Karlos Arguiñano dio como resultado la democratización de la alta cocina y la promoción de una alimentación saludable basada en la Dieta Mediterránea. Mantener este compromiso es lo que ha llevado a Fagor Group a formar parte del Basque Culinary Center, ya que la cocina de vanguardia también adopta esta misma línea.

La colaboración de Fagor Group, quinto fabricante europeo de electrodomésticos, se centrará, además de en el patrocinio compartido del proyecto y en la cesión de sus productos para las instalaciones, en la cooperación en el ámbito de la investigación, aportando parte de sus propios recursos. La compañía mantiene unos estándares de I+D+i que se superan año tras año, dedicando más del 3% de sus ingresos a proyectos de innovación. Valor que será compartido con el Basque Culinary Center. Según Txema Gisasola, Director General de Fagor Group y encargado de firmar el acuerdo *"poder estar cerca de los mejores profesionales de la cocina y de este tipo de centros de investigación, nos permitirá detectar necesidades, en base a las cuales desarrollaremos soluciones que darán como resultado nuevos electrodomésticos, o incluso nuevas categorías de producto, que sin duda beneficiarán al usuario final"*.

BCulinary, proyecto liderado por Mondragon Unibertsitatea, se convertirá en 2011 en la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas de España –segunda en Europa- y contará con un centro de Investigación e Innovación en el área de la gastronomía y de la ciencia de los alimentos, con el propósito de ser un centro de referencia internacional en la I+D del conocimiento en su campo y en especial en las áreas vinculadas a las ciencias gastronómicas.

Las áreas de investigación son: responsabilidad social alimentaria, salud y bienestar, elaboración, conservación y presentación de alimentos, desarrollo tecnológico, gestión en el sector de la restauración y educación y hábitos alimentarios.

### El acuerdo

BCulinary aspira a convertir Euskadi, y por extensión a todo el Estado, en un referente internacional en la formación, investigación, innovación y transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas, estrechando así la relación entre universidad y empresa. El acuerdo firmado entre ambas entidades permitirá la realización de estudios, proyectos y programas de Investigación y Desarrollo (I+D) en las áreas científicas de interés común, fortaleciendo así el papel investigador de la universidad.

El acuerdo responde así al objetivo del centro de I+D+i que tendrá la futura Facultad de Ciencias Gastronómicas, y que será promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la



alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía y que permita formar a su vez las sinergias entre ellos.

El patronato de la Fundación *BCulinary*, al que se adhiere hoy Fagor Group, está constituido por los cocineros que han participado activamente en la iniciativa, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, por el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Iosu Zabalay Gobierno Vasco, Diputación de Gipuzkoa y Ayuntamiento de San Sebastián, y cuenta con el apoyo del Gobierno central, además de apoyos mediante la suma de sinergias mediante los acuerdos alcanzados con distintas asociaciones y organizaciones de renombre a nivel estatal y europeo, como es el caso de Euro-Toques, el Centro Superior de Investigaciones Científicas o la Real Academia Española de la Gastronomía.

### **Facultad de Ciencias Gastronómicas**

En España no existe ninguna oferta formativa oficial de nivel universitario en el ámbito de la gastronomía. Este hecho hace que exista una laguna formativa en el ámbito profesional de la cocina, que hacen recomendable formar perfiles más cualificados y con competencias más profundas, al igual que ha ocurrido en otros ámbitos profesionales. La futura Facultad de Ciencias Gastronómicas convertirá a San Sebastián en la sede de la primera universidad de estas características en España –y segunda de Europa-.

El Grado de Artes Culinarias de Mondragon Unibertsitatea cubrirá ese hueco a través de una titulación adaptada al Espacio Europeo de Enseñanza Superior que tendrá cuatro grandes áreas de conocimiento: Técnicas de cocina-sala-sumiller, gestión del negocio, Ciencia y Tecnología y Cultura y Arte.