

**CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL GOBIERNO DE ARAGÓN Y LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA, PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN EN EL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE ARAGÓN (CIGA).**

En Zaragoza, a fecha de firma electrónica.

**REUNIDOS**

De una parte, D<sup>a</sup> Tomasa Hernández Martín, Consejera de Educación, Cultura y Deporte, nombrada mediante Decreto de 12 de julio de 2024, del Presidente del Gobierno de Aragón, actuando en nombre y representación del Gobierno de Aragón, y autorizada para la firma de este convenio según Acuerdo de Consejo de Gobierno de fecha 28 de enero de 2025,

De otra, Don Carmelo Bosque Allué, Presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca, en virtud del nombramiento efectuado por acuerdo de Asamblea General de 10 de abril de 2018.

Las partes, reconociéndose recíprocamente capacidad legal suficiente para obligarse mediante el presente Convenio de colaboración,

**EXPONEN**

1.- El Estatuto de Autonomía de Aragón, reformado por la Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, en su artículo 71.41<sup>a</sup> atribuye a la Comunidad Autónoma de Aragón la competencia exclusiva en materia de investigación, desarrollo e innovación científica y tecnológica que comprende, en todo caso, la planificación, programación y coordinación de la actividad investigadora de la Universidad y de los demás centros públicos y privados, la transferencia de conocimientos y el fomento y desarrollo de las tecnologías para la sociedad de la información. Asimismo, atribuye en su artículo 73 a la Comunidad Autónoma de Aragón la competencia compartida en materia de enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades.

2.- El Departamento de Educación, Cultura y Deporte, tiene asignadas las competencias en la organización y gestión de los centros públicos de educación no universitarios, en todas las etapas y enseñanzas además de la realización de programas de innovación, experimentación e investigación educativa en el ámbito de sus competencias, en virtud de lo dispuesto en el Decreto de 12 de julio de 2024, del Presidente del Gobierno de Aragón, por el que se modifica la organización de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y se asignan competencias a los Departamentos. El Decreto 105/2024, de 13 de julio, del Gobierno de Aragón, desarrolla la

estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, ajustada a la nueva organización departamental y del Decreto 225/2024, de 27 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se establece la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte.

3.- La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca, es una entidad privada sin ánimo de lucro, formalizada mediante Acta de Constitución celebrada el 14 de noviembre de 1977, donde se aprobaron sus primeros estatutos. La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca contribuyó, dada su amplia experiencia de más de 45 años en el sector de la hostelería y del sector gastronómico, en la puesta en marcha y gestión del Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (en adelante C.I.G.A). El C.I.G.A. se ubica en el Edificio de I+D+I del Parque Tecnológico Walqa, provincia de Huesca. Se prevé que, en los años venideros, sea la Fundación Fernando Abadía, con sede en Huesca y proyección nacional e internacional, la encargada de la gestión del Centro.

El C.I.G.A., es un proyecto de interés general porque implica, de forma directa, al sector primario, educativo y empresarial de la sociedad aragonesa, donde se genera un espacio referencia para todas las personas y organizaciones vinculadas a la gastronomía, entendida esta como un conjunto de conocimientos y actividades que relacionan los productos aragoneses, los hortelanos, las elaboraciones, su historia y futuro.

El C.I.G.A., tal y como se expone en su Plan Estratégico de Innovación, cuenta con una serie de objetivos enmarcados en cinco parámetros:

- a) Innovación al servicio de la gastronomía y la alimentación, incluyendo sus vertientes industriales y productivas, dando valor a la cadena de transmisión de la tradición y del producto, convirtiendo todo el proceso en una experiencia.
- b) Formación y transferencia de conocimiento al sector y al emprendimiento.
- c) Puesta en valor de los productos autóctonos aragoneses y los platos basados en ellos (tanto los tradicionales como los de nueva creación) al objeto de promover un auténtico destino gastronómico que sea reconocido por sus valores y calidad.
- d) Promoción del espacio de encuentro de los objetivos anteriores (innovación + formación + gastronomía) en una dimensión nacional e internacional. Un centro en donde la innovación en la gastronomía será el centro y lugar de encuentro de profesionales de ámbito variado.
- e) Puesta en valor del conocimiento generado a través de la investigación e innovación y canalizar esa investigación y los recursos hacia la demanda del ciudadano y las empresas a través de su transferencia.

4.- El C.I.G.A requiere capital humano (profesorado), capaz de investigar, transmitir y colaborar en sus objetivos. Del mismo modo, el Departamento de Educación, Cultura y Deporte ve en el C.I.G.A un instrumento adecuado para reconocer e identificar posibilidades de mejora en el ámbito educativo, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en la Formación Profesional de hostelería y gastronomía.

Como ejemplo del eje de la colaboración, según Naciones Unidas (2023), comprender el impacto que nuestro sistema alimentario tiene sobre el planeta es clave para luchar contra el cambio climático. Actualmente, la huella ecológica de la industria alimentaria causa el 70 % de la pérdida de biodiversidad terrestre, el 50 % en el agua dulce y es responsable de alrededor del 30 % de las emisiones de gases de efecto invernadero (WWF, 2023). Esto es solo en la producción, si sumamos la distribución y la elaboración de alimentos, la huella medio ambiental de lo que comemos crece exponencialmente (Poore & Nemecek, 2018). Desde este organismo también se reconoce la importancia del rol de los jóvenes para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), ya que los ve como agentes de cambio, innovadores, comunicadores y con pensamiento crítico, por lo que para hacer efectivos dichos objetivos, se considera fundamental su inclusión en la educación formal. Por todo ello, se propone realizar proyectos de Innovación Docente en los que sensibilizar y formar al alumnado de FP de gastronomía sobre la sostenibilidad en la alimentación, para poder así aplicarla a la gastronomía y reducir en la medida de lo posible la huella medio ambiental que deja.

5.- El Departamento de Educación, Cultura y Deporte gestiona los Centros Públicos de Formación Profesional con enseñanzas de Hostelería y Turismo.

Dentro de su gestión, le corresponde la colaboración con entidades y empresas del sector hostelero y del turismo para la mejora en la formación de los alumnos y la transferencia de conocimiento de sus profesionales a dichos sectores. En este contexto, se considera de interés público la colaboración del Departamento de Educación, Cultura y Deporte con el C.I.G.A.

6.- Por ello, el objeto de este convenio es formalizar la colaboración entre el Gobierno de Aragón y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca para el desarrollo de proyectos de innovación en el citado centro.

Al amparo de todo lo anterior, tanto el Gobierno de Aragón como la Asociación de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca consideran conveniente y necesario formalizar este Convenio de colaboración conforme a las siguientes

## **CLÁUSULAS**

### **PRIMERA. OBJETO.**

1.- El objeto de este Convenio es instrumentar la colaboración entre el Gobierno de Aragón y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca para el desarrollo de proyectos de innovación gastronómica en el C.I.G.A.

Los proyectos de innovación gastronómica a desarrollar en el C.I.G.A., mediante esta colaboración, pretenden alcanzar los siguientes objetivos:

a) Generar información, desarrollando la investigación e innovación para el sector gastronómico y educativo, promoviendo el conocimiento científico de excelencia con el fin último de potenciar el desarrollo del sector gastronómico y poder ampliar los conocimientos al ámbito educativo de la

Formación profesional.

- b) Recuperar el alimento, su origen, su cultura, su raíz, su ciencia, su elaboración y su destino final, potenciando al sector primario del territorio, respetando el medio ambiente. Fomentar ese conocimiento al alumnado de los centros educativos de las familias de gastronomía y hostelería.
- c) Poner en valor el conocimiento generado a través de la investigación, innovando por medio de su transferencia, haciendo prevalecer los valores del producto y crear documentación que pueda ser utilizada en los ciclos formativos.
- d) Conseguir que la alimentación detente la necesaria centralidad, respetando los límites de una economía de la Naturaleza y no simplemente de mercado, haciendo que el sector gastronómico en Aragón, sea un sector estratégico y sostenible. Promover actuaciones de innovación metodológica colaborando con los centros educativos de Formación Profesional.
- e) Promover que los comedores escolares se constituyan como un referente de calidad alimenticia y de dieta saludable.
- f) Crear un espacio de encuentro entre investigadores, hortelanos, transformadores, educadores y consumidores, que permita vincular la gastronomía a la salud y a la cultura alimentaria de Aragón dónde participen de forma ecuánime todos los sectores de la actividad.

## **SEGUNDA. ACTUACIONES OBJETO DEL CONVENIO**

Para la consecución de los objetivos previstos en la cláusula primera se llevarán a cabo las actuaciones siguientes:

a) Actividades transversales:

- Investigación sobre nuevos modelos de producción y transformación basados en técnicas antiguas y en territorios propicios para ello, consolidando e impulsando la innovación en la gastronomía y en la cocina aragonesa, incentivando la valoración del producto autóctono.
- Creación de espacios de conocimiento por producto/elaboración a través de fichas temáticas para su uso y difusión en publicaciones y en los centros con Ciclos Formativos de Formación Profesional del ámbito de la gastronomía en Aragón.
- Traslado de la investigación y tecnología tanto a empresas del sector para su aplicación continua en su cadena de producción como al sector educativo a través de los centros de Formación Profesional.
- Sensibilizar y formar, a través de los proyectos, al alumnado de Formación Profesional de Hostelería y Gastronomía sobre la sostenibilidad en la alimentación y reducir en la medida de lo posible la huella medio ambiental que deja.

b) Actuaciones de difusión vinculadas a cada uno de los objetivos reseñados, así como a las líneas de trabajo definidas en las que se contemplarán entre otras:

- Cursos sobre origen, producción y transformación del producto para su uso como ingrediente.

- Catas comparativas de los ingredientes.
- Sesiones monográficas de producto.
- Elaboración de estudios y fichas de producto que permitan crear publicaciones de consulta.
- Actividades de sensibilización social, educativa y empresarial respecto de los trabajos desarrollados y resultados obtenidos de la investigación.
- Acciones de difusión y puertas abiertas del C.I.G.A., para fomentar el acercamiento de los profesionales, estudiantes y consumidores finales al conocimiento desarrollado en el centro, así como para el fomento de la economía de proximidad.
- Jornadas de intercambio nacional e internacional con hortelanos e investigadores, conservadores y promotores del producto, fomentando estas figuras como elementos clave de una alimentación saludable.
- Talleres gastronómicos dirigidos a profesionales, centros educativos no universitarios, universitarios de los campos de la salud, amateurs de la gastronomía, etc.

### **TERCERA. COMPROMISOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES.**

#### **1. Por parte del Gobierno de Aragón.**

El Gobierno de Aragón, a través del Departamento de Educación, Cultura y Deporte adquiere el compromiso de colaborar, a través de los centros públicos de Formación Profesional en los que imparte ciclos de hostelería y gastronomía, para la puesta en marcha de aquellas acciones comprendidas en este convenio relacionadas con la innovación, formación e investigación.

Para ello, el Departamento de Educación, Cultura y Deporte aportará a un docente con situación activa en el Centro de Innovación para la Formación Profesional de Aragón, creado por el Decreto 134/2013 de 23 de julio. Dicho profesional prestará sus funciones en el C.I.G.A en las siguientes tareas:

- a) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de la gastronomía y la educación.
- b) Sensibilizar y formar al alumnado de FP de gastronomía sobre la sostenibilidad en la alimentación, para poder así aplicarla a la gastronomía y reducir, en la medida de lo posible, la huella medio ambiental que deja.
- c) Documentar los avances en innovación que se desarrollen en C.I.G.A para su aplicación en los centros educativos de las familias de Formación Profesional de Gastronomía y Hostelería.

## **2. Compromisos de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca:**

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca adquiere los compromisos siguientes:

- a) Facilitar que las instalaciones del C.I.G.A. se encuentren en las condiciones necesarias para la realización de las acciones objeto del convenio.
- b) Dotar al profesional docente que colabora con el C.I.G.A. del equipamiento material necesario para la ejecución de las acciones objeto del convenio. Dicha dotación podrá ser patrocinada por otras entidades o empresas.
- c) Realizar las acciones objeto del convenio y compartir los resultados de los proyectos con el Departamento de Educación, Cultura y Deporte para su uso educativo en los ciclos de Formación Profesional de Gastronomía y Hostelería.

### **CUARTA. FINANCIACIÓN.**

Los compromisos derivados de este convenio se asumirán con los medios de los que dispone cada una de las partes firmantes, sin que ello implique un aumento del gasto con cargo al Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Aragón.

### **QUINTA. DIFUSIÓN.**

En cuantas actuaciones de difusión pública que se realicen en el desarrollo de las actuaciones objeto de este convenio, deberán aparecer las señas de identidad del Gobierno de Aragón. Las partes se comprometen a hacer constar esta situación en cualquier mención pública que se produzca en relación al Convenio.

Para hacer uso del identificador corporativo del Gobierno de Aragón, se deberá solicitar con carácter previo a su utilización, el preceptivo informe favorable de la Comisión de Comunicación Institucional, tal y como se dispone en el Decreto 384/2011 de 13 de diciembre del Gobierno de Aragón, por el que se regula la Comisión de Comunicación Institucional y se distribuyen competencias en materia de comunicación y publicidad.

Igualmente, si de las actuaciones objeto del convenio se deriva la realización de actividades de promoción y publicidad en las que figure el identificador corporativo del Gobierno de Aragón o cualquiera de sus variantes; la creatividad y el plan de medios de dichas actividades deberá ser objeto de solicitud con carácter previo a cualquier actuación, del preceptivo informe favorable de la Comisión de Comunicación Institucional, con objeto de su revisión y comprobación del cumplimiento de los objetivos de comunicación y de la adecuada distribución entre los diferentes medios y soportes.

## **SEXTA. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO.**

1. La evaluación y seguimiento de este Convenio corresponderá a una Comisión de Seguimiento compuesta por dos miembros: uno en representación del Gobierno de Aragón y uno en representación del Asociación de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca.

2. En representación del Gobierno de Aragón formará parte de la Comisión, el Director General de Planificación, Centros y Formación Profesional del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, o la persona en quien delegue.

En representación de la Asociación de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca formará parte de la Comisión el Presidente, o la persona en quien delegue, que actuará como secretario de la Comisión.

A las reuniones de la Comisión podrán acudir asesores invitados por las partes.

3. La Comisión tendrá las siguientes funciones:

a) Vigilar y controlar el cumplimiento de este Convenio.

b) Proponer las acciones que considere precisas para la mejor consecución de los objetivos acordados.

c) Resolver los problemas de interpretación y cumplimiento que puedan plantearse respecto a las cuestiones de este Convenio.

4. La Comisión se reunirá, previo acuerdo de las partes, como mínimo una vez al año, y cuando se considere necesario por cualquiera de las partes.

## **SÉPTIMA. VIGENCIA Y MODIFICACIÓN DEL CONVENIO**

Este convenio tendrá una vigencia de cuatro años, a partir de su firma. No obstante, podrá prorrogarse, mediante adenda, hasta un máximo de cuatro años adicionales, con acuerdo unánime de las partes.

La modificación del contenido del convenio requerirá acuerdo unánime de los firmantes, de conformidad con el artículo 49.g) de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

## **OCTAVA. CAUSAS DE RESOLUCIÓN Y EFECTOS DE LA MISMA.**

El convenio se extinguirá por el cumplimiento de las actuaciones que constituyen su objeto o por incurrir en alguna de las siguientes causas de resolución:

a) El transcurso del plazo de vigencia del convenio sin haberse acordado la prórroga del mismo.

b) El acuerdo unánime de todos los firmantes.

c) El incumplimiento de las obligaciones y compromisos asumidos por parte de alguno de los

firmantes.

En este caso, cualquiera de las partes podrá notificar a la parte incumplidora un requerimiento para que cumpla en un plazo de 15 días con las obligaciones o compromisos que se consideran incumplidos. Este requerimiento será comunicado a la Comisión de Seguimiento del convenio.

Si trascurrido el plazo indicado en el requerimiento persistiera el incumplimiento, la parte que lo dirigió notificará a la otra parte la concurrencia de la causa de resolución y se entenderá resuelto el convenio.

- d) Por decisión judicial declaratoria de la nulidad del convenio.
- e) Por cualquier otra causa distinta de las anteriores prevista en otras leyes.

#### **NOVENA. TRATAMIENTO DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.**

La información facilitada por las partes, así como la generada como consecuencia de la ejecución de este convenio, tendrá el tratamiento de confidencial, debiendo las partes mantener dicha información en secreto y no revelarla a ninguna persona física o jurídica que no sea parte del mismo, ni utilizarla para un fin distinto del previsto en este documento, sin el acuerdo unánime de las partes. Si durante la ejecución de este convenio las partes tratasen datos de carácter personal, se obligarán al cumplimiento de lo previsto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (en adelante, RGPD) y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Por lo que se refiere al tratamiento de los datos personales de los firmantes del convenio será responsable la Dirección General de Planificación, Centros y Formación Profesional.

La finalidad de este tratamiento es la colaboración o participación del profesorado, alumnado y profesionales en actuaciones o proyectos que estén relacionados con la formación profesional y enseñanzas de régimen especial.

La legitimación para realizar el tratamiento de datos nos la da el cumplimiento de una obligación legal y el cumplimiento de una misión en interés público.

No se comunicarán los datos personales a terceros destinatarios salvo obligación legal. Los firmantes de este convenio podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de los datos o de limitación y oposición a su tratamiento, así como a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas a través de la sede electrónica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón en la dirección electrónica <https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/gestion-de-proteccion-de-datos>.

Podrán consultar la información adicional y detallada sobre esta actividad de tratamiento en <https://protecciondatos.aragon.es/registro-actividades/792>

#### **DÉCIMA. NORMATIVA APLICABLE.**

Sin perjuicio de cualquier otra normativa que resulte aplicable, será de aplicación a este convenio la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón y la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

#### **UNDÉCIMA. NATURALEZA Y JURISDICCIÓN.**

1. Este convenio, tiene naturaleza administrativa y se regirá por lo dispuesto en las cláusulas del mismo y por lo establecido en la normativa de aplicación.
2. Las controversias que se planteen sobre la interpretación y ejecución de este Convenio, se resolverán de mutuo acuerdo entre las partes, a través de la Comisión de seguimiento prevista en la cláusula Quinta. Si no pudiera alcanzarse dicho acuerdo, las posibles discrepancias deberán ser resueltas tal y como se dispone en la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Y en prueba de conformidad y para que conste a los efectos oportunos, las partes firman este Convenio, en el lugar y fecha indicados en el encabezamiento, entendiéndose que con esta firma las partes aceptan las condiciones expresadas en este convenio.

LA CONSEJERA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE

Tomasa Hernández Martín

EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA

Carmelo Bosque Allué