

BCC y la asociación de cocineros Euro-Toques España impulsarán la formación, la investigación y la innovación

21/10/2009

Euskadi contará en 2011 con la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas de España –y segunda de Europa-, que albergará además un centro de investigación e innovación en el área de la gastronomía y de la ciencia de los alimentos. *Basque Culinary Center*, impulsado por Mondragon Unibertsitatea, por cocineros de referencia internacional y con el apoyo de las instituciones públicas, aspira así a convertir Euskadi en un referente internacional en la formación, investigación, innovación y transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas.

La receta para lograrlo necesita de varios ingredientes. Y uno de ellos es desarrollar una línea de colaboración impulsando proyectos con otros agentes. A esto responde el acuerdo firmado hoy entre *Basque Culinary* y la Asociación de cocineros Euro-Toques España. En concreto, el Director de BCulinary y Vicerrector de Mondragon Unibertsitatea, Joxe Mari Aizega y el Presidente de Euro-Toques España, el cocinero Pedro Subijana han sellado hoy un acuerdo con una vigencia de cinco años para impulsar y llevar a cabo actividades relacionadas con la formación, la investigación e innovación en el área de las gastronomía y la tecnología de los alimentos.

Mediante este acuerdo, ambas entidades realizarán por un lado estudios, proyectos y programas de Investigación y Desarrollo (I+D) en las áreas científicas de interés común. Así mismo, recibirán asesoramiento mutuo e intercambiarán información en materias de gastronomía, alimentación y nutrición mediante la creación de grupos de trabajo o de elaboración de informes. El convenio también establece la cooperación en la organización conjunta de jornadas profesionales o de cooperación en programas de formación. Así, *Basque Culinary* cooperará en el diagnóstico de las necesidades formativas de los más de 800 asociados de Euro-Toques España y en la puesta en marcha de actividades de formación dirigidas a cubrir esas necesidades. Otro ámbito que el acuerdo resalta es la organización y ejecución de actividades comunes relacionadas con la promoción social y la gastronomía.

Facultad de Ciencias Gastronómicas

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. 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 continua...

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.

El patronato de la Fundación *Basque Culinary* está constituido por los



cocineros que han participado activamente en la iniciativa, Juan Mari Arzak, Martín Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa y por el Rector de Mondragón Unibertsitatea, Iosu Zabala. A dicha Fundación se incorporarán las instituciones públicas 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.

Euro-Toques España

Euro-Toques es una organización internacional creada hace 23 años que integra más de 3.500 cocineros de 18 países, y en España cuenta con 800 cocineros. Euro-Toques España tiene los siguientes objetivos: proteger la calidad y el sabor de los alimentos; promover el buen hacer de los artesanos de la alimentación; facilitar los intercambios entre los cocineros del conjunto de Europa; proteger el patrimonio culinario europeo en su diversidad y en sus orígenes; defender la seguridad de una alimentación sana y favorecer las combinaciones naturales; y exigir un etiquetado correcto para dar a los consumidores una información clara que les permita hacer su elección con buenos criterios. Entre los objetivos de Euro-Toques destacan proteger la calidad de los alimentos, facilitar los intercambios entre cocineros en Europa, proteger el patrimonio culinario europeo o defender una alimentación sana.