

CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE TURISME COMUNITAT VALENCIANA I LA UNIVERSITAT D'ALACANT PER A LA POTENCIACIÓ, DURANT L'ANY 2024, DEL PRODUCTE GASTRONÒMIC, LA SEUA CREATIVITAT I L'ANÀLISI CIENTÍFIC.

D'una part, Nuria Montes de Diego, Consellera d'Innovació, Indústria, Comerç i Turisme i Presidenta de Turisme Comunitat Valenciana, en virtut del qual es disposa en el Decret 11/2023, de 19 de juliol, del president de la Generalitat, pel qual nomena les persones titulars de les vicepresidències i de les conselleries (DOGV núm. 9643 de 19/07/23) i en l'article 4.4. del Decret 226/2023, de 19 de desembre, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament orgànic i funcional de la Conselleria d'Innovació, Indústria, Comerç i Turisme, que intervé en este acte en nom i representació d'esta entitat de dret públic, entitat adscrita a la Conselleria d'Innovació, Indústria, Comerç i Turisme, amb personalitat jurídica pròpia, que es regula pel que es disposa en l'article 12 de la Llei 15/2018, de 7 de juny, de la Generalitat, de turisme, oci i hospitalitat de la Comunitat Valenciana, i en el Decret 7/2020, de 17 de gener, del Consell, de regulació dels òrgans per a la coordinació de l'acció turística i de l'organisme públic per a la gestió de la política turística (DOGV de 29/01/2020). El domicili d'esta entitat de dret públic, a l'efecte d'este document, és el situat a València, carrer de la Democràcia, 77, Ciutat Administrativa 9 d'Octubre, Torre II, planta tercera.

La seua legitimitació i representació per a este acte deriva del que s'establix en l'article 13.4 de la Llei 15/2018, de 7 de juny, de la Generalitat, i en l'article 31, apartat 2, lletra d, del Decret 7/2020, de 17 de gener, del Consell, en virtut dels quals la presidenta de Turisme Comunitat Valenciana exercirà la representació permanent d'esta entitat en la firma de convenis. La firma d'este conveni està autoritzada per acord del Consell de 9 de juliol de 2024.

I d'una altra banda, Amparo Navarro Faure, rectora Magnífica de la Universitat d'Alacant, que actua en nom i representació d'aquesta universitat. La legitimitació i representació per a aquest acte deriva pel Decret 210/2020, de 18 de desembre, del Consell, pel qual nomena rector de la Universitat d'Alacant, i amb facultats per a subscriure aquest conveni d'acord amb el que estableixen l'article 64, apartat h) del vigent Estatut d'aquesta Universitat, aprovat pel Decret 25/2012, de 3 de febrer, del Consell i publicat en el DOCV de 9 d'abril de 2012.

Les parts, segons intervenen,

EXPOSEN

1. Turisme Comunitat Valenciana té, a càrrec seu, l'impuls i l'execució de la política turística de la Generalitat, en relació amb la promoció de la qualitat i la innovació, el desenvolupament, la millora, la informació i la difusió del sector turístic valencià, i potencia aquesta oferta mitjançant el suport a la comercialització, la informació i la difusió del producte turístic de la Comunitat Valenciana, i, en general, a la realització de les activitats necessàries per a una millor promoció de l'oferta turística de la Comunitat Valenciana.

2. Segons estableix el Decret 7/2020, de 17 de gener, del Consell, de regulació dels òrgans per a la coordinació de l'acció turística i de l'organisme públic per a la gestió de la política turística (DOGV de 29/01/2020), per al compliment de les seves finalitats, Turisme Comunitat Valenciana, podrà desenvolupar les seves activitats a través de convenis, societats, fundacions o altres fórmules de col·laboració amb entitats públiques i privades, podent també constituir o participar en el capital de tota classe d'entitats que adoptin la forma de societat mercantil i l'objecte social de la qual estigui vinculat amb les finalitats i objectius d'aquella.

3. En compliment del que estableix el Llibre blanc per a una nova estratègia turística de la Comunitat Valenciana, Turisme Comunitat Valenciana promourà el desenvolupament de projectes d'investigació en el sector turístic en coordinació amb les universitats públiques valencianes, i amb aquesta finalitat promourà la subscripció del corresponent conveni de col·laboració.

4. La Universitat d'Alacant és una entitat de dret públic de caràcter multisectorial i pluridisciplinari, dotada

de personalitat jurídica pròpia, entre les finalitats prioritàries de la qual està el suport científic i tècnic al desenvolupament cultural, social i econòmic de la Comunitat Valenciana, així com la participació en l'estudi i el desenvolupament d'actuacions que afavorisquen la competitivitat dels sectors productius valencians, entre els quals es troba el turisme.

5. Tant Turisme Comunitat Valenciana com la Universitat d'Alacant estan d'acord a establir una estreta col·laboració en els camps científic i d'investigació en matèria turística, i per a això desenvoluparan projectes d'interès comú que afavorisquen la generació i la transferència de coneixement entre els agents que conformen el sector turístic valencià.

6. Aquesta subvenció està inclosa en el Pla estratègic de subvencions de la Presidència de la Generalitat i els seus organismes públics per al període 2021-2024, aprovat per resolució de 26 de febrer de 2021, de la Presidència de la Generalitat (DOGV de 3 de març de 2021) i té per objectius estratègics millorar el posicionament de la Comunitat Valenciana en els mercats turístics, incrementar la competitivitat de l'oferta turística valenciana, desestacionalitzar, diversificar i fidelitzar la demanda turística, fomentar la investigació, la innovació i el coneixement aplicat al turisme així com promoure la responsabilitat social de l'activitat turística. Es troba inclosa a l'esmentat Pla dins del annex corresponen a les subvencions nominatives a articular mitjançant conveni signat entre Turisme Comunitat Valenciana i el corresponent beneficiari de l'ajuda.

D'acord amb el que s'ha exposat, les parts

CONVENEN

Estrènyer les relacions, conjuminar esforços i establir vies de col·laboració en benefici del foment de la investigació i la formació en el sector turístic valencià i, amb aquesta finalitat, formalitzen aquest conveni de col·laboració prenent com a base les següents

CLÀUSULES

PRIMERA. OBJECTE DEL CONVENI

Aquest conveni es configura com l'instrument que articula la concessió directa, en l'exercici 2024, d'una subvenció nominativa a favor de la Universitat d'Alacant, d'acord amb el que preveu l'article 168.1.A) de la Llei 1/2015, de 6 de febrer, de la Generalitat, d'hisenda pública, del sector públic instrumental i de subvencions, i és el seu objecte es la potenciació, durant l'any 2024, del producte gastronòmic, la seua creativitat i l'anàlisi científic.

Per a assolir l'esmentat objecte, les parts han d'organitzar i executar totes les accions que siguen necessàries per al desenvolupament de les activitats que figuren en l'annex a aquest conveni de col·laboració.

SEGONA. ACTUACIONS A REALITZAR PER LA UNIVERSITAT D'ALACANT

La Universitat d'Alacant ha de dur a terme les actuacions següents:

- a) Executar, en els termes estipulats en aquest conveni, les actuacions objecte del mateix i que es detallen en el document annex.
- b) Contribuir, dins del marc de la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana i la seua marca L'Exquisit Mediterrani, a l'excel·lència del turisme gastronòmic i el seu atractiu al mercat turístic.
- c) Participar i col·laborar en les jornades tècniques, taules de treball, seminaris, congressos científics, estudis, investigacions, etcètera, per a l'execució d'activitats relacionades amb l'objecte del conveni, així com en aquelles altres dirigides a difondre els resultats finals que d'aquestes s'obtinguen. Aquesta difusió de resultats requereix la conformitat expressa i fefaent d'ambdues parts i en aquesta difusió s'ha de fer sempre referència a aquest conveni de col·laboració subscrit entre ambdues parts.
- d) Informar regularment, en els termes establits en aquest conveni, a Turisme Comunitat Valenciana, de l'execució i les incidències, si n'hi haguera, de les activitats que es realitzen vinculades amb les actuacions que figuren en l'annex d'aquest conveni de col·laboració.
- e) Comunicar a Turisme Comunitat Valenciana, tan prompte com se'n tinga coneixement, l'obtenció de

qualssevol subvencions o ajudes per a la mateixa finalitat, procedents d'altres administracions, ens públics o privats.

f) Adoptar les mesures de difusió contingudes en l'article 3 de la Llei 2/2015, de 2 d'abril, de la Generalitat, de transparència, bon govern i participació ciutadana de la Comunitat Valenciana, i en l'apartat 4 de l'article 18 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, que estableix que els beneficiaris han de donar l'adequada publicitat del caràcter públic del finançament de les activitats objecte de subvenció, i que aquestes mesures poden consistir en la inclusió de la imatge institucional de l'entitat concedent, així com en llegendes relatives al finançament públic en cartells, materials impresos, mitjans electrònics o audiovisuals, o bé en mencions realitzades en mitjans de comunicació.

g) Incloure en tot el material imprés, gràfic i audiovisual que s'hi gènere, vinculat a les actuacions recollides en l'annex d'aquest conveni (siguen aquestes publicacions científiques, comunicacions de difusió de resultats, suports informatius, fullets, vídeos, etc.), així com en les pàgines web oficials que s'utilitzen per a donar difusió a aquestes actuacions, el logotip que facilite Turisme Comunitat Valenciana i sota les condicions d'ús que aquesta hi determine.

TERCERA. ACTUACIONS A REALITZAR PER TURISME COMUNITAT VALENCIANA

Turisme Comunitat Valenciana es compromet a:

a) Aportar la col·laboració econòmica que s'indica en la clàusula quarta d'aquest conveni, sempre que la Universitat d'Alacant complisca els compromisos i els justifique de conformitat amb la normativa vigent i al que s'ha estipulat en el text del conveni.

b) Participar i col·laborar en les jornades tècniques, taules de treball, seminaris, congressos científics, estudis, investigacions, etcètera, per a l'execució d'activitats relacionades amb l'objecte del conveni, així com en aquelles altres dirigides a difondre els resultats finals que se n'obtinguen. Aquesta difusió de resultats requereix la conformitat expressa i fefaent d'ambdues parts i s'hi farà sempre referència a aquest conveni de col·laboració subscrit entre ambdues parts.

c) Supervisar la correcta aplicació del logotip de Turisme Comunitat Valenciana en els suports descrits i la correcta execució de les activitats objecte del conveni, i prestar el suport de coordinació, tècnic i logístic que la Universitat d'Alacant li requerisca en relació amb les activitats que hi figuren en l'annex.

d) Facilitar ocasionalment, la utilització dels espais de la Xarxa de Centres de Desenvolupament Turístic (CdT's) així com l'Invat-tur, d'acord amb les condicions establertes en la "Resolució de data 30 de Setembre de 2019, del President de Turisme Comunitat Valenciana, en relació a l'ús d'instal·lacions dependents d'esta entitat" per part de la Universitat d'Alacant per a les activitats reflectides en l'annex a aquest conveni vinculades a la docència en àrees de turisme i gastronomia.

e) Publicar el text íntegre del conveni, una vegada subscrit, tal com estableix l'article 9.1.c) de la Llei 2/2015, de 2 d'abril, de la Generalitat, de transparència, bon govern i participació ciutadana de la Comunitat Valenciana.

QUARTA. FINANÇAMENT

Turisme Comunitat Valenciana ha de col·laborar econòmicament en les despeses originades per la realització de les actuacions derivades d'aquest conveni, i que es detallen en el document annex, a aquest, fins a la quantitat màxima de 50.000 euros (cinquanta mil euros), despeses i impostos de tota classe inclosos, del pressupost per a 2024 de Turisme Comunitat Valenciana, que es deriva de la línia nominativa S0952, «Potenciació del producte gastronòmic, la seua creativitat i l'anàlisi científic.», que l'entitat Turisme Comunitat Valenciana té assignada en el pressupost de la Generalitat per a 2024.

CINQUENA. DESPESES SUBVENCIONABLES

Les despeses, que seran ateses amb càrrec a aquest conveni, sempre que responguen de manera indubtable a la naturalesa de l'activitat subvencionada, són les següents:

a) Despeses de personal de l'entitat beneficiària: retribucions salarials i cost de seguretat social del personal propi o contractat vinculat directament a la realització de les activitats objecte d'aquest conveni. Amb aquests efectes, s'han de computar les despeses de seguretat social produïdes i no ingressades que corresponen al mes de novembre i primera quinzena de desembre de 2024 i IRPF produït i no abonat

del quart trimestre de l'any (fins al 31 de desembre). L'import corresponent a aquesta partida de despeses no podrà superar el 70% del total, i s'hi poden incloure els conceptes de locomoció i quilometratge, allotjament i/o manutenció del personal associat a les actuacions descrites en l'annex a aquest conveni.

b) Despeses d'auditoria per a la revisió del compte justificatiu d'aquest conveni. L'import corresponent a aquesta partida de despeses no podrà superar el 4% del total de la subvenció atorgada.

c) I despeses específiques de naturalesa corrent, necessàries per a la posada en marxa i execució de les actuacions recollides en l'annex d'aquest conveni i la realització de les quals no siga a càrrec de personal de l'entitat beneficiària; entre les despeses incloses en aquest apartat es consideren compresos els de publicacions en revistes científiques i d'investigació, articles d'interès realitzats pel departament de la UA que hagen intervingut en l'acció investigadora, per a donar repercussió i visibilitat al projecte final.

La suma de les despeses corresponents als apartats b) i c) suposarà, almenys, el 30% de la despesa total justificada conforme per l'entitat beneficiària. En cas contrari, Turisme Comunitat Valenciana procedirà a realitzar l'ajust proporcional que resulte necessari per a mantindre la regla de despesa fixada en l'apartat a).

A l'efecte d'aquest conveni, tots els tributs suportats per l'entitat beneficiària de la subvenció, com a conseqüència de les despeses descrites anteriorment, tindran la consideració de despeses subvencionables, sempre que se n'acredite l'abonament efectiu, que s'ha de realitzar dins del termini fixat per a fer tots els pagaments. Quan l'import de la despesa subvencionable supere les quanties establides en la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per al contracte menor, l'entitat beneficiària ha de sol·licitar com a mínim tres ofertes de diferents persones o entitats proveïdores, amb caràcter previ a la contracció del compromís.

No serà subvencionable l'IVA satisfet a causa de l'adquisició de béns o serveis, llevat que s'acredite documentalment que forma part del cost de l'activitat a desenvolupar per aquest, i que no és susceptible de recuperació o compensació, i en aquest cas s'ha d'acreditar la no-subjecció o exempció d'aquest impost o la no-deducció de l'IVA suportat en l'adquisició de béns i serveis. En cas que s'haguera repercutit o compensat parcialment, s'ha d'aportar la documentació acreditativa del percentatge o la part de l'impost susceptible de ser repercutit o compensat.

Les partides subvencionades mitjançant aquesta col·laboració són incompatibles, per als mateixos costos subvencionables, amb altres subvencions, ajudes, ingressos o recursos, procedents de qualssevol administracions o ens públics o privats, nacionals, de la Unió Europea o d'organismes internacionals.

SISENA. JUSTIFICACIÓ DE LES ACTUACIONS

1. Amb caràcter previ a la signatura del conveni, la Universitat d'Alacant ha presentat una declaració responsable sobre el compliment de les condicions i obligacions establides, respectivament, en els articles 13 i 14 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, i l'Administració ha comprovat que es troba al corrent en el compliment de les obligacions tributàries i amb la seguretat social.

2. Per tal que Turisme Comunitat Valenciana efectue el pagament de la subvenció que s'articula a través d'aquest conveni, la Universitat d'Alacant ha d'aportar, abans del 31 de desembre de 2024, la documentació següent:

a) Memòria de les activitats i publicacions realitzades dins del marc del conveni, així com dels resultats obtinguts per a cadascuna de les actuacions recollides en el document annex a aquest conveni de col·laboració.

b) Una memòria econòmica abreujada que contindrà una relació numerada correlativa de tots i cadascun dels documents justificatius de la despesa, amb especificació, com a mínim, de la data, la persona o l'entitat proveïdora, l'objecte facturat, l'import total del document, la base imposable i, si escau, el percentatge imputat a la justificació de la subvenció, agrupats segons la naturalesa de la despesa, i indicarà les desviacions en relació amb el que s'ha previst inicialment.

c) L'informe d'una persona o entitat auditora inscrita com a exercent en el Registre Oficial d'Auditors de Comptes dependent de l'Institut de Comptabilitat i Auditoria de Comptes, en els termes previstos en la clàusula setena d'aquest conveni.

d) Certificat expedid per la Gerència de la Universitat d'Alacant, acreditatiu dels aspectes següents:

d.1) De no incórrer en cap de les circumstàncies recollides en l'article 13 de la Llei 38/2003, de 17 de

novembre, general de subvencions (BOE 276, 18.11.2003).

d.2) Del personal adscrit a les activitats subvencionades amb indicació de la categoria professional, activitats en les quals ha intervingut, i nombre d'hores dedicades a les activitats.

3. Turisme Comunitat Valenciana abonarà la subvenció concedida una vegada realitzades les actuacions objecte del conveni i complides les obligacions, les condicions i els tràmits establits en aquest.

Per a això, l'Àrea de Formació Turística ha d'emetre un informe acreditatiu de la documentació tècnica presentada com a justificació al que hi ha estipulat en el conveni. Per part del Servei de Programació i Gestió Econòmica, s'han de realitzar les comprovacions oportunes per al pagament. No obstant l'anterior, l'ajuda pagada estarà subjecta a fiscalització posterior pels òrgans de control intern i extern de Turisme Comunitat Valenciana.

Sense perjudici del que s'ha previst anteriorment, i en compliment del que disposa l'apartat 3 de l'article 171 de la Llei 1/2015, de 6 de febrer, de la Generalitat, d'hisenda pública, del sector públic instrumental i de subvencions, Turisme Comunitat Valenciana podrà, amb una sol·licitud prèvia motivada de la Universitat d'Alacant, realitzar, a favor d'aquesta universitat i després de la signatura d'aquest conveni de col·laboració, un pagament anticipat de fins al 30% de l'import de la subvenció, i la Universitat d'Alacant queda exonerada de la constitució de cap garantia en funció de l'establert en la lletra g), apartat 5, de l'article 171 de l'esmentada Llei 1/2015.

4. L'entitat beneficiària autoritza a Turisme Comunitat Valenciana a obtindre de forma telemàtica les dades que consten a l'Agència Estatal d'Administració Tributària, Hisenda Autònoma i Tresoreria General de la Seguretat Social, relatives al compliment d'obligacions tributàries i amb la seguretat social.

SETENA. INFORME D'AUDITORIA

La persona o l'entitat auditora de comptes que duga a terme la revisió del compte justificatiu, s'ajustarà al que disposa l'Ordre EHA/1434/2007, de 17 de maig, per la qual s'aprova la norma d'actuació dels auditors de comptes, en la realització dels treballs de revisió de comptes justificatius de subvencions, en l'àmbit del sector públic estatal, previstos en l'article 74 del Reglament de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions.

La persona o l'entitat auditora ha d'emetre un informe on ha de detallar les comprovacions realitzades i on ha de fer constar tots aquells fets o excepcions que pogueren suposar un incompliment, per part de l'entitat beneficiària, de la normativa aplicable o de les condicions imposades per a la percepció de la subvenció, i ha de proporcionar la informació amb suficient detall i precisió perquè l'òrgan gestor puga concloure sobre aquest tema. Aquest informe ha de contindre els extrems i l'estructura establits en l'article 7 de l'esmentada Ordre EHA/1434/2007.

Per a emetre l'informe, la persona o l'entitat auditora ha de comprovar:

1. L'adequació del compte justificatiu de la subvenció presentada per l'entitat beneficiària i que aquest haja sigut subscrit per una persona amb poders suficients per a això.

2. El contingut de la memòria d'actuació, en què ha d'estar alerta davant la possible falta de concordança entre la informació continguda en aquesta memòria i els documents que han servit de base per a realitzar la revisió de la justificació econòmica.

3. Que la informació continguda en la memòria econòmica abreujada està suportada per una relació classificada de les despeses de l'activitat subvencionada on s'ha d'especificar l'entitat que les ha realitzades, amb la identificació de la persona o entitat creditora i del document –factures, nòmines, butlletins de cotització a la seguretat social TC1 i TC2, justificant d'ingrés de retencions–, l'import total d'aquestes i l'imputat a la subvenció, la data d'emissió i la data de pagament.

4. Que les entitats disposen de documents originals acreditatius de les despeses justificades, de conformitat amb el que preveu l'article 30.3 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions i que aquests documents han sigut reflectits en els registres comptables.

Aquests documents justificatius consistiran en resguards de transferències bancàries, xecs, pagarés, factures electròniques, i també de la còpia dels extractes bancaris dels càrrecs en el compte corresponent de l'operació justificada.

5. Que l'entitat beneficiària disposa d'ofertes de diferents persones o entitat proveïdores, en els supòsits previstos en l'article 31, apartat 3, de la Llei general de subvencions, i d'una memòria que justifique raonablement l'elecció de la persona o entitat proveïdora, en aquells casos en què no haja recaigut en la proposta econòmica més avantatjosa.

6. Que no s'han realitzat subcontractacions de l'activitat subvencionada, fora dels casos permesos en l'article 29 de la Llei general de subvencions, i l'article 68 del seu reglament.

7. Que no s'han concedit unes altres subvencions, ajudes, ingressos o recursos per a la mateixa finalitat, procedents de qualssevol administracions o ens públics o privats, nacionals, de la Unió Europea o d'organismes internacionals.

8. Que les despeses que integren la relació compleixen els requisits per a tindre la consideració de despesa subvencionable, de conformitat amb l'establert en l'article 31 de la Llei general de subvencions i la clàusula cinquena d'aquest conveni; que s'han classificat correctament, d'acord amb el contingut de les bases reguladores recollides en aquest conveni i que es produeix la necessària coherència entre les despeses justificades i la naturalesa de les actuacions subvencionades.

Al final del seu treball, la persona o l'entitat auditora ha de sol·licitar una carta, signada per la persona que va subscriure el compte justificatiu, en la qual s'indique que s'ha informat la persona o l'entitat auditora sobre totes les circumstàncies que puguen afectar a la correcta percepció, l'aplicació i la justificació de la subvenció. També s'han d'incloure les manifestacions que siguen rellevants i que valguen d'evidència addicional a la persona o l'entitat auditora sobre els procediments realitzats.

L'entitat beneficiària de la subvenció està obligada a posar a la disposició de la persona o l'entitat auditora tots els llibres, els registres i els documents que se li sol·liciten per a efectuar-ne la revisió, i també a conservar-los a l'objecte de les actuacions de comprovació i control previstes en la legislació vigent. Si escau, ha de confeccionar i li ha de facilitar, a més dels documents ja esmentats en la clàusula sisena d'aquest conveni, els següents:

a) Declaració de les activitats subcontractades, amb indicació de les persones o entitats subcontractistes i dels imports facturats. Aquesta declaració ha d'incloure una manifestació de l'entitat beneficiària respecte de les situacions previstes en els apartats 4 i 7 de l'article 29 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions.

b) Declaració que continga una relació detallada d'altres subvencions, ajudes, ingressos o recursos que, si escau, hagen finançat l'activitat subvencionada, amb indicació de l'import, la procedència i l'aplicació. La persona o l'entitat auditora ha de mantindre un arxiu de documentació acreditatiu del treball de revisió dut a terme i que suporta l'informe emès per ella, i ha de conservar aquesta documentació durant un període mínim de huit anys comptador des de la data d'emissió de l'informe.

HUITENA. ADEQUACIÓ DE LES DESPESES SUBVENCIONABLES AL VALOR DE MERCAT I COMPROVACIÓ DE SUBVENCIONS

De conformitat amb el que disposa l'article 31 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, el cost d'adquisició de les despeses subvencionables ha de ser conforme amb el valor de mercat. Si escau, Turisme Comunitat Valenciana podrà realitzar la comprovació d'aquest valor de mercat de conformitat amb els mitjans assenyalats en l'article 33 de la Llei 38/2003, general de subvencions.

D'igual manera, Turisme Comunitat Valenciana ha de verificar l'adequada justificació de la subvenció, així com la realització de l'activitat i el compliment de la finalitat que determine la concessió o el gaudi de la subvenció.

NOVENA. CONFIDENCIALITAT I PROPIETAT INTEL·LECTUAL DELS RESULTATS

Cadascuna de les parts es compromet a no difondre, sota cap aspecte, les informacions pertanyents a l'altra part, a les quals haja pogut tindre accés en el desenvolupament dels projectes en comú, sempre que aquestes informacions no siguen de domini públic.

Així mateix, les dades i els informes obtinguts durant la realització de les activitats recollides en el document annex a aquest conveni de col·laboració tenen caràcter confidencial i la utilització total o parcial d'aquests per a fer-ne difusió, requereix la conformitat expressa i fefaent d'ambdues parts.

La titularitat dels resultats obtinguts com a conseqüència de l'execució de les activitats objecte d'aquest conveni correspon a parts iguals a la Universitat d'Alacant i a Turisme Comunitat Valenciana.

La propietat intel·lectual i l'explotació dels resultats que s'originen com a conseqüència de les relacions juntes d'ambdues parts es regeixen per la Llei 14/2003, de 10 d'abril, de patrimoni de la Generalitat.

DESENA. COMPLIMENT DE LA LLEI DE PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL

Ambdues parts es comprometen a l'observança de totes les disposicions que siguen aplicables a la matèria, i, especialment, al que disposa la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, i la resta de normativa de desplegament. Cadascuna d'aquestes es pot compel·lir, recíprocament, per a l'acreditació d'aquests extrems.

ONZENA. ENTRADA EN VIGOR, DURADA, MODIFICACIÓ I CAUSES DE RESOLUCIÓ

Aquest conveni tindrà efectes des del moment de la signatura i fins a la finalització de les actuacions que hi té previstes i, en tot cas, fins al 31 de desembre de 2024, data límit per a la justificació de les actuacions. No obstant això, les despeses subvencionables es poden haver realitzat des de l'1 de gener de 2024.

El conveni quedarà resolt en el cas que no tinguen lloc les actuacions que hi té previstes. Així mateix, quedarà resolt per mutu acord de les parts, i per l'incompliment per qualsevol d'aquestes parts, de les estipulacions que hi té previstes. En tot cas, les parts es comprometen a finalitzar aquelles activitats que es troben en curs.

Si, per causes imputables a la Universitat d'Alacant, no es dugueren a terme les actuacions objecte d'aquest conveni que s'especifiquen en el document annex al conveni, aquest restarà automàticament rescindit, sense perjudici del compliment del que disposa l'article 37 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, quant a les causes d'incompliment de l'objecte del conveni.

La circumstància de no estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries o amb la seguretat social, o l'incompliment del termini de presentació de la documentació justificativa o l'omissió de la documentació, podrà, així mateix, produir la resolució d'aquest conveni en el cas que, requerida la documentació esmentada per Turisme

Comunitat Valenciana, no se'n produïra la presentació en un termini de 10 dies des que fóra efectuat el requeriment per aquesta.

Turisme Comunitat Valenciana podrà efectuar, en qualsevol moment, totes les actuacions de comprovació que estime oportunes per a la verificació de la correcta aplicació per la Universitat d'Alacant de les quantitats lliurades a favor seu en virtut d'aquest conveni de col·laboració.

DOTZENA. COMISSIÓ DE SEGUIMENT I CONTROL

L'execució i el desenvolupament d'aquest conveni de col·laboració estan presidits pels principis de bona fe i confiança recíproca.

Es crea una comissió de seguiment del conveni que, a més de les funcions de l'article 9 del Decret 176/2014, de 10 d'octubre, del Consell, pel qual regula els convenis que subscriba la Generalitat i el seu registre, té aquestes:

- Supervisar l'execució del conveni, així com adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries amb la finalitat d'assegurar la correcta realització de les activitats convingudes, incloent-hi a aquest efecte la solució, en primera instància, de les controvèrsies d'interpretació i compliment que s'hi puguem plantejar respecte del conveni subscrit.

- Analitzar i proposar les activitats concretes que, en l'àmbit objecte del conveni, es consideren oportunes per ambdues parts. Per a això s'ha de descriure un pla de treball que n'incloga les diferents fases i la cronologia per al desplegament del pla, l'objectiu que s'hi persegueix, els mitjans materials i humans que s'hi requerisquen, tot especificant les aportacions de cada entitat, així com els béns d'equip, si escau, aportats per cadascuna de les parts signatàries.

- Informar les parts dels retards i les incidències que es puguem presentar durant l'execució del conveni, així com, si escau, proposar les corresponents actualitzacions o modificacions derivades del retard.

Les atribucions de la comissió no poden afectar les atribucions que confereix la Llei de subvencions a l'òrgan subvencionador.

La comissió de seguiment ha d'estar constituïda per cinc persones representants, nomenades per les parts de comú acord, tres persones designades per Turisme Comunitat Valenciana i que presidirà la persona designada per la Direcció de l'entitat, a la qual correspon també la designació de la persona que assumisca la secretaria de la comissió, i les altres dues les nomenarà l'entitat beneficiària.

En la designació de les persones representants de la Generalitat s'ha de procurar la presència equilibrada

de dones i homes, en aplicació del que preveu el II Pla d'igualtat de dones i homes de l'Administració de la Generalitat, aprovat per l'acord de 10 de març de 2017, del Consell.

La comissió de seguiment s'ha de reunir, almenys, una vegada a l'any, i sempre que ho sol·licite qualsevol de les parts. Les còpies de les actes, dels acords o dels informes que, si escau, emeta la comissió de seguiment en el desenvolupament i l'execució de les funcions que tinga assignades, s'han de remetre als òrgans directius de les parts signatàries del conveni (en el cas de Turisme Comunitat Valenciana al director o directora de l'entitat).

El funcionament d'aquesta comissió i l'adopció d'acords s'han de regular pel que preveuen els articles 15 a 18 de la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de règim jurídic del sector públic. La modificació i resolució del conveni correspon als titulars dels òrgans superiors i dels centres directius, d'acord amb el que preveu l'article 6.1 del Decret 176/2014, del Consell.

TRETZENA. RÈGIM JURÍDIC I JURISDICCIO

Aquest conveni regula la concessió d'una subvenció nominativa a favor de la Universitat d'Alacant, per la qual cosa el seu règim jurídic és el derivat d'allò que estableix la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, així com el reglament d'aquesta, aprovat per Reial decret 887/2006, de 21 de juliol, i del que s'ha establert per a aquest tipus de transferències corrents en la Llei 1/2015, de 6 de febrer, de la Generalitat, d'hisenda pública, del sector públic instrumental i de subvencions.

Pel que fa a la tramitació i formalització es regeix pel Decret 176/2014, de 10 d'octubre, del Consell, pel qual regula els convenis que subscriga la Generalitat i el seu registre, i per la normativa bàsica continguda en el capítol VI del títol preliminar de la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de règim jurídic del sector públic.

La solució en primera instància de les controvèrsies d'interpretació i compliment que es puguen plantejar respecte del conveni subscrit, correspon a la comissió de seguiment i control. En el cas que aquesta no fóra possible, la resolució de la qüestió o qüestions litigioses sorgides correspon als òrgans de la jurisdicció contenciosa administrativa competents per raó de la matèria.

CATORZENA. COMPATIBILITAT AMB LA NORMATIVA EUROPEA SOBRE AJUDES PÚBLIQUES

Aquest conveni té per objecte la realització d'activitats d'investigació i desenvolupament, que queden excloses de l'àmbit d'aplicació de les normes sobre ajudes estatals, segons allò que s'ha fixat en la Comunicació de la Comissió, «Marc sobre ajudes estatals d'investigació i desenvolupament i innovació», (2014/C 198/01), publicada en el DOUE de 27 de juny de 2014, pel fet d'estar compreses dins de les activitats de naturalesa no econòmica assenyalades en l'apartat 2.1.1 del marc esmentat (activitats primàries de l'organisme d'investigació i activitats de transferència de coneixements dutes a terme per l'organisme d'investigació, i tots els beneficis generats per aquestes es tornaran a invertir en activitats primàries del mateix organisme d'investigació).

En el cas que l'organisme d'investigació exercira activitats tant de caràcter econòmic com no econòmic, no s'aplicarà a les activitats objecte d'aquest conveni el que disposa l'article 107, apartat 1, del Tractat de Funcionament de la Unió Europea, i s'haurà de distingir amb claredat entre tots dos tipus d'activitats i entre els seus respectius costos, finançament i ingressos (amb la distinció que corresponga en la comptabilitat), de manera que s'evite efectivament la subvenció indirecta de l'activitat econòmica.

Les parts, una vegada llegit aquest document, i en prova de conformitat amb el seu contingut íntegre, el subscriuen i signen per duplicat exemplar al lloc i en la data indicats al principi.

LA RECTORA DE LA
UNIVERSITAT D'ALACANT

LA PRESIDENTA DE TURISME CV

AMPARO NAVARRO FAURE

NURIA MONTES DE DIEGO

ÀMBIT D'ACTUACIÓ	POTENCIACIÓ DEL PRODUCTE GASTRONÒMIC, LA SEUA CREATIVITAT I L'ANÀLISI CIENTÍFICA.	COST ESTIMAT (€)
ACTIVITAT 1	ACCIONS FORMATIVES EN L'ÀMBIT DE LA GASTRONOMIA I EL TURISME GASTRONÒMIC CURSOS: <ul style="list-style-type: none"> • Ciència aplicada a la pràctica culinària • Expert en Elaboració artesanal de gelats • L'arros en la cuina mediterrània • Agroturisme, gastronomia y desenvolupament sostenible • Crític Gastronòmic • Crea el teu propi projecte de negoci en el sector de la gastronomia • Jornada Cervesa i Innovació 	27.000
ACTIVITAT 2	ACCIONS D'INVESTIGACIÓ I CREACIÓ D'INSTRUMENTS PER A LA PLANIFICACIÓ DEL TURISME GASTRONÒMIC. INVESTIGACIÓ I TREBALL DE CAMP PER A LA IMPLEMENTACIÓ TERRITORIAL DEL "MAPA DE LA CADENA DE VALOR DEL TURISME GASTRONÒMIC DE LA COMUNITAT VALENCIANA". Despeses de funcionament: Activitats conjuntes Turisme-UA, segons les clàusules 2b i 2c d'aquest conveni, i les despeses d'auditoria segons la clàusula 5b d'aquest conveni.	18.000
		5.000
	TOTAL	50.000

ANNEX

Tots els àmbits d'actuació inclosos en aquest annex han de comptar amb un pla de comunicació per a garantir la màxima difusió i aconseguir que la transferència de coneixement siga efectiva. Per a la posada en marxa d'aquest pla de comunicació, la Universitat d'Alacant ha de comptar amb l'aprovació prèvia de Turisme Comunitat Valenciana.

DETALL DE LA PROPOSTA DE ACTIVITATS

Activitat 1

Tots els detalls dels cursos i jornades es podran consultar en el Centre de Formació Continua <https://web.ua.es/es/titulos-propios.html>

Està pendent l'aplicació del RD 822/2021 de 28 de setembre, que en l'article 37, exclou dels títols d'Expert, Especialista i Màster als estudiants sense titulació de grau o equivalent. En aquest cas la denominació i durada dels cursos s'haurien d'adaptar a la nova normativa encara que els canvis serien mínims i es comunicarien tan prompte es produïren.

Les propostes per a 2024 són:

- CIÈNCIA APLICADA A LA PRÀCTICA CULINÀRIA

185 h Aquest curs es podrà dividir en mòduls

Objectius:

El present curs té com a objectiu principal explorar l'univers culinari, considerant-lo un objecte de coneixement científic. Com a objectius més concrets es planteja el descobriment de nous fenòmens tant químics com físics i sensorials els quals ocorren en la cuina, plantejat des d'un punt de vista tecnològic i amb un elevat rigor científic amb la finalitat de millorar i perfeccionar les habilitats de professionals de la restauració.

Amb aquest curs es pretén:

- Augmentar la professionalització del coneixement culinari de l@es estudiants a través de la ciència.
- Conèixer, experimentar i dominar les tècniques de laboratori de cuina des d'un punt de vista científic.
- Aplicar mètodes científics en projectes gastronòmics relacionats amb els productes, la tecnologia, els comportaments i tendències dels consumidors.
- Dissenyar tècniques i processos innovadors en cuina.
- Valorar la importància del coneixement científic més enllà de les receptes.
- Abordar el repte de digitalitzar i gestionar adequadament una cuina

El curs s'imparteix en l'Institut Valencià de Tecnologies Turístiques (Invat.tur) i en les instal·lacions i laboratoris culinaris de la Universitat d'Alacant, que compten amb els recursos i l'equipament necessaris i més nous per a poder impartir amb èxit el curs.

Continguts

1- La Química Culinària (20 h) EN LÍNIA I PRESENCIAL

- Relació entre la química i els aliments
- Composició química dels diferents tipus d'aliments i les interaccions que es produeixen entre els diferents components.
- Processos d'assecat i salat, congelació/descongelació, evaporació, condensació, sublimació, deposició, dissolució. Concepte de pH.
- Additius alimentaris.
- Ciència i seguretat alimentària

Pràctiques de laboratori (15 h): Separació i identificació dels diferents components de diferents aliments, determinació de paràmetres que determinen la qualitat dels aliments.

Masterclass (5 h): Aplicacions pràctiques dels continguts impartits en el bloc 1.

2- Transformació dels aliments quan se sotmeten a processos culinaris (30 h) EN LÍNIA I PRESENCIAL.

- Descripció dels processos químics, físics i sensorials que tenen lloc durant el cuinat, en el procés de conservació, i durant l'elaboració de productes alimentaris, segons el procés culinari aplicat.
- Processos per a reducció d'activitat química i microbiològica dels aliments.
- Conservació dels aliments (Salaons, marinats, escabetxos, fumats, conserves vegetals)
- Gels, espesants, emulsionants, espumeges
- Fermentació com a conservació i les seues noves aplicacions la cuina d'avantguarda
- Irradiació d'aliments.
- Envasat d'aliments: materials per a envasament, interaccions envase-aliment i envasament actiu i intel·ligent.
- Enzims i altres transformació d'avantguarda.

Pràctiques de laboratori (15 h): Variables que influeixen en les reaccions de Maillard i caramel·lització. Pèrdua de vitamina C en aliments en aplicar diferents tècniques de cocció, Texturitzants, Aïllament de bacteris làctics a partir de iogurt i producció d'àcid làctic, Producció de iogurt a partir de bacteris làctics aïllats en el laboratori: comparació de resultats que s'obtenen a nivell de textura, olor i sabor en funció dels microorganismes utilitzats

Masterclass (5 h): Aplicacions pràctiques dels continguts impartits en el bloc 2.

3- Equipament en la cuina com a laboratori culinari (30 h) PRESENCIAL.

- Mecanismes de transferència de calor.
- Mecanismes de transferència de matèria.
- Mecanismes de transport de quantitat de moviment.
- Operacions físiques i químiques en la cuina.
- Llei de conservació de la matèria.
- Llei de conservació de l'energia.
- Mecànica de Fluids. Tipus de fluids.
- Tipus de reaccions químiques en gastronomia. Cinètica de les reaccions químiques.
- Concepte d'energia, potència i eficiència.
- Cuina a buit.
- Cristal·lització. Cuina amb sal viva.
- Reologia.
- Compostos orgànics persistents generats durant els processos culinaris.
- Fonaments i aplicacions del Lean Manufacturing en la gastronomia.

Masterclass (5 h): Aplicacions pràctiques dels continguts impartits en el bloc 3.

4- Innovació tecnològica en cuina (30 h) PRESENCIAL.

- El mètode científic.
- Disseny i planificació de projectes d'innovació. Anàlisi de resultats.
- Tècniques de buit i pressió en cuina.
- Tècniques de cuina en fred: criogenització, congelació magnètica, liofilització, etc.
- Tècniques de clarificació
- Tècniques de modificació de textures
- Tècniques avançades amb sucres i edulcorants.
- Tècniques d'extracció en cuina.
- Tendències de futur en cuina

Masterclass (15 h): Aplicacions pràctiques dels continguts impartits en el bloc 4.

5- Gestió de la cuina (10 h) EN LÍNIA

- Gestió de cuines: concepte i tipus.
- Condicionants en el disseny de plats, menús i cartes.
- Control de costos en restauració.
- Nivells de registre de l'oferta gastronòmica.
- Costos de matèria primera de plats, elaboracions i ingredients.
- Tipologia de fitxes tècniques segons aplicació.
- Gestió de comandes Vs. compres Vs. magatzem.
- Planificació i control de les produccions.
- Mise en plau completa i suficient.
- Gestió de personal segons càrrega de treball.

6- Digitalització de la cuina (5 h) EN LÍNIA.

- Digitalització: concepte i tipus.
- Àrees de digitalització en restauració.
- Opcions de digitalització de la cuina.
- Softwares generalistes Vs. especialistes.
- Integracions i comunicació entre softwares.
- Procés de digitalització segons prioritats.

Professorat

Vicente Montiel Leguey: Catedràtic d'Universitat, UA. Departament de Química Física

Rafael José Chinchilla Cruz: Catedràtic d'Universitat, UA. Departament de Química Orgànica

Julia Moltó Berenguer: Prof. Titular d'Universitat, UA. Departament d'Enginyeria Química

María Soledad Prats Moya: Prof. Titular d'Universitat, UA. Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Salvador Enrique Maestre Pérez: Titular d'Universitat, UA- Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Arantzazu Valdés García: Professor Ajudant Doctor, UA. Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Ana Beltrán Sanahuja: Professor Ajudant Doctor, UA. Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

María Ruiz Rico: Professor Associat, UA. Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

M^a José Bonete Pérez. Catedràtica d'Universitat, UA. Prof. Departament d'Agroquímica i Bioquímica

Monica Lourdes Camacho Carrasco. Prof. Titular d'Universitat, UA. Departament d'Agroquímica i Bioquímica

Julia Esclápez Espígol. Prof. Titular d'Universitat, UA. Departament d'Agroquímica i Bioquímica

Basilio Zafrilla Requena. Prof. Associat, UA. Prof. Titular d'Universitat, UA. Departament d'Agroquímica i Bioquímica

David Roca Olmos. Desenvolupador programari de gestió de cuines. Gastrokaizen

Per a les masterclass es comptarà amb un/a professional de cuina que aplique les tècniques desenvolupades

- EXPERT EN ELABORACIÓ ARTESANAL DE GELATS

200 h

Objectiu:

L'objectiu del programa és articular una formació universitària per a professionals del sector. Aquesta formació s'aconsegueix unint una base de coneixements en Ciències dels Aliments amb activitats pràctiques d'elaboració de gelats artesanals.

Continguts:

Introducció al món del gelat 10 h

Components del gelat 60 h

Gelat i nutrició 10 h

Introducció a l'elaboració de gelats 15 h

Formulació en l'elaboració de gelats 25 h

Formulació, elaboració i presentació de gelats, aspectes pràctics- pràctiques externes 30 h

Traçabilitat i manipulació de gelats 10 h

Higiene i qualitat en l'elaboració de gelats 20 h

Treball fi d'estudis 20 h

Professorat

Guillermo Grindlay Lledó. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Salvador Maestre Pérez. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Juan Mora Pastor. Catedràtic, UA. Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

José Luis Todolí Torró. Catedràtic, UA. Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Iciar Martín Llaguno. Prof. Associada. Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Alfonso Jiménez Migallón. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

M^a Soledad Prats Moya. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Lluís Ribas i Guardiola. Administrador Zealis Solutions

Luis Concepción Sepúlveda. Periodista gastronòmic. Professor col·laborador Professor col·laborador Universitat Oberta de Catalunya

Jose Manuel Miquel Bravo Gerente en Gelats Miquel Xixohelat

Stefan Ditzend. Xef Executiu en L'Ànima del Recés

Yon Gallardo Bracone, Xef heladero. Papperino

Adolfo Javier Romero Rodríguez. Heladero. Subcampió del Món. 7é Campionat Mundial de Gelateria

Marco Miquel Sirvent Maestro heladero. Gerent en Heladeria Miquel Gelater

Agustín Mira Candela, Maestro heladero
Marta Navas Garcia Head of Plant Based R&D. Icecream Factory Comaker
Vicente Catalán Cuenca. Labaqua

Data d'impartició prevista: febrer-març 2024
30h

L'arròs en la cuina mediterrània

Continguts:

Varietats i producció d'arròs

Cuinar diferents varietats

Matèries primeres relacionades amb l'elaboració dels arrossos

Ciència gastronòmica aplicada als arrossos

Professorat

Salvador Maestre Pérez. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

M^a Soledad Prats Moya. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Ana Beltrán Sanahuja. Prof. Ajudant Doctor, UA. Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Concepción Domingo IVIA

Kilian Toledo Guedes. UA. Dep. Ciències de la Mar i Biologia Aplicada

Vicente Urios Moliner. Catedràtic d'Universitat. Dep. Ciències de la Mar i Biologia Aplicada

Guillermo Grindlay Lledó. Prof. Titular UA, Dep. Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

Cristina de Juan Company. Gerent Restaurant Dàrsena

Data d'impartició prevista: setembre 2024

Crític Gastronòmic

30h

El paper del crític gastronòmic

Anàlisi sensorial

La percepció del plat i de la sala

L'atenció del personal

Comunicació gastronòmica

Professorat: Arantazu Valdés. Dep Química Analítica, Nutrició i Bromatología. Rosa Torres. Departament de Comunicació i Psicologia social.

Un representat de guia Michelin

Maria Ritter. Guia Repsol

Data prevista setembre 2024

Agroturisme, Gastronomia i Desenvolupament Sostenible

Presencial 30h; Online 20h

Cada mòdul del curs es divideix en una conferència impartida per un expert, un estudi de casos d'una pràctica d'una altra comunitat autònoma amb la finalitat de detectar bones practiques, acabant amb un taller de tast

Contingut

Enoturisme

Oleoturisme

Turisme floral, itineraris botànics i apicultura

Lactoturisme

Pescaturisme

Professorat: Salvador Palazón. Geografia Humana

Data prevista setembre 2024

Crea el teu propi projecte de negoci en el sector de la gastronomia
12h

- 1- La idea de negoci i com expressar-la.
- 2- El pla de negoci i la seua aplicació pràctica mitjançant el model canvas.
- 3- El pla de viabilitat.
- 4- Exposició i defensa dels projectes.

Data proposta. Febrer 2024

Antonino Martin Palacios. Departament d'Economia Aplicada.

- Jornada de Cervesa i Innovació (títol provisional)

DIA 1, DILLUNS 3 DE JUNY

PRESENTACIÓ DE LES JORNADES

A càrrec de la directora de l'esdeveniment i els organitzadors responsables de la coordinació.

1a PONÈNCIA: "HISTÒRIA I EVOLUCIÓ DE LA CERVESA VISTA PER UN SOMMELIER"

Per a fomentar una experiència gastronòmica completa és necessari posar un context; en aquesta xarrada posarem en relleu que un bon sommelier de cervesa no sols ha de saber de tast i avaluació organolèptica, sinó conèixer la història, procedència, evolució i influència en el desenvolupament humà i la societat actual.

- a) Presentat per Gabriel García (Professor, UA)
- b) David Bea Castaño (historiador, professor i divulgador)

2a PONÈNCIA: "LA COMUNICACIÓ ESPECIALITZADA EN CERVESA: MÉS ENLLÀ DE LA BARRA DEL BAR"

Dedicada a tractar sobre els mitjans a través dels quals es pot divulgar i comunicar cultura cervesera i informació al consumidor, la seua possible repercussió mediàtica i com s'hauria de comunicar perquè el missatge resulte interessant, creïble i eficaç; en la seua labor com a divulgador, el sommelier de cervesa ha de ser capaç de manejar adequadament tots aquests mitjans al seu abast, per a poder emprar-los en el seu benefici.

- A) Presentat i moderat per Vicente Álvarez d'Haro (Sabeer)
- B) Óscar Gutierrez (CRAFTED | BY ØHM SWEET, Beer sommelier per la UA i divulgador)
- C) Aitor Labrador (Gerent, Llibres de Guarda)
- D) Luis G. Balcells (Escriptor i divulgador)

3a PONÈNCIA O TAULA REDONA: "LA FIGURA PROFESSIONAL DEL BEER SOMMELIER"

Taula de debat sobre la figura professional del beer sommelier en l'actualitat, les seues oportunitats i possibilitats de desenvolupament professional. La importància d'aquesta figura en el major creixement i visualització de la cervesa com a producte gastronòmic i de qualitat. La necessitat d'una bona formació per a fomentar una major confiança i credibilitat a l'hora de realitzar labors que competeixen a aquesta figura professional. La necessitat d'una aposta ferma per part de tots els agents del sector en aquesta figura: fabricants, distribuïdors, locals especialitzats, botigues especialitzades, hostaleria, restauració, departaments de màrqueting i comunicació,

- Raúl Tejerina (Codirector programa en cerveseria de la UA)
- Unai López (Codirector curse de "Tast, evlauación i sommelieria de cervesa")

- Cilene Saorín (professora, Doemens)
- Yann Boix (professor, sommelier, divulgador)
- Guillermo Forn (president, Associació Espanyola de Beer Sommeliers i tastadors de Cervesa)

4a PONÈNCIA: “EL PAPER DE LA DONA EN LA CERVESA: ELABORADORES, TASTADORES, AMBAIXADORES”

El sector de la cervesa està extremadament masculinizado, des de la producció fins al servei, i les poques dones que participen activament en el sector no estan degudament visibilitzades. Iniciatives com les que proposa la associació “Pink Boots” tracten de posar en relleu aquesta desigualtat per a evitar que la cervesa continue sent percebuda com a “cosa d'homes”.

- a) Presentat per María José Bonete (Catedràtica, UA)
- b) Karolina Simal (Presidenta, Pink Boots Espanya)
- c) Sonia Meroño (Arola Consulting)
- d) Cilene Saorín (Professora, Doemens)
- e) Raquel Muñoz (Cap de control de qualitat, cerveses Gran Via)

DIA 2, DIMARTS 4 DE JUNY

1a PONÈNCIA: “CERVESA I GASTRONOMIA: UN BINOMI GUANYADOR”

Tendències en el maridatge de cervesa amb menjar i viceversa, on es parlarà sobre els diferents tipus de maridatge que podem oferir (similitud, cort, contrast, proximitat,), amb exemples pràctics de diferents tipus de plats i menjars amb diferents tipus de cerveses.

- Edgar Rodríguez (Racó d'en Cesc)
- Toni Romero (Racó d'en Cesc)

2a PONÈNCIA: CONSUM RESPONSABLE

Tenint en compte que el sommelier és l'última baula de la cadena de servei de la cervesa al consumidor final, és molt rellevant dedicar uns minuts a transmetre la necessitat de fomentar un consum responsable, i assenyalar els greus perjudicis que per a la salut i la societat té l'abús d'alcohol.

- a) Presentat per Julia Esclapés (professora, UA)
- b) Estel González (tecnòloga d'aliments, mestra cervesera, Colima (Mèxic))
- c) Freddy Tinoco (professor, Universitat Politècnica de l'Equador)

CLAUSURA

LLIURAMENT DE PREMIS AL MILLOR SOMMELIER ESPECIALITZAT EN CERVESA A ESPANYA I PORTUGAL

DEMOSTRACIÓ DE SERVEI (Arísitides Cruz Sanjuan)

TANCAMENT DE L'ESDEVENIMENT a càrrec de la directora de l'esdeveniment i els organitzadors responsables de la coordinació.

Activitat 2

En el context socioeconòmic actual la maquinària turística està a ple rendiment i les oportunitats per al turisme gastronòmic són enormes. Per aquest motiu, el projecte del mapa de la cadena de valor del turisme gastronòmic pot cobrar especial importància. La tasca continua sent la d'ampliar en la mesura del possible el ja desenvolupat, amb l'anàlisi de la web de Creaturisme i l'extensió i actualització del visor, i la d'iniciar investigacions noves com les que s'han desenvolupat entorn dels guies i a dos tipus de productors amb les seues pròpies experiències turístiques associades, pescadors i oleïcultors, que poden estendre's en un futur.

A partir de les conclusions obtingudes en l'informe de 2023, de cara al futur, es poden proposar una sèrie d'objectius a executar en pròximes anualitats.

- Els guies turístics han de ser considerats com articuladores en les reunions que han de proposar-se en les diferents trobades dels integrants de la cadena de valor, especialment en els territoris ja estudiats, però sense prescindir d'estendre's a altres nous.
- A partir dels resultats obtinguts amb oleïcultors i pescadors en 2023 cal incidir en la possibilitat de desenvolupar oleoturisme i pescaturismo en els diferents territoris amb Focus Group i jornades públiques.
- Altres productors han de ser estudiats en la seua funció en la cadena de valor, com ho han sigut oleïcultors i pescadors.
- En aquest sentit, l'enoturisme, amb molts anys d'avantatge en el desenvolupament del turisme gastronòmic ha de ser estudiat com a model per a altres productors
- Pot resultar convenient l'estudi de les experiències de turisme gastronòmic que es desenvolupen fora de CreaTurisme, aplicant-los els mateixos criteris i incorporant-los al visor del mapa de la cadena de valor.
- Pot valorar-se la possibilitat d'incorporar algun nou territori o d'actualitzar algun dels sis analitzats, en funció de les demandes plantejades per la Conselleria de Turisme.

Per a l'anualitat 2024, les línies de treball que podrien desenvolupar-se i que es deriven de les investigacions anteriors, són les següents:

A partir dels resultats obtinguts amb oleïcultors i pescadors és necessari plantejar un full de ruta per al desenvolupament del producte turístic gastronòmic d'oleoturisme i pescaturismo en els territoris on té un major potencial, descartant aquells amb poques opcions. Per a això es podran plantejar reunions i grups focals en els territoris més propicis amb agents del territori, a més de entrevistes i es realitzarà una revisió actualitzada dels elements de la cadena de valor en clau de funcionalitat turística segons la metodologia propia dissenyada pel grup d'investigació. La informació resultant, a manera de diagnòstic del grau de desenvolupament turístic de tots dos temes, servirà per a suggerir propostes i actuacions per a l'activació productes turístics gastronòmics basats en els temes gastronòmics assenyalats.

En aquesta línia de treball, l'enoturisme que, en alguns espais de la Comunitat Valenciana compta ja amb una trajectòria consolidada en l'estructuració del producte turístic, també ha de ser analitzat en els termes anteriors. En aquells espais on l'enoturisme siga una realitat turística, ha de ser estudiat com a model per a altres espais amb potencial d'enoturisme. Com en el cas anterior, es plantejaran reunions, grups focals i entrevistes si fóra necessari en els territoris més interessants en aquest tema gastronòmic. També és necessària una actualització de l'anàlisi de la funcionalitat turística dels elements de la cadena de valor que desenvolupen aquest tema gastronòmic. Els seus resultats serviran per a orientar algunes propostes i actuacions encaminades a l'activació productes turístics gastronòmics basats en el vi com a recurs turístic.

L'expressió gràfica del mapa de valor del turisme gastronòmic que es pot veure en l'enllaç <https://arcg.is/1eonw00> ha de ser integrat en les webs oficials i promocionat per la seua extraordinària utilitat, tant per als potencials clients, com per a les empreses, els gestors turístics i el conjunt de la societat. El fet que siga possible identificar la localització i les característiques dels elements de la cadena de valor allí arreglats en un únic enllaç ha de ser especialment ressaltat i explotat. En aquest sentit, podrien realitzar-se sessions de presentació d'aquesta eina cartogràfica en els fòrums dels agents de turisme gastronòmic interessats on Turisme Comunitat Valenciana considere. Per a reforçar la utilitat que té per al turisme gastronòmic aquesta eina en forma de visor cartogràfic, resulta convenient separar l'ús del visor global que reflecteix el grau de desenvolupament de l'estructura de la cadena de turisme gastronòmic en la Comunitat Valenciana, del visor d'investigació. Aquesta modificació suposarà realitzar subdivisió per capes útils per al seu ús pràctic des de l'àmbit de la informació, promoció i comercialització

turístiques i també, servirà com a instrument per a la formació i investigació en turisme gastronòmic en l'àmbit de la Comunitat Valenciana.

Avanç en la metodologia per a dissenyar i implementar eines que milloren la governança del turisme gastronòmic en la Comunitat Valenciana en l'horitzó temporal de 2025.

Exposició i transferència de resultats de la investigació en aquells fòrums o àmbits territorials on Turisme Comunitat Valenciana considere convenient.