

Sobrassada de Mallorca IGP y la Universitat de les Illes Balears impulsan la creación de la primera cátedra destinada a la alimentación

La Cátedra Sobrassada de Mallorca IGP nace como espacio de encuentro entre el sector académico universitario y el elaborador, con el espíritu de dinamizar las relaciones entre la comunidad científica y la Sobrassada de Mallorca IGP. Tiene por objeto llevar a cabo actividades docentes, de estudio, de investigación y de transferencia de conocimiento en relación a la Sobrassada de Mallorca IGP y su entorno

El Consejo Regulador IGP Sobrassada de Mallorca ha firmado esta mañana junto con la Universitat de les Illes Balears un convenio de colaboración para la creación de una cátedra de empresa, la Cátedra Sobrassada de Mallorca IGP de la Universitat de les Illes Balears.

La Cátedra Sobrassada de Mallorca IGP de la Universitat de les Illes Balears tiene la voluntad de ser una unión estratégica y duradera, por la que ambas partes se beneficien de los resultados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

Andreu Palou, presidente del Consejo Regulador IGP Sobrassada de Mallorca, ha explicado que "la creación de la Cátedra Sobrassada de Mallorca IGP nace como un embrión para la confluencia de esfuerzos y compromisos en la transición verde hacia el bienestar y una salud global: humana, animal y medioambiental. Para quienes tenemos alguna concepción de la función y responsabilidad social de las empresas y de la universidad, no cabe otra idea que la de unir esfuerzos ante los nuevos retos de esta transición a una economía verde, en la que ya estamos inmersos".

Además, ha asegurado que "en estas décadas pasadas he podido seguir, desde posiciones de privilegio, los desarrollos en Europa que han hecho de nuestro sistema alimentario el más seguro del planeta, potenciando los aspectos de los alimentos relacionados con 'más salud', el etiquetado nutricional, las declaraciones de salud en los alimentos, el próximo 'etiquetado saludable' y apuntando, más recientemente hacia lo que será la 'etiqueta sostenible'. Debemos preparados, y la cátedra Sobrassada de Mallorca IGP puede constituirse en embrión en el que amparar futuros desarrollos".

Entre los objetivos, está promover la formación y la capacitación de estudiantes y profesionales en relación con el producto, sus características, su evaluación, los procesos de elaboración, la calidad y las normativas asociadas; así como fomentar la investigación científica y técnica alrededor de la Sobrassada de Mallorca y otros alimentos vinculados, con el objetivo de mejorar la producción, conservación, calidad, seguridad alimentaria y aspectos nutricionales.

En este sentido, Palou ha afirmado que "no es una casualidad que la Sobrassada de Mallorca, haya sobrevivido a lo largo de los siglos en nuestra comunidad, como un endemismo gastronómico del que

podemos aprender. Universidad-Empresa es el maridaje natural para sostener y potenciar el producto agroalimentario más emblemático de nuestras islas, como un modelo de sistema sostenible y saludable basado en el conocimiento que, sin duda, generará nuevas oportunidades, y más allá del propio producto".

Por su parte, el rector de la Universitat de les Illes Balears, Jaume Carot ha comentado que "es una satisfacción firmar este convenio que produce conocimiento a través de la investigación de un producto tan nuestro como es la Sobrassada de Mallorca".

Otro de los puntos clave es realizar estudios y análisis de mercado para identificar oportunidades de promoción y comercialización de la Sobrassada de Mallorca, y desarrollar programas de divulgación y promoción, tanto a nivel nacional como internacional, destacando los atributos culturales, gastronómicos y de calidad.

Asimismo, también pretende establecer canales de comunicación y colaboración con instituciones y organismos relacionados con la alimentación, la gastronomía y la promoción de productos locales y tradicionales; al igual que impulsar la innovación y el desarrollo de nuevos productos y procesos que puedan potenciar la oferta y su posicionamiento en el mercado para contribuir al desarrollo económico y social de la Comunidad, promoviendo la generación de ocupación, el fomento de la actividad empresarial y el impulso del turismo gastronómico.

Finalmente, otro de los propósitos es establecer alianzas estratégicas con otras entidades, tanto nacionales como internacionales, que permitan potenciar la visibilidad y la proyección de la cátedra y sus actividades.

En cuanto a la dirección de la Cátedra, Andreu Palou, ha declarado que "hemos optado por una estructura muy sencilla y muy operativa, con un comité de Dirección formado inicialmente por solo cuatro miembros: dos personas de la Universitat de les Illes Balears y dos personas del Consejo Regulador IGP Sobrassada de Mallorca. Una estructura sencilla, mínima, pero que no estará cerrada, sino que la adaptaremos a las futuras colaboraciones, dando entrada a las entidades, administraciones y empresas destacadas en responsabilidad social, que pueden contribuir tanto de un modo amplio o general como en la promoción de acciones específicas de su interés y prioridad".

De este modo, por parte de la Universitat, además del rector Joan Carot que presidirá el comité, también formará parte de la dirección la Dra. Catalina Picó, catedrática de Bioquímica de la UIB e investigadora de prestigio en el campo de las Ciencias de la Nutrición y la Alimentación, quien además dirige el grupo de investigación NUBE (Nutrigenómica, Biomarcadores y Evaluación de Riesgos) de la UIB, del CIBERobn y del IDISBA.

Picó ha sido también vicedecana de la Facultad de Medicina, subdirectora del Laboratorio de Biología Molecular y Nutrición de la UIB y del consorcio europeo BIOCLAIMS, miembro del plenario del comité científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), entre otros muchos aspectos de su extenso currículum que la avalan como una de las más destacadas científicas a nivel

del Estado y como investigadora principal al frente de varios proyectos nacionales e internacionales.

El convenio, que entrará en vigor hoy mismo, tiene una vigencia de tres años, prorrogable a tres más.

Datos de contacto:

Caterina Tugores

Comunicación Sobrassada de Mallorca

685 846 872

Nota de prensa publicada en: [Palma](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Balears](#) [Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>