

Gipuzkoako Foru Aldundiak hitzarmena sinatu du “Basque Culinary Center”ekin

2009/09/08

Gipuzkoako Foru Aldundiko Berrikuntzako eta Jakintzaren Gizarteko Departamentuak eta Basque Culinary Center Fundazioak lankidetzahitzarmena sinatu dute gaur Gastronomía Zientzien Fakultatea eta bere Ikerketa eta Berrikuntza Zentroa martxan jartzea bultzatzeko. Hitzarmenari esker, Gipuzkoako administrazioak milioi bat euro emango dizkio Basque Culinary Center Fundazioari Gastronomía Zientzien Fakultatea eta Gastronomía Zientzien Ikerketa eta Berrikuntza Zentroa hornitzeko, garatzeko eta martxan jartzeko. Gaur sinatutako hitzarmenak 2011ko irailera arte balioko du.

‘Basque Culinary Center’ proiektua izena eman zaio, Mondragon Unibertsitateak beste hainbat gizarte-eragile eta instituziorekin batera sustatutako gastronomía arloko ekimenari. Proiektuak nazioarteko erreferente bihurtuko du Euskal Autonomia Erkidegoa goi mailako sukaldaritzaren eta zientzia gastronomikoen munduan. Euskal sukaldaritzari nazioarteko goi mailako sukaldaritza gisa eta etorkizunerako berrikuntza-gune gisa jarraipena ematea du helburu. Horretarako, goi mailako ezagutza sortuko du eta profesional kualifikatuak prestatuko ditu.

Zentzu horretan, bi erakundeek berrikuntzaren eta ezagutzaren aldeko apustua egin dute lurraldearen lehiazteko abantaila, produktibitatearen eragile eta ongizate ekonomiko izateko oinarrizko iturri gisa. Hori guztia sektoreak Euskal Herrian duen une ezin hobean gertatu da, izan ere, bai euskal sukaldaritzak eta bai Gipuzkoakoak ospe handia baitute mundu osoan: Michelinen 16 izar Donostia inguruan eta 22 Euskal Herri osoan.

Fundazioak Donostian du egoitza eta ekimenean modu aktiboan parte hartu duten sukaldariek, hau da, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz eta Eneko Atxa sukaldariek eta Iosu Zabala Mondragon Unibertsitateko Errektoreak osatzen dute.

‘Basque Culinary Center’ek bi zutabe handi izango ditu: Gastronomía Zientzien Fakultatea eta Gastronomía Zientzien Ikerketa eta Berrikuntza Zentroa. Hori guztia, munduan bere kategoriako bost onenen artean kokatzeko asmoz sortu den enklabean dago. Gastronomía zientzien Espainiako lehen unibertsitatea izango da eta Europako bigarrena, Piamonten dagoen Italiako Gastronomía Zientzien Unibertsitatearen ondoren.

Instalazioak

Proiektua Donostian gauzatuko da, batetik eraikin akademikoa eta, bestetik, ikasleentzako egoitza izango dituen campusean. Proiektu handia da. Aurreikuspenen arabera, 2011n jarriko da martxan, gutxi gorabehera 14 milioi euroko aurrekontua izango du eta hainbat instituzioren laguntza eta finantzaketa izango ditu.

Prestakuntza-zentroak hainbat gune izango ditu: erabilera anitzeko lau gela, auditorioa, bulegoak, laneko eremua hainbat sukalderekin hornituta: esperimentazio-gunea laborategiekin eta, beste batzuen artean, gozogintza, okintza eta izozkigintzako tailerrekin, tailer eta laborategiz osatutako ikerketa-gunea eta baterako zona eta jatetxeak. Egoitzak, bestalde, 120 laguntzako edukiera izango du, 50 gela bikoitz eta beste 20 banakorekin.

Gastronomia Zientzien Fakultatea

2011tik aurrera, Euskal Autonomia Erkidegoak Gastronomía Zientzien Fakultatea izango du, prestakuntza-eskaintza berritzaile eta oso kualifikatuarekin. Mondragon Unibertsitateko Sukaldaritza Arteetako Graduak Europako Goi Hezkuntza Esparrura egokitutako titulazioa izango du. Lau ezagutza-arlo izango ditu: Sukaldaritza-, jangela- eta



sommelier-teknikak, Negozioaren kudeaketa, Zientzia eta Teknologia eta Kultura eta Arteak.

Gradu-ondokoen eskaintzari dagokionez, unibertsitateak sektoreko profesionalei zuzendutako masterra eskainiko du: Goi Sukaldaritzako Berrikuntza eta Kudeaketa Masterra. Beste arlo batzuetako profesionalei zuzendutako beste hiru master ere eskainiko ditu: Janari Zerbitzu eta Jatetxe Kudeaketa Masterra, Elikaduren Zientzia eta Teknologia Masterra eta Komunikazio eta Gastronomia Masterra. 'Basque Culinary Center'ek gastronomiako zaleei zuzendutako eskaintza ere izango du, hau da, sukaldaritzako profesional izan gabe ezagutzak handitu nahi dituzten zaleei zuzendutakoa.

I+G +B zentroa

Gastronomia Zientzien Ikerketa eta Berrikuntza Zentroko ikerketa-guneetan, bestalde, honako arlo hauek landuko dituzte: elikadura osasuntsurako heziketa eta ohiturak, biodibertsitatearen garapenarekin lotutako elikadura mailako gizarte-ardura, nekazaritza ekologikoa, osasunari eta ongizateari erreparatzen dioten etorkizunerako elikadura-joerak eta produktu eta zerbitzu berrien garapenerako janari enpresa-sektorearen gakoak.

Janari sektoreko enpresen eta, bereziki, sukaldaritzaren eta goi sukaldaritzaren sektoreko enpresen kudeaketaren berrikuntzak eta bikaintasunak ere euren ikerketa-lerroa izango dute I+G+B zentroan. Horrekin batera, teknologia elkartuen ikerketa edo janariak prestatu, kontserbatu eta aurkeztearen inguruko ikerketa ere izango da, bereziki goi sukaldaritzaren esparruan.

Basque Culinary Centerren helburuetako bat janariekin eta jatetxeekin lotutako enpresa-sektorean berrikuntza bultzatzea denez, enpresa-foroa aurreikusten da janari eta jatetxeen sektorean berrikuntza bultzatzeko helburuarekin.

Instituzioen babesa

Instituzioek hasiera-hasieratik, eskaini diote erabateko babesa ekimenari. Euren konfiantza eta atxikipena eman dizkiote Euskal Autonomia Erkidego osorako funtsezkoa den proiektu honi. Hala, proiektua aurkezteko prentsaurrekoan, sukaldariek eta unibertsitateko ordezkariak gain, Juan Jose Ibarretxe une hartan Eusko Jaurlaritzako Lehendakari zena, Odon Elorza Donostiako alkatea, Markel Olano Gipuzkoako foru diputatua eta Carlos Martinez Ikerketako Estatu Idazkaria izan ziren.