

## Echa a andar el proyecto 'Basque Culinary Center'

24/03/2009

Mondragon Unibertsitatea y los cocineros vascos más importantes arrancaron ayer oficialmente el proyecto 'Basque Culinary Center', nombre con el que se ha bautizado la iniciativa gastronómica promovida por la universidad junto a otros agentes sociales e instituciones, que convertirá a Euskadi en referente internacional en el mundo de la alta cocina y las ciencias gastronómicas. Para ello, se ha constituido en San Sebastián la Fundación que articulará Basque Culinary Center, que será el órgano de gobierno, administración y representación del proyecto. Por el momento el patronato 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 y por el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Iosu Zabala.

A dicha Fundación se incorporarán las instituciones que apoyan el proyecto -que desde un comienzo han mostrado su apoyo y confianza en el mismo-, entre las que se encuentran, el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Gobierno Vasco y el Gobierno de España, a través del Ministerio de Ciencia e Innovación. Asimismo, también está prevista la participación en el Patronato de empresas del sector de la alimentación.

'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-San Sebastián, 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.

'Basque Culinary Center' supone la creación de un campus para la formación, la investigación y la industria gastronómica. En definitiva, el espaldarazo definitivo para situar al País Vasco y España en la cumbre de las ciencias gastronómicas y la alta cocina y aunar el saber hacer con los conocimientos académicos que rodean a este mundo.

### Los objetivos

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.

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.

### **Facultas de Ciencias Gastronómicas**

Las ciencias gastronómicas abarcan un amplio abanico de áreas de conocimiento con un impacto económico y social fundamental que abarca desde la educación alimentaria de los más jóvenes hasta la élite culinaria profesional.

A partir de 2011, el País Vasco dispondrá de una Facultad de Ciencias Gastronómicas con una oferta formativa innovadora y muy cualificada que cubrirá las diferentes necesidades formativas existentes en el desarrollo laboral de los profesionales de la alta cocina, así como de otros profesionales implicados en el ámbito gastronómico.

De hecho, 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.

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, título que estará dirigido a profesionales con experiencia previa que deseen cualificarse y dar un impulso a su competencia profesional. Orientado a construir un concepto propio de restaurante, el título desarrollará competencias científicas tanto de ciencia como de cultura gastronómica, profundizará en la gestión del negocio y las personas e incidirá en la importancia del valor añadido. El título optimizará los procesos de servicios y desarrollará la creatividad, el arte culinario, la visión estratégica y las estrategias a largo plazo basadas en la innovación.

Por su parte, los postgrados dirigidos a profesionales de otras disciplinas ascenderá a tres: Máster in Food Service and Restaurant Management dirigido a profesionales de la gestión que desean especializarse en la gestión de empresas de este sector; Máster en Ciencia y Tecnología de la Alimentación, dirigido a investigadores y profesionales del conocimiento que desean especializarse en este ámbito; y Máster in Communication and Gastronomy, dirigido a profesionales de la comunicación y responsables de las áreas de marketing y comunicación de empresas que desean especializarse en el ámbito de la alimentación y la gastronomía.

Mientras, la formación continua en este ámbito responde a un claro objetivo, como es la necesidad clara en todos los sectores, incluido el de la cocina, de este tipo de formación, donde existe una gran demanda de profesionales de cocina a nivel internacional que requieren.

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**

El potencial de las diferentes áreas de conocimiento que se ubican en las ciencias gastronómicas es muy importante. El objetivo de este centro es 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.

Las áreas de investigación del Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas abarcarán desde la educación y hábitos alimentarios saludables (cuya influencia será decisiva en la salud de las nuevas generaciones), 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 la 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 (desde el equipamiento hostelero a nuevas instalaciones y aplicaciones en el ámbito de la restauración y la cocina), o la elaboración, conservación y presentación de alimentos, en especial en el ámbito de la alta cocina.

El centro contará con un equipo de investigadores senior propios así como un programa de doctorado de excelencia que posibilite la realización de tesis doctorales en diferentes áreas de investigación. Asimismo, impulsará la creación de una red de investigadores nacionales e internacionales. ¿El objetivo? Convertirse en centro de referencia internacional en la investigación y desarrollo del conocimiento en ciencias gastronómicas y en especial de las áreas vinculadas a la alta cocina.

### **Apoyo institucional**

El apoyo institucional a la iniciativa ha sido total desde sus inicios, mostrando su confianza y adhesión en este proyecto vital para Euskadi y para el conjunto de España.

Así, en la rueda de prensa de presentación oficial del mismo han estado presentes, además de los cocineros y los representantes de la universidad, el Lehendakari del Gobierno Vasco, Juan José Ibarretxe; el Alcalde de Donostia-San Sebastián, Odón Elorza; el Diputado General de Gipuzkoa, Markel Olano; y el Secretario de Estado de Investigación, Carlos Martínez.

### **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.