

El CSIC y Mondragon Unibertsitatea alcanzan un acuerdo para impulsar la I+D+i en el campo de los nuevos materiales y los alimentos

21/07/2009

El presidente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Rafael Rodrigo, y el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Iosu Zabala, han firmado hoy martes un acuerdo marco que tendrá una vigencia de cinco años prorrogables, para impulsar la investigación, el desarrollo e innovación en el ámbito de los nuevos materiales y de alimentos.

Mediante este convenio, la universidad fortalecerá por tanto su papel investigador. De un lado, en el campo de los materiales, con el desarrollo de investigaciones en nuevos materiales, ámbito fundamental en el desarrollo industrial del país y con aplicaciones en los más diversos sectores, tales como el de la automoción, los electrodomésticos, la energía etc... Precisamente este terreno, Mondragon Unibertsitatea ha colaborado este verano con la Sociedad Española de Materiales mediante la organización del Congreso Nacional de Materiales que bianualmente lleva a cabo la Sociedad Española de Materiales. Un evento en el que también colaboró con el CSIC y que hoy por hoy es un marco de referencia para el análisis e intercambio de información sobre las últimas investigaciones producidas en el campo de los materiales.

El segundo ámbito de actuación del convenio, la investigación en el campo de los alimentos, incide en un proyecto en el que la universidad está trabajando a través de la puesta en marcha de la iniciativa Basque Culinary Center. De hecho, esta iniciativa supondrá la creación de una Facultad de Ciencias Gastronómicas que será una realidad en 2011 –la primera en el Estado- y de un centro de investigación en I+D+i en el ámbito de las ciencias gastronómicas. El objetivo de este centro será precisamente 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 a la vez crear sinergias entre ellos.

Ámbitos de cooperación:

En concreto, el acuerdo suscrito hoy contempla seis ámbitos distintos de cooperación que después se concretarán en acuerdos específicos.

- La realización de estudios y la ejecución de proyectos y programas de Investigación y Desarrollo en las áreas científicas de materiales y alimentos
- El asesoramiento recíproco, apoyo mutuo y el intercambio de información en actividades científicas mediante la elaboración de informes, creación de grupos de trabajo u otras formas de colaboración.
- La cooperación en programas de formación de personal investigador y técnico
- La organización de actividades comunes relacionadas con la promoción social de la investigación y el desarrollo tecnológico
- El intercambio y colaboración de personal
- La creación de unidades mixtas de I+D para la realización de actividades de mutuo interés o colaboración

El CSIC está presente en todas las Comunidades Autónomas a través de 130 centros de investigación y 145 unidades asociadas. La investigación del CSIC se enmarca en ocho Áreas Científico-Técnicas: Humanidades y Ciencias Sociales, Biología y Biomedicina, Recursos Naturales, Ciencias Agrarias, Ciencia y Tecnologías Físicas, Ciencia y Tecnologías Químicas, Ciencia y Tecnología de Materiales y Ciencia y Tecnología de Alimentos.

