

'Basque Culinary Center' proiektua martxan jarri da

2009/03/24

Mondragon Unibertsitateak eta euskal sukaldari ospetsuenek atzo jarri zuten abian ofizialki 'Basque Culinary Center' proiektua. Unibertsitateak eta gizarteko eta erakundeetako beste agente batzuek sustatu duten ekimen gastronomikoaren bidez, Euskadi nazioarteko erreferentziatzeko gune bilakatuko da goi sukaldaritzan eta zientzia gastronomikoetan. Horretarako, atzo eratu zen Donostian Basque Culinary Center egituratuko duen Fundazioa, proiektuaren gobernu-, administrazio- eta ordezkaritza-organoa izango dena. Oraingoan, patronatuko partaide dira ekimenean parte hartu duten Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz eta Eneko Atxa sukaldariak, eta Mondragon Unibertsitateko errektore losu Zabala.

Era berean, Fundazioko kide izango dira proiektua babesten duten erakundeak, horien artean Donostiako Udala, Gipuzkoako Foru Aldundia, Eusko Jaurlaritzaren eta Zientzia eta Berrikuntza Ministerioaren bitartez baita Estatuko Administrazioa ere. Halaber, elikadura sektoreko enpresak ere Patronatuan sartuko direla aurreikusten da.

'Basque Culinary Center' zentroak bi zutabe nagusi izango ditu: Zientzia Gastronomikoen Fakultatea eta Zientzia Gastronomikoen Ikerketa eta Berrikuntza Zentroa. Biak gune berean kokatuko dira, eta multzoak kategoria horretako munduko rankingean lehenengo bost onenen artean egotea du helburu. Zientzia Gastronomikoetako lehen unibertsitatea izango da Espainian eta bigarrena Europan, Italiakoaren ondoren.

Instalazioak

Proiektua Donostian gauzatu da. Kanpuseko eraikin batek zentroa bera hartuko du, eta beste batek, berriz, ikasleen egoitza. Proiektu handia da, eta aurreikuspenen arabera 2011. urtean jarriko da abian. 14 milioi euroko inbertsioa izango du eta hainbat erakunderen laguntza eta finantzaketa jasoko du.

Prestakuntzarako guneak lau ikasgela polibalente izango ditu, auditorioa eta bulegoak; lanerako gunean hainbat sukalde jarriko dituzte; esperimentaziorako gunean laborategiak, gozogintza-, okindegi- eta izozki-lantegiak, besteak beste; ikerketarako gunean lantegiak eta laborategiak bilduko dira; gainera, gune komunak eta jatetxeak ere izango ditu zentroak. Ikasleentzako egoitzak, berriz, 120 lagunentzako tokia izango du 50 logela bikoitzetan eta 20 indibidualetan.

'Basque Culinary Center' proiektuarekin gastronomiako prestakuntza, ikerketa eta industriarako kanpusa sortuko da. Euskadi zientzia gastronomikoen eta goi sukaldaritzaren gailurrean kokatzeko bultzada izango da, egiten jakitea eta ezagutza akademikoak uztartzeko aukera.

Helburuak

Proiektuan hainbat helburuk egiten dute bat, bestak beste, euskal sukaldaritzak nazioartean goi mailako gune izateari eutsi diezaiola etorkizunean, eta ondorioz, goi mailako ezagutza sortzea eta profesional gaituak prestatzea; ikerketa eta ezagutzaren transferentzia sustatzea goi sukaldaritzako profesionalen eta gastronomiarekin zuzenean edo zeharka lotutako enpresa eta ezagutza sektoreen artean; eta Donostia, Gipuzkoa eta Euskadi munduko goi sukaldaritzako gune bilakatzea. Gainera, proiektuak sektoreko enpresetan transferentzia teknologikoa eta berrikuntza sustatu nahi ditu, eta horrekin batera ekimen eta enpresa-proiektu berriak bultzatzea.

Euskal sukaldaritzarentzat ezin hobea den unean iritsi da proiektua, izan ere, mundu mailako ospea du. Horren erakusgarri dira Euskadin diren 22 Michelin izarrak, horietatik 16 Donostian eta inguruetan.

Zientzia Gastronomikoen Fakultatea

Zientzia gastronomikoen ezagutza-arlo ugari hartzen dituzte, gazteenen



elikadura-hezkuntzatik hasi eta sukaldaritza profesionaleko elitera artekoak, eta ekonomian eta gizartean funtsezko eragina dute.

2011tik aurrera, Euskal Herriak Zientzia Gastronomikoen Fakultatea izango du, hezkuntza-eskaintza berritzailea eta oso kualifikatua eskainiko duena. Goi sukaldaritzako profesionalek eta gastronomiaren esparruan ari diren bestelako profesionalek behar duten prestakuntza eskainiko du.

Izan ere, Estatuan ez dago unibertsitate mailako prestakuntza-eskaintza ofizialik gastronomiaren esparruan. Beraz, sukaldaritzaren eremu profesionalean hutsunea dago prestakuntzari dagokionez. Ildo horretan merezi du gaitasun sakonagoak izango dituzten profil kualifikatuagoak prestatzea, beste eremu profesional batzuetan egin den moduan. Mondragon Unibertsitatearen Sukaldaritza Arteetako Graduak hutsune hori beteko du Europako Goi mailako Irakaskuntzako Esparrura egokitutako titulazioaren bidez. Graduak ikasketek lau ezagutza-arlo nagusi landuko dituzte: Sukaldeko, jangelako eta sommelier-jardueretarako teknikak, negozioaren kudeaketa, Zientzia eta Teknologia, eta Kultura eta Artea.

Graduondoko ikasketen eskaintzari dagokionez, sektoreko profesionalei zuzendutako masterra eskainiko du unibertsitateak: Berrikuntza eta Kudeaketa Goi Sukaldaritzan. Sektorean eskarmentua izanik, kualifikatu eta gaitasun profesionala areagotu nahi duten profesionalei bideratuta dago. Jatetxearen kontzeptu propioa eraikitzea du xede Masterrak, eta horretarako gaitasun zientifikoak garatuko ditu, bai zientziakoak eta baita kultura gastronomikoaren ingurukoak ere, negozioaren eta pertsonen kudeaketan sakonduko du eta balio erantsiaren garrantzia nabarmenduko du. Tituluak zerbitzuen prozesuak optimizatuko ditu, eta sormena, sukaldaritza-arteak, ikuspegi estrategikoa eta berrikuntza oinarritutako epe luzearako estrategiak garatuko ditu.

Bestalde, hiru graduondoko-titulu eskainiko zaizkie beste arlo batzuetako profesionalei: Master in Food Service and Restaurant Management, sektoreko enpresen kudeaketan espezializatu nahi duten kudeaketako profesionalei bideratuta egongo dena; Elikadura Zientzia eta Teknologian Masterra, arlo hori jorratu nahi duten ikertzaileei eta ezagutzaren profesionalei bideratutakoa; eta Master in Communication and Gastronomy, elikaduran eta gastronomian espezializatu nahi duten komunikabideetako profesionalei eta enpresetako marketineko eta komunikazioko arduradunei zuzendutakoa.

Fakultateak etengabeko prestakuntza ere eskainiko du. Sektore guztietan ematen den mota horretako prestakuntzaren beharrari erantzun dio, beraz. Izan ere, nazioarte mailan sukaldaritzako profesional prestatuak behar dira.

Azkenik, Basque Culinary Centerrek gastronomiaren zaleei zuzendutako prestakuntza eskainiko du, hau da, profesionalak izan gabe sukaldaritzaren inguruko ezagutza zabaldu nahi duten zaletuei bideratutakoa.

I+G +b Zentroa

Zientzia Gastronomikoen hartzen dituzten ezagutza-arloek aukera handiak eskaintzen dituzte. Zentroaren helburua da ikerketa eta ezagutzaren transferentzia sustatzea goi sukaldaritzako profesionalen eta gastronomiarekin zuzenean edo zeharka lotutako enpresa eta ezagutza sektoreen artean, eta horien artean sinergiak sortzea ahalbideratzea.

Zientzia Gastronomikoen Ikerketa eta Berrikuntza Zentroak hainbat ikerketa-eremu jorratuko ditu, hala nola, heziketa, elikadura-ohitura osasungarriak (belaunaldi berrien osasunerako erabakigarriak izango direnak), biodibertsitatearen, nekazaritza-ekologiaren eta abarren garapenarekin lotutako elikadura mailako gizarte-ardura, edota osasuna eta ongizatea ardatz dituzten etorkizuneko elikadura-joerak. Azken horiek direla eta, elikagaien enpresa sektoreak produktu eta zerbitzu berriak garatu beharko ditu.

Era berean, elikadura sektoreko enpresen kudeaketa arloko berrikuntza eta bikaintasuna ere landuko ditu I+G+b Zentroak, zehazki sukaldaritzako eta goi sukaldaritzako sektoreei dagozkienak. Gainera, gastronomiarekin lotura duten teknologiak ere ikertuko ditu (ostalaritzako ekipamendua edota sukaldaritzako eta sukaldeetako instalazio eta aplikazio berriak). Elikagaiak prestatu, aurkeztu eta kontserbatzearen ildoak ere jorratuko du, batez ere goi sukaldaritzaren esparruan.

Zentroak senior ikerlari-taldea izango du, eta baita bikaintasunezko doktoretza-programa ere. Horrela, doktore-tesiak hainbat ikerketa arlotan landu ahal izango dira. Era berean, ikerlarien nazioarteko sarea sortzea bultzatuko du. Horren guztiaren helburua: zientzia gastronomikoetan, eta bereziki goi sukaldaritzarekin lotutako arloetan, nazioarteko erreferentziatzko gune bilakatzea ikerketari eta ezagutzaren garapenari dagokienez.

Erakundeen laguntza

Proiektu honek erakundeen babes osoa jaso izan du hasieratik, Euskadirentzat eta orohar Espainiarentzat garrantzitsua den proiektu honekiko konfiantza eta atxikimendua erakutsiz.

Horrela, proiektuaren aurkezpen ofizialaren prentsa aurrekoan, sukaldari eta unibertsitateko ordezkariak gain, honako hauek egon dira: Eusko Jaurlaritzako Lehendakaria, Juan Jose Ibarretxe; Donostiako Alkatea Odón Elorza; Gipuzkoako Foru Aldundia, Markel Olano; eta Ikerketako Estatu-Idazkaria, Carlos Martínez.

Enpresa-foroa

Elikagaiekin eta sukaldaritzarekin lotutako enpresa sektorean berrikuntza sustatzea da Basque Culinary Centerren helburuetako bat. Ildo horretan, Gipuzkoako Merkataritza Ganberak sustatuko duen Enpresa-foroa sortzea aurreikusten da. Elikaduraren eta sukaldaritzaren sektoreko enpresetan berrikuntza bultzatzea da egitasmoaren helburua.