Riudellots, bressol d'un postgrau d'innovació alimentària impartit per la UdG

La Selva | 08/06/2018

El projecte, impulsat per la regidoria de Promoció Econòmica de l'ajuntament, agafarà forma al centre Foodlab

El Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial-Foodlab de Riudellots de la Selva acollirà el curs vinent la primera edició del Postgrau en Innovació a la Indústria Alimentària, un projecte impulsat per la regidoria de Promoció Econòmica de l'ajuntament riudellotenc i organitzat per la Fundació UdG: Innovació i Formació i el Campus Alimentació i Gastronomia de la universitat gironina.

El curs s'ha donat a conèixer avui des del mateix Foodlab, on han assistit el regidor de Promoció Econòmica de Riudellots, Lluís Barnés, la vicerectora de Territori i Compromís Social de la UdG, Sílvia Llach, i l'alcaldessa del municipi selvatà, Montserrat Roura. "Es tracta d'un postgrau innovador adreçat a diferents perfils, un dels objectius és la formació d'un perfil professional nou, inexistent en l'actualitat, que sigui capaç d'aportar a les empreses del sector alimentari i de detectar oportunitats en el terreny de la recerca, el desenvolupament i la innovació", ha explicat Barnés, abans de precisar que en la definició dels continguts i la planificació del postgrau hi han participat l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) i les empreses Friselva, Costa Brava Foods, Mas Parés, Galetes Trias i Cuinats Jotri, així com la Diputació de Girona.

Per la seva banda, Llach ha recalcat que el projecte neix arran de la "concreció de moltes idees, totes positives", i també ha valorat positivament "l'organització transversal entre institucions, empreses i el món acadèmic" per fer realitat el postgrau.

El torn de paraula l'ha tancat l'alcaldessa, que ha definit l'arribada dels estudis al FoodLab com una "novetat extraordinària pel municipi". Segons Roura, el projecte constata la importància que tenen les empreses amb seu a Riudellots pel desenvolupament del teixit social i econòmic no només de la localitat, sinó pel conjunt de la demarcació gironina. "Des de l'Ajuntament de Riudellots se seguirà apostant per promoure i incentivar la innovació entre les empreses", ha afegit l'alcaldessa, qui també ha augurat que l'arribada del postgrau és "el principi d'un gran èxit".

Projecte tutoritzat

El Postgrau impartit per la Universitat de Girona serà tutoritzat per diversos professionals d'R+D d'empreses. Pel que fa a les sessions, aquestes s'impartiran al Foodlab amb jornades específiques a càrrec d'uns experts que tractaran matèries relacionades en tots els processos que intervenen en la innovació: des de la definició del producte fins a la seva introducció al mercat, tot passant pels processos creatius, tecnològics o legals, entre d'altres. La superació del Postgrau servirà a l'alumne per obtenir el Diploma de Postgrau en Innovació a la Indústria Alimentària per la Universitat de Girona.

Projecte tutoritzat

El Foodlab, situat al Polígon Industrial de Girona, va ser impulsat per l'Ajuntament de Riudellots de la Selva i el Consell Comarcal de la Selva. Entre els objectius del centre hi destaquen la millora per la competitivitat de la indústria alimentària del territori i la generació d'un entorn favorable per a la formació i el flux de talent al territori al voltant de la indústria alimentària i la gastronomia.

Autor: Redacció