

Programa d'estades postdoctorals en empreses*

Fase 1. Selecció d'empreses-projectes d'R+D+I

Expressió d'interès per a la selecció d'empreses-projectes d'R+D+I per a la realització de les estades

Empresa/Organització: Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL

Nom i cognoms del responsable del projecte: David Bea i Castaño

Correu electrònic: david.bea@urv.cat **Telèfon:** **Mòbil:** 628539843

Localització de l'activitat de l'empresa/organització: Tarragona

Àmbits o sectors d'activitat de l'empresa/organització: Gestió del patrimoni històric, intervencions arqueològiques, turisme creatiu, recerca, interpretació i recreació de l'alimentació a l'antiguitat.

Antecedents de l'empresa/organització en la contractació de doctors: Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL és una empresa *spin off* de la Universitat Rovira i Virgili, constituïda durant l'estiu de 2013. Els seus membres formen part del Grup de Recerca del Seminari de Protohistòria i Arqueologia (GRESEPIA-URV) i compten amb més de 20 anys d'experiència en el camp de la gestió del Patrimoni Històric i Arqueològic, especialment pel que fa referència a la recerca del passat a les comarques del sud de Catalunya. En el camp del turisme creatiu, una de les especialitzacions d'Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL ha estat l'estudi de l'alimentació a l'Antiguitat. Fruit d'aquest fet ha estat la creació d'una cervesa (*Iberika*), actualment al mercat, inspirada en resultats analítics d'envasos d'època ibèrica (segle V anE-canvi d'Era).

Actualment, l'equip d'Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL, compta amb tres doctors en Història, un llicenciat en Història (màster en arqueologia), i una llicenciada en Història de l'Art (màster en arqueologia).

Títol del projecte: Caracterització de restes alimentàries procedents de dades arqueològiques i desenvolupament de productes gastronòmics de base històrica.

Descripció del projecte (màxim 1.000 caràcters sense comptar espais)

El coneixement de tècniques, processos i components alimentaris del passat és un dels punts importants a l'hora de definir la gastronomia contemporània. Grups de recerca universitaris, institucions públiques i privades, com la Fundació Alícia, centres de recerca culinària o experts en gastronomia han centrat una part substantiva de la seva investigació en aquest fet, i en aquest sentit s'orienta la nostra proposta.

El projecte que es presenta es fonamenta en el següent protocol:

- Analitzar restes de recipients del passat que hagin contingut o processat productes alimentaris, per tal d'intentar esbrinar quins podrien haver estat aquests. Això inclourà tant ingredients (làctics, cereals, etc.) com tècniques de transformació o cocció. Els protocols desenvolupats es basaran en l'ús de tècniques d'anàlisi cromatogràfica i de tractament de la mostra.
- A nivell empresarial, amb els resultats de les analítiques proposades en el punt anterior, reinterpretar, reproduir i reconstruir aquests processos i, en la mesura del possible, els productes, per tal d'oferir-los al mercat, amb una clara orientació vers la gastronomia d'alt nivell actual.

Recursos i suport destinat al projecte que en garanteixen la viabilitat (màxim 300 caràcters sense comptar espais)

El projecte es desenvoluparà en les instal·lacions de l'empresa Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL a Tarragona, així com a les dependències de la Universitat Rovira i Virgili on desenvolupa la seva recerca el GRESEPIA-URV (Campus Catalunya), així com als laboratoris del Grup de Sensometria Instrumental (iSens) al Departament de Química Analítica i Química Orgànica i dels Grups de Biotecnologia Enològica (BE) i de Biotecnologia Microbiana d'Aliments (BMA), ambdós del Departament de Bioquímica i Biotecnologia. Per tal de desenvolupar el projecte, la persona seleccionada comptarà amb el suport de l'àrea d'R+D d'Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL, així com de l'equip investigador del GRESEPIA-URV i dels grups iSens, BE i BMA de la URV.

Impacte del projecte sobre la competitivitat/estratègia de l'organització (màxim 300 caràcters sense comptar espais)

El projecte que plantejarem, a més de significar un avanç en el coneixement de la gastronomia antiga a partir de la recerca arqueològica, té com objectiu la reproducció actualitzada de productes alimentaris emprats en el nostre passat, fruit de l'intercanvi de models i costums mediterranis. A nivell empresarial, pot suposar l'ampliació de l'activitat de l'empresa en el camp de l'elaboració i comercialització de productes gastronòmics històrics, inspirats en dades arqueològiques, com poden ser cerveses, productes làctics, salses, etc. La filosofia no és pas la de reproduir un aliment antic, molt difícil de generar i possiblement estrany al paladar actual, sinó crear nous productes amb el rigor de la informació analítica de ceràmiques de cuina i d'emmagatzematge històric-arqueològics, però dissenyats sota el punt de vista dels gustos de la societat actual. Això permetria explotar unes dades extretes directament de la recerca aplicada per tal d'engrandir l'àrea de negoci i ampliar els perfils dels clients d'Iber Arqueologia, Patrimoni i Turisme SL, així com augmentar el coneixement de les tècniques de transformació alimentària del passat que poden ser aplicades a les gastronomies contemporànies.

Adequació del projecte al nivell de doctor (perquè es necessita aquest nivell formatiu?) i possibilitats d'ocupabilitat en l'organització al finalitzar el projecte (màxim 300 caràcters sense comptar espais)

Es tracta de tasques especialitzades per a les quals són necessàries persones habituades al seguiment de protocols de laboratori complexos, al maneig d'equips de separació i anàlisi de compostos (cromatògraf, espectròmetre de masses), amb l'habilitat suficient per a la gestió dels resultats. El/la doctor/a que s'incorpori a l'equip/empresa ha de saber efectuar les analítiques però també ha de ser capaç d'interpretar els resultats, fet que permetrà als altres participants identificar productes i possibilitats d'adequació a la gastronomia actual. El/la doctor/a participant adquirirà uns coneixements que poden ser únics en quant al seu futur laboral.

La convocatòria d'aquesta plaça forma part del projecte CEI15-27 - Campus de Excel·lència Internacional Catalunya Sud (CEICS)", en la modalitat passanties i pràctiques professionals, finançat per la convocatòria d'ajuts 2015 del MECD per a la consolidació de projectes de excel·lència de les universitats, segons Resolució de 4 de novembre de 2015.

