

## La Diputación Foral de Gipuzkoa firma un convenio con “Basque Culinary Center”

08/09/2009

El Departamento de Innovación de la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Fundación Basque Culinary firman hoy un convenio de colaboración para impulsar la puesta en marcha de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y su Centro de Investigación e Innovación. Con este convenio, la administración guipuzcoana dotará a Basque Culinary Center Fundazioa de un millón de euros para el equipamiento, desarrollo y puesta en marcha de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y del Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas. El convenio firmado hoy tendrá validez hasta septiembre de 2011.

El proyecto ‘Basque Culinary Center’, nombre con el que se ha bautizado la iniciativa gastronómica promovida por la Universidad de Mondragon junto a otros agentes sociales e instituciones, convertirá a Euskadi en referente internacional en el mundo de la alta cocina y las ciencias gastronómicas. Sus objetivos son garantizar la continuidad de la posición de liderazgo de la cocina vasca como polo de alta cocina y de innovación de futuro, generando conocimiento de alto nivel y formación de profesionales cualificados.

En este sentido, ambas instituciones apuestan por la innovación y el conocimiento como fuente fundamental de ventaja competitiva, motor de productividad y bienestar económico del territorio. Todo ello se produce en un momento inmejorable para el sector en el País Vasco como es el reconocimiento que a nivel mundial poseen la cocina vasca y guipuzcoana que aglutina 16 estrellas Michelin en el entorno de Donostia-San Sebastián y 22 a nivel de Euskadi.

La fundación, con sede en San Sebastián, está constituida 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 y por el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Iosu Zabala.

‘Basque Culinary Center’ tendrá dos grandes pilares: una Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación en Ciencias gastronómicas, todo ello albergado en un mismo enclave que nace con el objetivo de situarse ente los cinco mejores en su categoría en el ranking mundial. Será la primera universidad en ciencias gastronómicas de España y la segunda en Europa, la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Italia, ubicada en Piamonte.

### Las instalaciones

El proyecto verá la luz en Donostia, en un campus que contará con un edificio académico propiamente dicho y otro destinado a residencia de estudiantes. Un proyecto de grandes dimensiones que previsiblemente comenzará a funcionar en 2011 y cuya inversión alcanzará aproximadamente los 14 millones de euros y contará con el apoyo y la financiación de numerosas instituciones.

Un centro de formación que dispondrá de cuatro aulas polivalentes, auditorio, y despachos, zona de trabajo dotada de varias cocinas; zona de experimentación con laboratorios y talleres de pastelería, panadería y heladería, entre otros; una zona de investigación, que estará integrada por talleres y laboratorios; así como zonas comunes y de restaurantes. Por su parte, la residencia tendrá una capacidad para 120 personas, que se distribuirán en 50 habitaciones dobles y otras 20 individuales.

### Facultad de Ciencias Gastronómicas

A partir de 2011, el País Vasco dispondrá de una Facultad de Ciencias Gastronómicas con una oferta formativa innovadora y muy cualificada. El Grado de Artes Culinarias de Mondragon Unibertsitatea contará con



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.

Por lo que se refiere a la oferta de postgrados, la universidad impartirá un máster dirigido a profesionales del sector, Máster en Innovación y Gestión en Alta cocina, mientras que los postgrados dirigidos a profesionales de otras disciplinas ascenderá a tres: Máster in Food Service and Restaurant Management, Máster en Ciencia y Tecnología de la Alimentación, y Máster in Communication and Gastronomy. Por último, 'Basque Culinary Center' dispondrá de una oferta formativa dirigida a entusiastas de la gastronomía, es decir, a todo aquel aficionado que, no siendo profesional de la cocina, desee ampliar sus conocimientos.

### **Centro de I+D +i**

Las áreas de investigación del Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas abarcarán desde la educación y hábitos alimentarios saludables, hasta la responsabilidad social alimentaria vinculada con el desarrollo de la biodiversidad, la agroecología etc, pasando por las tendencias alimentarias del futuro centradas en la salud y el bienestar, claves en el desarrollo de nuevos productos y servicios por parte del sector empresarial alimentario.

La innovación y la excelencia en las gestión de empresas del sector alimentario y específicamente del sector de la restauración y la alta restauración, tendrán también su propia línea de investigación en el centro de I+D+ i, a la que se unirá la investigación de tecnologías asociadas o la elaboración, conservación y presentación de alimentos, en especial en el ámbito de la alta cocina.

### **Foro de empresas**

Siendo uno de los objetivos del Basque Culinary Center el impulsar la innovación en el sector empresarial vinculado a la alimentación y la restauración, está previsto crear un Foro de empresas dinamizado por la Cámara de Comercio de Gipuzkoa, con el objetivo de impulsar la innovación en el sector de la alimentación y de la restauración.

### **Apoyo institucional**

El apoyo institucional a la iniciativa ha sido total desde sus inicios, mostrando su confianza y adhesión en este proyecto vital para todo Euskadi. Así, en la rueda de prensa de presentación oficial del mismo estuvieron presentes, además de los cocineros y los representantes de la universidad, el entonces Lehendakari del Gobierno Vasco, Juan José Ibarretxe; el alcalde de Donostia-San Sebastián, Odón Elorza; el diputado Foral de Gipuzkoa, Markel Olano; y el Secretario de Estado de Investigación, Carlos Martínez.