

## DIÁLOGO-*WORKSHOP*

DIÁLOGOS CAMPUS UNIVERSITARIOS Y CRECIMIENTO ECONÓMICO  
**Red Campus de Excelencia Internacional Agroalimentarios**



# **Gastronomía, Turismo y Desarrollo Económico: Nuevas oportunidades**

**Coordinador - Relator: Andreu Palou**

Campus Euromediterráneo del Turismo y el Agua

Viernes 28 de Febrero de 2014

Sala de Graus de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears  
Edificio Arxiduc Lluís Salvador, Carretera de Valldemossa, Km 7.5  
07122 Palma de Mallorca

**H**asta hoy, un paquete de actividades de ocio, de bienestar o simplemente un programa o perfil de oferta gastronómica (de una zona, de una cadena hotelera, o de una región) se construye en base a parámetros procedentes de los conceptos y metodología existentes en el campo de las ciencias sociales y económicas, con el apoyo estadístico y analítico clásicos: conocer el mercado; las necesidades y oportunidades que se crean con nuevos productos y su propio marco de desarrollo; el entorno y la imagen que se pretende transmitir. Pero, como decía Einstein, "si buscas resultados distintos no hagas siempre lo mismo", y en la *Red Campus de Excelencia Internacional Agroalimentarios*, a raíz del CEI-Campus e-MTA, hemos pensado que los DIÁLOGOS de la fundación TRIPTOLEMOS pueden propiciar algunas preguntas nuevas.

La Fundación TRIPTOLEMOS para el desarrollo agroalimentario nace de una visión unitaria y global del sistema alimentario y colabora en la optimización y articulación de su funcionamiento, para que redunde en beneficio de la disponibilidad y calidad de los alimentos, y en la confianza en un entorno de sostenibilidad.

Se pretende crear un espacio transversal de diálogo, y actividades entre todos los grupos implicados, desde el productor primario hasta el consumidor, pasando por toda la cadena, y con un núcleo central importante en las Universidades y en representantes del sector productivo. De los esfuerzos conjuntos debe surgir una potenciación del mundo alimentario, en cualquiera de sus formas, creando a la vez una confianza en temas que abarcan desde el prestigio de la investigación, colaborar en el acuciante problema del hambre hasta mejorar la nutrición y el bienestar para todos dentro de un entorno de credibilidad en el sistema.

Las conclusiones de estos diálogos se presentarán en un acto plenario que tendrá lugar en *The Alimentaria Hub* en Barcelona el 2 de abril de 2014 de 15h a 17h.

## GASTRONOMÍA Y TURISMO Y DESARROLLO ECONÓMICO: NUEVAS OPORTUNIDADES

En este diálogo específico trataremos de delimitar las posibilidades existentes en el campo del turismo y la gastronomía y alinearlas con las nuevas propuestas estratégicas innovadoras, incluidas las nacidas de nuestro DIÁLOGO, entre agentes públicos y privados, y contribuir a un modelo propio de Turismo Gastronómico, actuar de palanca de otras aportaciones públicas y privadas y encaminar acciones a promover el crecimiento económico, la mejora de la I+D, la formación y la ocupación en el sector del Turismo y la Gastronomía

### PROGRAMA

**10.30 h Bienvenida.** *Llorenç Huguet* (Rector *Universitat de les Illes Balears* UIB, CEI-campus e-MTA) y *Enric Banda* (Fundación 'la Caixa')

Presentación del proyecto “Diálogos Campus Universitarios y crecimiento económico”. *Marius Rubiralta* (RED CEIs Agroalimentaria) e *Yvonne Colomer* (Fundación TRIPTOLEMOS)

**11.00 h Ponencia:** Desde la anarquía de la publicidad-salud al control científico de la veracidad: *health claims*, una iniciativa europea expandible a la gastronomía y exportable al mundo. *Andreu Palou*

**11.15 h Café** y toma de contacto

**11.45 h Mesa redonda de diálogo.** Moderadores: *M. Luisa Bonet* y *Andreu Palou*.

- ¿Cómo puede la gastronomía dinamizar el turismo? Posibles proyectos piloto
- ¿Cómo puede tener el sector universitario una mayor implicación con la gastronomía y el turismo?
- Restauración, gastronomía y turismo: ideas para innovar, ideas para investigar ¿cómo traducir las ideas a la práctica?
- El reto de adaptar las tendencias gastronómicas a los productos elaborados destinados a restaurantes ¿qué podemos hacer aquí? ¿Debe la gastronomía favorecer sólo la producción de proximidad o debe (y cómo) presentar la calidad de productos de marca no locales?
- ¿Cómo compaginar las técnicas y conocimientos de la actual seguridad y eficacia alimentaria con los sistemas ancestrales, publicitada frecuentemente por instalaciones de restauración?
- Gastronomía en el hotel: ¿un espacio para nuevos retos?

**Ponentes** (5 minutos por ponencia, intercalando el diálogo)

- *José Luis Mateo* y *Miguel Ángel Payeras*. Iniciativa Chefs(in), la gastronomía como producto turístico independiente.

- *Antoni Arbona*. Alimentación y turismo en el marco de la estrategia de especialización inteligente de las Islas Baleares (RIS3).
- *Oriol Miralbell*. Turismo, gastronomía y restauración: creatividad, autenticidad y responsabilidad.
- *Jordi Barri*. Más allá del placer organoléptico. Un nuevo futuro para la restauración basado en las “3S”: sabroso + sano + sostenible.
- *Antoni Riera*. El triángulo diana: gastronomía, turismo y desarrollo económico.
- *Jordi Llabrés*. Lo que se vende ahora son “experiencias”.
- *Bartomeu Deyà*. Estacionalidad del turismo y gastronomía.
- *Josep M<sup>a</sup> Luque*. La idea del Club Gastronómico *8 cadires*.
- *José A. Donaire*. Gastronomía e hibridación.
- *Pedro J. Ferrer*. La innovación tecnológica de la industria alimentaria al servicio del mundo HORECA.
- *Juan A. Amengual*. Hoteles y el todo incluido.
- *Pilar Carbonell*. Oferta gastronómica especializada e intolerancias alimenticias.
- *Manuel Sánchez*. La alimentación en la oferta *antiaging*.
- *Dolors Vidal*. La autoestima de un país: Gastón Acurio.
- *José M<sup>a</sup> Rubio*. La importancia de la colaboración público-privada en la promoción del turismo gastronómico.

**14.00 h Comida de diálogo**

**15.30 h Mesa redonda de diálogo (continuación).** Moderadores: *Paula Oliver* y *Jaume Carot*.

**17.00 h Ponencia final y conclusiones.** Moderadores: *Catalina Picó* y *Andreu Palou*.

Elementos clave de una estrategia de I+D+i de excelencia en el sector gastronómico-turístico. *Mario Rubiralta*.

Conclusiones, titulares, deberes y despedida.

## **PARTICIPANTES** *(por orden alfabético)*

Juan Antonio **Amengual**. Consultor turístico especializado en gestión y comercialización hotelera. Creador de *UEP consult*. Mallorca.

Antoni **Arbona**. Doctor en Física, técnico superior de la *Universitat de les Illes Balears*.

Enric **Banda**. Doctor en Ciencias Físicas y Director del Área de Ciencia, Investigación y Medio Ambiente de la Fundación la Caixa.

Jordi **Barri**. Empresario de Restauración. Director General de Teresa Carles, Barcelona.

Immaculada **Benito**. Gerente de la Federación Empresarial Hotelera de Mallorca (FEHM).

M Luisa **Bonet**. Profesora Titular y Secretaria científica del Laboratorio de Biología Molecular, Nutrición y Biotecnología (LBNB) de la *Universitat de les Illes Balears*.

Pilar **Carbonell**. Presidenta de la Asociación de Restauración de Mallorca.

Jaume **Carot**. Catedrático de Física Teórica y Vicerrector de Investigación y Postgrado de la *Universitat de les Illes Balears*.

Yvonne **Colomer**. Directora Ejecutiva de la Fundación TRIPTOLEMOS. Directora del MBA en Gestión de Empresas Alimentarias, y del postgrado en Gestión de Empresas Mayoristas de Alimentación de Mercabarna.

Bartomeu **Deyà**. Profesor titular de Economía Financiera y Contabilidad y decano de la Facultad de Turismo de la *Universitat de les Illes Balears*.

José Antonio **Donaire**. Director de l'*Institut Superior d'Estudis Turístics, Universitat de Girona*.

Pedro **Ferrer**. Director comercial de Iniciativas Empresariales Oliver y Pescados Oliver, Mallorca.

Nuria **Granados**. Doctora en Biología, Técnica superior del Centro de Investigación Biomédica en Red sobre obesidad y Nutrición (CIBEROBN).

Llorenç **Huguet**. Catedrático de Ciencias de la Computación e Inteligencia Artificial y Rector de la *Universitat de les Illes Balears*.

Jordi **Llabrés**. Profesor Titular de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico y Vicerrector de Innovación y Transferencia de la *Universitat de les Illes Balears*.

Josep M **Luque**. Chef del Club Gastronómico *8 cadires*. Igualada.

Jose Luís **Mateo**. Doctor en Derecho, Profesor de Derecho Mecantil y Director de la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares.

Oriol **Miralbell**. Profesor de Turismo en la *Universitat Oberta de Catalunya* y Presidente de IFTT-(*España y Latinoamérica*) (Federación Internacional de Tecnologías de la Información y Turismo).

Paula **Oliver**. Profesora Titular de Universidad de Bioquímica y Biología Molecular de la *Universitat de les Illes Balears*.

Andreu **Palou**. Catedrático y Director del Laboratorio de Biología Molecular (LBNB) de la UIB. Anterior Presidente del comité científico de AESAN y anterior vicepresidente del Panel Científico de Nutrición de EFSA.

Andreu **Palou-March**. Director general de la Empresa de Base Tecnológica Alimentómica. Mallorca.

Miguel Angel **Payeras**. Empresario de restauración, Director de Chefs(in). Mallorca.

Paco **Pérez**. Empresario y Chef 5 estrellas Michelin en diferentes restaurantes (primera en Alemania: Hotel Das Stue).

Catalina **Picó**. Catedrática de la *Universitat de les Illes Balears*, miembro del comité científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Joan **Ribot**. Profesor Titular de Universidad de Bioquímica y Biología Molecular en la *Universitat de les Illes Balears*.

Antoni **Riera**. Catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de las Islas Baleares. Anterior director del Centre de Recerca Económica UIB-Sa Nostra.

Ana M **Rodríguez**. Profesora Titular y co-directora del Master en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada de la *Universitat de les Illes Balears*.

José M **Rubio**. Empresario de restauración, Presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR). Lleida.

Marius **Rubiralta**. Catedrático de Química Orgánica, director del Campus de la Alimentación de Torribera y anterior-Rector de la Universidad de Barcelona y Secretario de Estado de Universidades.

Manolo **Sánchez**. Médico Director del Departamento de Nutrición y Dietética y Subdirector del Departamento de *Antiaging* de la Clínica Planas de Barcelona.

Francisca **Serra**. Catedrática de Nutrición de la *Universitat de les Illes Balears* y directora científica de Alimentómica.

Dolors **Vidal**. Experta en ingeniería turística y turismo cultural, Decana de la Facultad de Turismo de la *Universitat de Girona*.

## ORGANIZAN



Universitat de les Illes Balears

Laboratori de Biologia Molecular,  
Nutrició i Biotecnologia (LBNB)

# e-MTA

CAMPUS EUROMEDITERRÀNEO  
DEL TURISMO Y EL AGUA

CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

## COLABORAN



ESCOLA D'HOTELERIA  
DE LES ILLES BALEARS

alimentòmica  
Spin Off UIB 001  
Empresa de Base Tecnològica de la  
Universitat de les Illes Balears

ciberobn

Centro de Investigación Biomédica en Red  
Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición

## PATROCINAN



Obra Social "la Caixa"



RED CEI's  
AgroAlimentaria



Alimentaria 2014

