

BCC y la Real Academia Española de Gastronomía impulsarán la actividad y la divulgación de la gastronomía española

02/11/2009

Madrid, 2 de noviembre de 2009. La lista de invitados al proyecto Basque Culinary Center va creciendo. La firma hoy en Madrid entre el Director de BCulinary y Vicerrector de Mondragon Unibertsitatea, Joxe Mari Aizega y el Presidente de la Real Academia Española de la Gastronomía, Rafael Ansón pone de manifiesto la apuesta de BCulinary por sumar sinergias no sólo a nivel de Euskadi, sino del resto del Estado y de Europa, para que el proyecto de la futura Facultad de Ciencias Gastronómicas se consolide y adquiera la proyección internacional con la que nace. Surge así este acuerdo, con una vigencia inicial de cinco años, que responde al objetivo de Basque Culinary Center de desarrollar una I+D+i colaborativa, impulsando proyectos cooperativos con agentes que desarrollen su actividad en diferentes áreas potenciales de investigación. Gracias a la suma de adhesiones, BCulinary aspira a convertir Euskadi y por extensión a todo el Estado en un referente internacional en la formación, investigación, innovación y transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas.



basque culinary center

BCC logo

Lo hacía la semana pasada con la asociación de cocineros Euro-Toques, que sólo en España cuenta con 800 cocineros, con el compromiso de poner en marcha de actividades de formación dirigidas a cubrir sus necesidades y de impulsar una investigación conjunta en diferentes ámbitos de las ciencias gastronómicas. Un compromiso que hoy ha extendido a la Real Academia Española de la Gastronomía, para impulsar y llevar a cabo actividades relacionadas con la formación, la investigación y la innovación en el área de la 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.

Real Academia Española de Gastronomía

La Real Academia Española de Gastronomía es una asociación cultural sin ánimo de lucro que tiene como objetivo investigar y divulgar las características y aspectos más relevantes de la gastronomía española, tanto en España como fuera de ella, desde su pertenencia a la Academia Internacional de la gastronomía, sita en Francia. Esto engloba la investigación, divulgación, promoción y protección de las cocinas y actividades gastronómicas propias de las distintas comunidades y pueblos de España; la divulgación de sus distintas manifestaciones, el apoyo a la modernización de las técnicas culinarias y de nuevas propuestas gastronómico-dietéticas.

La Real Academia aglutina también a las academias regionales de gastronomía, con presencia prácticamente en todas las comunidades autónomas, hasta un total de 15. Desde éstas y en estrecha colaboración con la Real Academia se realiza una importante labor de estudio, seguimiento y promoción de la gastronomía regional.

Facultad de Ciencias Gastronómicas

La futura Facultad de Ciencias Gastronómicas convertirá a San Sebastián en la sede de la primera universidad de estas características en España –y segunda de Europa-. 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. Así, Basque Culinary Center, impulsado por Mondragon Unibertsitatea y por cocineros de referencia internacional, se fragua también con el apoyo de todas las instituciones públicas Gobierno Vasco, Gobierno Central, Diputación de Gipuzkoa y Ayuntamiento de San Sebastián, apoyo que se complementa con la suma de sinergias mediante los acuerdos alcanzados con distintas asociaciones y organizaciones de renombre a nivel estatal y europeo.

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 áreas 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, 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 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.