



De la cocina al aula. Ferran Adrià dirige la Cátedra de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación de la Universidad Camilo José Cela / ELENA RAMÓN

UN INSTITUTO PARA PROMOVER LA INDUSTRIA TECNOLÓGICA/ U. Pontificia de Comillas

Como si sucediera en Massachusetts, pero mucho más cerca. En el centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad Pontificia de Comillas, el Instituto de Investigación Tecnológica (IIT) sigue el modelo del *Massachusetts Institute of Technology* (MIT). Su objetivo primordial es promover la investigación y la formación de postgraduados en diversos campos tecnológicos mediante proyectos de interés para la industria y la administración. Su financiación procede de acuerdos firmados con empresas que responden a una demanda social dada.

CULTURA GASTRONÓMICA CON EL SELLO DEL BULLI/ Universidad Camilo José Cela

La alimentación es palabra mayor en la Universidad Camilo José Cela (UCJC). Sus alumnos colaboran

UCJC dan contenido al proyecto Bullipedia y trabajan con el Bulli-Lab de Adrià en Barcelona.

Bajo el lema *Comer conocimiento para alimentar la creatividad*, la Cátedra pretende acercar la gastronomía al ámbito educativo, su estudio e investigación a nivel superior. En él trabaja un equipo de 70 personas, pero la universidad ha abierto una convocatoria de becas para alumnos de otras facultades. Ya han sido seleccionadas una estudiante de Educación Infantil y otra de Arquitectura.

PROYECTOS I+D+I EN ALTURA/ Universidad Alfonso X el Sabio

La innovación tecnológica, la investigación y el desarrollo son factores decisivos para el éxito de toda empresa. En ello se enfoca el convenio de colaboración entre la Universidad Alfonso X el Sabio (UAX) y la compañía Sacyr-Vallehermoso. Entre ambas han fundado un Centro de Innovación

más alumnos de la UAX, pueden hacer prácticas en varios proyectos del centro.

TRANSFORMAR PROYECTOS EN EMPRESAS/ U. de Santiago

A menudo, la falta de fondos y programas para el estudio y desarrollo de una investigación, se ven obstaculizados por una brecha entre el status de los mismos y la maduración esperada por el posible interesado.

La Universidad de Santiago, asesorada por la de Oxford, incorporó a su estructura un Acelerador de Transferencia. Su objetivo es demostrar el potencial comercial que tienen de los proyectos de investigación desarrollados en la universidad, así como una clara orientación a las necesidades del mercado. Para lograrlo, esta nueva instancia identifica la brecha existente entre la investigación y las posibilidades de innovar a partir de ella, así como garantizar que haya un tercero dispuesto a continuar el proceso y crear la *spin off*.

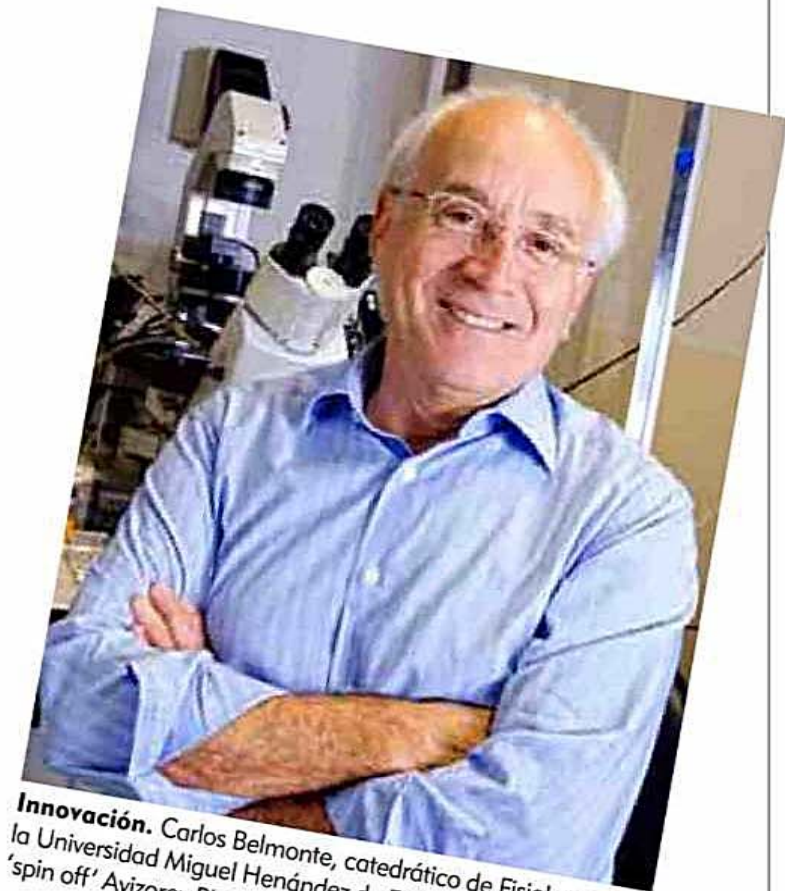
Hasta el momento se han financiado 13 proyectos, dos licencias de tecnologías, una *spin off* y otras dos están en proceso.

UN OBSERVATORIO DE ÉTICA CORPORATIVA/ U. CEU San Pablo

El sector financiero va mucho más allá de la habitual percepción del ciudadano de a pie sobre la clásica oficina bancaria con la que opera. Por esta razón, hay varios aspectos clave en la formación de los profesionales del sector financiero. El conocimiento de los mercados, un elevado nivel de inglés, capacidad de análisis y de comunicación, dominio de las herramientas de información, habilidades especiales de inteligencia emocional y empatía cuentan entre los requisitos básicos, pero la



Manos a la obra. Investigadores trabajando en los laboratorios de Biópolis una de las empresas biotecnológicas del Parque Científico de la Universidad de Valencia / UV



Innovación. Carlos Belmonte, catedrático de Fisiología de la Universidad Miguel Henández de Elche y creador de la 'spin off' Avizorex Pharma. / UMHE

San Pablo que con la ayuda de Telefónica, la Asociación Española de Financieros de Empresa, Dicum y Alstom, ha creado el Observatorio de ética en los negocios para promover la investigación, el debate y la formación en materia de ética corporativa.

nológicas como Biópolis, una *spin off* que ofrece servicios de investigación, desarrollo y producción a los sectores agroalimentario, farmacéutico, químico y energético, con el fin de mejorar alimentos, fármacos, cosméticos o procesos químicos. Esta empresa ofrece productos y servicios de I+D+i de alto