Universitat de Girona

Memòria per a la creació del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona

-

Girona, febrer de 2016

PRESENTACIÓ

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona, es concep com un centre mixt de recerca, innovació i formació especialitzades en el camp de la gastronomia, la restauració i l'alimentació, amb la voluntat d'esdevenir un referent nacional i internacional que contribueixi a identificar Girona com a territori gastronòmic d'excel·lència.

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona és una iniciativa conjunta entre la UdG, per mitjà del Campus Alimentació i Gastronomia, i El Celler de Can Roca, per mitjà de La Masia (I+R). El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona és una superestructura de planificació i coordinació de l'activitat conjunta d'ambdues entitats.

El Campus de l'Alimentació i la Gastronomia de la UdG és una plataforma que facilita la transferència de coneixement i tecnologia de la universitat cap a les empreses i institucions i, alhora, una estructura per dinamitzar l'ecosistema innovador d'aquests sectors. Amb un plantejament enfocat a les necessitats de l'àmbit, el Campus se centra en noves tecnologies culinàries, el desenvolupament de bioconservadors i nous ingredients alimentaris amb funcionalitat tecnològica, la innovació en processos i maquinària de fabricació, i la seguretat alimentària.

Al seu torn, la Masia (I+R) és un espai complementari d'El Celler de Can Roca dedicat a la investigació, creativitat i formació, en l'àmbit de la cuina i la gastronomia, concebut com un projecte científic i humanista.

Amb la creació el Centre, la UdG posa a l'abast de La Masia (I+R) d'El Celler de Can Roca tota la seva potència investigadora i les seves instal·lacions. El Celler aporta a la Universitat la possibilitat de treballar conjuntament en la transferència de coneixement i tecnologia als sectors de l'alimentació i la gastronomia per mitjà de la innovació i el desenvolupament de nous productes i noves tècniques. El Celler representa també una finestra oberta al món en un àmbit estratègic per a la Universitat.

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona representa una suma d'esforços amb la voluntat de compartir coneixement i tecnologia en el sector de l'alimentació i la restauració, per al seu progrés tècnic i gaudi de la societat. El Centre situa les dues entitats en una posició capdavantera pel que fa a la recerca, la innovació i la formació en el camp de la gastronomia, la restauració i l'alimentació, un dels eixos sobre els que pivota l'activitat docent i de recerca de la UdG.

La sintonia entre la UdG i els germans Roca ve de lluny. A tall d'exemple, el 2010 la institució universitària gironina els va concedir el títol de doctor honoris causa, la màxima distinció acadèmica, pel seu lideratge en el món de la gastronomia. Així mateix, són presidents d'honor de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni. D'altra banda, a El Celler de Cant Roca s'hi han impartit diverses assignatures universitàries sobre cuina i enologia i, les dues entitats col·laboren habitualment en iniciatives d'impuls i de projecció del territori. Finalment i no per això menys destacable és important la col·laboració acadèmica i docent dels germans Roca en la formació reglada de la Facultat de Turisme els quatre darrers anys i fins avui.

JUSTIFICACIÓ

El Campus Alimentació i Gastronomia

L'Alimentació i la Gastronomia és una de les temàtiques al voltant de la qual la Universitat de Girona ha focalitzat la seva activitat d'R+D i per això ha constituït el Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG, sota l'impuls del vicerectorat de Planificació, Innovació i Empresa.

Aquest campus sectorial forma part del Campus d'Excel·lència Internacional Euro-mediterrani del Turisme i de l'Aigua (CEI e-MTA) de la UdG, creat conjuntament amb la Universitat de les Illes Balears, l'ICRA i el CSIC. Així mateix és membre de la "Red de Campus de Excelencia Internacional con actividad agroalimentaria" coordinat per la Fundació Triptolemos, de la qual la UdG n'és patró. En aquest context, es vol destacar que el Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG coordina a nivell espanyol el grup de treball dels campus amb activitat en gastronomia.

El Campus Alimentació i Gastronomia de la Universitat de Girona és l'aposta estratègica de la Universitat per incidir en aquests dos àmbits. El sector agroalimentari i gastronòmic en les comarques gironines té una gran rellevància, tant en termes de volum de negoci com en ocupació. A diferència de la indústria, la producció i la gastronomia d'altres zones de l'Estat espanyol, el tret característic d'aquest sector en les nostres comarques es basa més en la qualitat que en la quantitat.

Segons dades d'IdesCat, el total de negoci de la indústria alimentària a Catalunya l'any 2013 va ser 21.870 M€, el més alt entre tota la producció industrial al nostre país, i al conjunt de l'Estat espanyol 87.171 M€, només superat per la producció i distribució d'energia elèctrica i gas, i va ocupar més d'un 15% de la població activa aquell mateix any.

Alimentació i gastronomia estan a més íntimament relacionats: d'una banda els desenvolupaments tecnològics de la indústria alimentària proveeixen als creatius de la gastronomia d'eines i ingredients necessaris per a la realització de les seves novetats, i de l'altra, cada vegada més les idees dels gastrònoms es van aplicant al disseny de nous aliments més saludables i més atractius, per a la població en general, i per a individus amb necessitats especials, en particular.

La Missió del Campus Alimentació i Gastronomia consisteix en fer front als reptes derivats de la seguretat i la qualitat alimentària, el desenvolupament de nous ingredients i la innovació en les tecnologies alimentàries i processos de fabricació, a fi de contribuir a un major benestar i qualitat de vida de la població i a un major respecte de l'entorn i els seus recursos.

La millora del benestar de la població a partir d'una major qualitat dels aliments que es consumeixen esdevé una missió essencial del Campus Alimentació i Gastronomia, però també la transferència de coneixement i tecnologia a la rellevant indústria de producció, transformació i gastronomia del nostre entorn més proper, contribuint així a millorar les expectatives de negoci d'aquesta indústria, la millora del seu impacte mediambiental i en conseqüència a la creació de llocs de treball qualificats.

La Visió del Campus Alimentació i Gastronomia contempla la creació d'un pol de recerca, docència i prestació de serveis en Tecnologies de l'Alimentació i Gastronomia competitiu i innovador, constituint-lo en un node de connexió de l'ecosistema especialitzat tant del territori gironí com català, inserit en les principals xarxes nacionals, estatals i internacionals.

Els objectius generals del campus tenen dues vessants, la primera, posar al servei de la indústria alimentària i gastronòmica els grups i les eines de recerca i innovació existents a la universitat, la segona dotar als estudiants dels àmbits relacionats de formació superior que s'ajusti a les necessitats professionals expressades pel sector.

Com a contrapartida, la UdG obtindrà del sector orientació per dirigir les seves línies de recerca, i la possibilitat de millorar l'ocupabilitat dels seus titulats, millorant la nostra missió docent i de recerca i transferència de coneixement. Pel que fa a la quarta missió, la col·laboració amb un sector de màxim impacte econòmic incidirà positivament en la ciutadania en general, en la mesura que contribueixi a la creació d'ocupació de qualitat, millori la rendibilitat del sectors productius i transformadors, i beneficiï l'entorn ambiental i en definitiva, la salut de les persones.

Els àmbits de focalització del Campus Alimentació i Gastronomia de la Universitat de Girona són la indústria càrnia del porc; els fruiters i altres plantacions; la Pesca i aqüicultura; Gastronomia i tecnologies dels aliments: el Campus està obert a qualsevol altre àmbit en el qual puguin convergir oportunitats externes marcades pel sector i capacitat d'interna de donar resposta a aquestes oportunitats o de vehicular-ne la resposta cap a d'altres entitats sòcies.

La Masia (I+R) d'El Celler de Can Roca

Per la seva part, i conseqüència del seu caràcter creatiu i innovador, El Celler de Can Roca ha creat un espai complementari al mateix restaurant, "La Masia (I+R)", dedicat a la investigació, creativitat i formació en l'àmbit de la cuina i la gastronomia, que cerca la millora contínua de tots els processos, tant interns (cuina, celler i sala) com externs, amb els proveïdors. El Celler de Can Roca ha manifestat el seu interès perquè el coneixement i la tecnologia generats a "La Masia (I+R)" siguin transferits al sector de l'alimentació i la restauració, per al seu progrés tècnic i gaudi de la societat. Aquest, el de la transferència de coneixement i tecnologia al sectors productius per generar creixement econòmic i innovació,

és justament un dels propòsits fundacionals mateix del Campus Alimentació i Gastronomia de la Universitat de Girona.

En el camp de la gastronomia, Girona és la seu d'El Celler de Can Roca, "millor restaurant del món" segons Diners Club World's, i també a comarques gironines s'està desenvolupant la Bullifoundation, centre d'Innovació i Creació aplicades a la gastronomia, promogut per Ferran Adrià. Per tant és l'entorn idoni per col·laborar des de la universitat, posant al servei d'aquestes iniciatives innovadores els coneixements científics i tècnics, així com els estudiants i titulats dels nostres estudis. A aquest nivell la col·laboració és mútua, els nostres estudiants de grau i màster disposen de centres punters per millorar la seva formació, i alhora els centres d'innovació poden comptar amb la feina de persones formades amb perfils que els poden ser de gran utilitat.

La creació del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona ve impulsada per l'estreta relació de caràcter acadèmic que el Dr. Joan Roca i Fontané, xef d'El Celler de Can Roca, ha mantingut i manté amb la UdG amb la UdG, a través de la docència impartida a la Facultat de Turisme de la Universitat i altres activitats de caràcter divers, el Dr. Joan Roca i Fontané va ser investit doctor honoris causa per la UdG el 14 de desembre de 2010. Amb aquest títol, la Universitat de Girona reconeixia en el Dr. Roca el lideratge, a partir de l'arrelament al país i del lligam amb la cultura, d'un projecte compartit i familiar que ha situat la cuina de la tècnica i les emocions en un primer nivell mundial; perquè ha contribuït a prestigiar socialment els estudis d'hostaleria a Catalunya, en la millor tradició europea d'una formació de gran qualitat professional; perquè amb un esforç constant de renovació i excel·lència no solament ha estat un ambaixador privilegiat de les terres gironines, sinó que ha fet possible l'articulació, amb els seus germans, de l'equip humà del restaurant El Celler de Can Roca, un exemple de continuïtat, de fidelitat als orígens i de projecció interna.

La creació del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona és, doncs, una oportunitat que els seus impulsors no volen deixar passar. La coincidència d'objectius quant a la recerca, la formació i la divulgació en l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia fa que La Masia (I+R) i la Universitat de Girona creguin interessant i estratègic, per a una millor eficàcia i eficiència de la seva activitat, formalitzar aquesta col·laboració constituint el "Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona".

MISSIÓ I VISIÓ DEL CENTRE

La missió del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona és la de coordinar, promoure i desenvolupar R+D+I i formació especialitzada en el camp de la gastronomia, la restauració i l'alimentació.

La seva visió és esdevenir un centre de referència a nivell nacional i internacional, que contribueixi a identificar Girona com a territori gastronòmic d'excel·lència.

NATURALESA DEL CENTRE D'INNOVACIÓ EN GASTRONOMIA DE GIRONA

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona és una superestructura de planificació i coordinació de l'activitat conjunta entre el Campus de l'Alimentació i la Gastronomia de la UdG i La Masia (I+R) d'El Celler de Can Roca.

El Centre no té personalitat jurídica pròpia i opera a través de les entitats que l'integren.

OBJECTIUS DEL CENTRE

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona té els següents objectius:

1. Realitzar recerca conjunta i desenvolupar productes innovadors en l'àmbit de la Gastronomia, les tècniques culinàries, i el cultiu i la tecnologia dels aliments.

2. Definir projectes conjunts i obtenir-ne finançament extern.

3. Posar en comú equipaments tècnics, infraestructures sofisticades i expertesa d'ambdues entitats.

4. Desenvolupar programes formatius especialitzats en l'àmbit de l'alimentació, la gastronomia i les tècniques culinàries, en especial mitjançant les modalitats formatives basades en Internet i les TIC.

5. Donar visibilitat nacional i internacional al Centre, i a cadascuna de les dues entitats que el formen.

ÒRGANS DE DIRECCIÓ I COORDINACIÓ

Com a òrgan de direcció i coordinació s'estableix el Consell de Direcció, constituït per dues persones nomenades per cada part:

- el director científic del Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG;
- un acadèmic sènior de la UdG de l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia;
- el coordinador de "La Masia (I+R)";
- un tècnic de "La Masia (I+R)".

El director científic de Campus i el coordinador de "La Masia (I+R)" actuen de codirectors del Centre. A efectes de representativitat davant dels mitjans de comunicació s'acordarà en cada moment quin codirector exerceix les funcions representatives. En general, s'establirà un règim d'alternança.

El director científic del Campus actuarà d'interlocutor per a les gestions internes de la UdG, i de secretari a efectes d'aixecar acta o de certificació d'aquells temes que ho requereixin.

El Consell de Direcció funcionarà, sense excepció, per consens de tots els seus membres.

PLA D'ACTUACIÓ

Les bases organitzatives i del funcionament del Centre estan definides en el conveni entre ambdues parts que fixa els acords i les condicions per a la constitució del Centre. Els reglaments interns que posteriorment es considerin necessaris regularan les pautes de funcionament del mateix.

El Pla d'actuació és el document de planificació de l'activitat del Centre. Entre d'altres, el Pla definirà els tres programes següents:

- Programa de coordinació de la recerca i de cohesió interna (seminaris, reunions i mobilitat).
- Programa coordinat d'adquisició, manteniment i renovació d'equipaments tècnics i de recerca.
- Programa de promoció conjunta (que disposarà d'un espai Web específic dins del Web del Campus Alimentació i Gastronomia).

Les actuacions s'executaran en règim de cooperació, mitjançant els recursos disponibles de cadascuna de les parts i els recursos obtinguts conjuntament a través de finançament extern.

Correspon al Consell de Direcció acordar quines activitats o accions són del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona. S'entén doncs, que no totes les activitats del Campus Alimentació i Gastronomia ni les de La Masia (I+R) pertanyen *per se* al Centre. Si no s'especifica altra cosa, a mode d'orientació, es considerarà que una activitat o acció pertany al Centre si compleix si més no un dels criteris següents:

a. Consta en la programació acordada;
b. El finançament de l'activitat o acció s'ha obtingut en nom del Centre;
c. S'han utilitzat recursos comuns;
d. Hi participen les dues entitats, ja sigui amb personal o altres recursos.

En el moment de redactar aquesta memòria és rellevant destacar que una de les primeres activitats del Centre és un curs gratuït i en línia de *Introducción a la cocina al vacío de El Celler de Can Roca*, que ja està disponible a través de la plataforma MiríadaX.

La tipologia d'aquest curs és el que es coneix com a Massive Online Open Course (MOOC) i pretén compartir i difondre coneixement a partir dels materials audiovisuals que els professors posen a disposició dels alumnes a través de la web i dels debats que es plantegen en l'aula global.

El MOOC d'introducció a la cuina al buit ha estat rodat íntegrament a la cuina d'El Celler de Can Roca i a la Masia (I+R). Impartit per Salvador Brugués, cuiner especialista en la tècnica de la cocció a baixa temperatura, serà dinamitzat acadèmicament pel Campus Alimentació i Gastronomia. El curs ofereix les bases i la tècnica de la cuina al buit des de l'experiència del restaurant. Aquesta tècnica s'emmarca en el corrent de la cocció a baixa temperatura, que cou el producte amb el màxim respecte i amb un resultat final de gran qualitat organolèptica.

El curs començarà a mitjan març i, poques setmanes després d'haver-se obert el període inscripció, el curs ja compta amb més de 10.000 inscrits.

RECURSOS

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona té dues seus: La Masia (I+R) i el Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG. Les activitats es duran a terme en una o altra seu, segons la naturalesa de l'actuació. La seu del Campus actuarà de seu administrativa.

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona no té recursos propis més enllà dels recursos que La Masia (I+R) d'El Celler de Can Roca i la Universitat de Girona ja disposen per a l'exercici de les seves funcions. La creació del Centre no comporta la destinació ordinària d'altres recursos addicionals per cap de les dues parts.

Així, i en relació a les activitats o accions que acordi el Consell de Direcció del Centre, les parts es comprometen a aportar en cada moment els recursos propis disponibles per al desenvolupament d'aquestes activitats: Així mateix, es facilitaran mútuament l'accés a finançament extern i contactes que estiguin a l'abast de cadascú.

La UdG, a través del Campus Alimentació i Gastronomia, promourà la màxima participació del personal docent i investigador de la UdG, de qualsevol disciplina, en les activitats i accions del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona. Al mateix temps, facilitarà als membres d'El Celler de Can Roca l'accés als Serveis Tècnics de Recerca i a la resta de les instal·lacions o infraestructures de la universitat en les mateixes condicions que el personal propi. El Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG donarà suport tècnic i polític per al contacte dels agents actius del Centre amb altres empreses i entitats del sector i les administracions públiques.

Amb el reconeixement com a estructura de recerca de la Universitat de Girona, el Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona actua de gresol per a la col·laboració entre la Masia (I+R) i els grups de recerca de la Universitat i, gràcies a aquesta col·laboració, els projectes desenvolupats en el context del centre podran accedir a fons públics d'R+D+I (projectes de recerca i d'innovació, infraestructures, equipaments i personal).

Qualsevol col·laboració entre la Masia (I+R) i la Universitat Girona serà vehiculada per mitjà del Campus Alimentació i Gastronomia, i es cenyirà al conveni signat entre ambdues institucions. Quan la col·laboració pugui contemplar aspectes econòmics, aquesta es concretarà en un conveni específic. En el cas d'adquisició de béns i equipaments, caldrà acordar per mitjà de conveni específic la seva adquisició, cofinançament, titularitat, ubicació, manteniment, renovació i amortització dels mateixos.

En cas de transaccions econòmiques entre les parts, en tot el que afecti a la Universitat, aquestes es regiran per la legislació i normativa vigent a l'administració pública i caldrà formalitzar-les per mitjà d'un conveni específic

El Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona en principi no requereix d'una estructura de personal de gestió pròpia dotada *ad hoc* per a la creació del Centre. Això no exclou la possible contractació en el futur de personal tècnic especialitzat o de personal propi sempre que es disposi dels recursos específics i finalistes necessaris per a la seva contractació. Mentre el

Centre no disposi de suport administratiu propi, disposarà del suport tècnic del Campus de l'Alimentació i la Gastronomia de la UdG.

LOGOTIP I ÚS DE LA MARCA

La Universitat de Girona i La Masia (I+R) acordaran per consens el logotip del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona. El logotip serà aprovat pels òrgans directius de les parts.

Ambdues parts es comprometen a fer constar, explícitament o mitjançant l'ús del logotip, la marca "Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona" en totes aquelles comunicacions, publicacions en qualsevol format, memòries, informes, documents de treball, i presentacions, que es refereixin a activitats o accions del Centre.