

# Basque Culinary Center coloca la primera piedra del edificio de la Facultad de Ciencias Gastronómicas

10/12/2009

El edificio de Basque Culinary Center ha echado a andar. Nueve meses después de la presentación en sociedad del proyecto destinado a convertir a Euskadi en el referente europeo en gastronomía, ha tenido lugar el hito más importante en la construcción del edificio que lo albergará el centro a partir de 2011. Hoy, los impulsores del proyecto se han dado cita en el Parque Tecnológico de San Sebastián para plasmar su apoyo a esta ambiciosa iniciativa -que requerirá de una inversión de 17,1 millones de euros- a través de la colocación de la primera piedra del futuro edificio. Los padrinos han sido el Lehendakari, Patxi López; la Ministra de Innovación, Cristina Garmendia; la Consejera de Educación, Universidades e Investigación, Isabel Celaá; el Alcalde de Donostia-San Sebastián, Odón Elorza; el Diputado General de Gipuzkoa, Markel Olano; y el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Iosu Zabala, que han estado acompañados de los cocineros que apoyan la iniciativa, así como por diversas personalidades del mundo económico y social vasco.

Quedan ahora 18 meses para su puesta de largo. En verano de 2011 el edificio del BCulinary, que convertirá a Euskadi en referente internacional de las ciencias gastronómicas, estará finalizado. Será entonces, en el curso 2011-2012 cuando la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas, la única de todo el Estado, y su centro de I+D, acoja a la primera promoción del Estado de cocineros universitarios. La apuesta es firme: un proyecto estratégico con vocación internacional y que convertirá a Euskadi en meca de la formación en ciencias gastronómicas.

## El edificio y las instalaciones

El edificio se alzará sobre un terreno de 15.000 metros cuadrados. El jurado, tras tener en cuenta criterios como adaptabilidad, aprovechamiento y diseño, escogió entre cerca de un centenar, el de la arquitectura Vaumm. El resultado será un edificio con una imagen rompedora, innovadora, sugerente y audaz. La construcción, de 5.000 metros cuadrados, destaca por el aprovechamiento del desnivel del terreno mediante una construcción que simula platos apilados y su dinamismo a través de la presencia de espacios cubiertos y abiertos. El aprovechamiento óptimo del desnivel permitirá escalonar las plantas a medida que se desciende por las laderas, con una total integración en la topografía.

Será por tanto un icono de la Facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamental en el liderazgo tecnológico y en la innovación, al tiempo que respetará e interactuará con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora.

Concebido en forma de U, el esquema del edificio permite organizar el programa de forma esquemática en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y un segundo grupo dedicado a la parte práctica. Partiendo de una pieza básica y compacta, el edificio se organizará en torno a un 'patio de relaciones' que servirá de referencia central y orientación básica. El patio abierto se extiende según el eje longitudinal del edificio y en torno a él se despliegan las escaleras que conectan todos los niveles de forma que la conexión entre las plantas reproduce el desnivel existente en la topografía.

El centro de formación 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.



El campus contará además con una residencia de estudiantes, con un total de 120 plazas distribuidas en 50 habitaciones dobles y otras 20 individuales.

## Apoyo institucional

En la puesta en marcha de este proyecto confluyen distintos objetivos. Entre ellos, garantizar la continuidad de la cocina vasca como polo de alta cocina y de innovación en el futuro, lo que supone además la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; 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 lograr una proyección internacional que sitúen al país como meca de la alta cocina mundial, entre otros. Además, la posibilidad de impulsar la transferencia tecnológica y la innovación en las empresas del sector es otro de los grandes objetivos del centro, así como la creación de nuevas iniciativas y proyectos empresariales.

La futura Facultad de Ciencias Gastronómicas convertirá a San Sebastián en la sede de la primera universidad de estas características en España. Además, 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.

BCulinary, impulsado por Mondragon Unibertsitatea y por cocineros de referencia internacional, se fragua también con el apoyo de todas las instituciones públicas Gobierno Vasco, el Ministerio de Innovación, Diputación de Gipuzkoa y Ayuntamiento de San Sebastián, apoyo que se complementa con la suma de sinergias mediante los acuerdos alcanzados con distintas asociaciones –como el caso de Euro-Toques, del CSIC y de la Real Academia Española de Gastronomía- y organizaciones y empresas de renombre a nivel estatal y europeo como Fagor Group, que se ha convertido en la primera empresa en formar parte del patronato de BCulinary. También forman parte de este patronato los cocineros impulsores del proyecto, la propia Mondragon Unibertsitatea, el Ayuntamiento de San Sebastián, Gobierno Vasco y Diputación Foral de Gipuzkoa.

En concreto, la aportación del Ministerio de Innovación asciende a siete millones de euros; la de Gobierno Vasco a xx; la Diputación de Gipuzkoa un millón de euros y el Ayuntamiento de San Sebastián ha cedido los terrenos donde se instalará la futura facultad.

## La titulación

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. 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. La actividad de la Facultad girará alrededor de tres grandes área de formación. El grado en artes culinarias, título universitario oficial de cuatro años de duración que abarcará áreas de conocimiento como cocina-sala, gestión del negocio, ciencia y tecnología y cultura y arte y que se impartirá en castellano e inglés. Postgrados donde se diferenciará el colectivo de profesionales de la cocina, del colectivo de profesionales de otros sectores que deseen especializarse en el ámbito de la gastronomía y la formación continúa...

Mientras, el objetivo del centro de I+D+i 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.