

CONTAINERCLICK

Venta y reservas para el transporte  
de contenedores en sólo tres pasos

renfe

www.renfe.com/mercancias

Mercancias



Andrés Betancor



## Menos normas, menos corrupción

Se mire adonde se mire, encontramos corrupción. La corrupción es el mal que aqueja a las democracias del mundo. Pero este mal de muchos no nos consuela: nos indigna y desalienta. ¿Cuál es la solución a la corrupción? No existen medidas que la erradiquen, sino sólo algunas paliativas que buscan reducirla. Más normas; ésta es la vía más fácil y sencilla. El Gobierno y los partidos políticos han anunciado un nuevo paquete de normas. ¿Pero, necesitamos realmente más normas?

Es significativo que los casos de corrupción suelen estar relacionados con dos tipos de actividades de las Administraciones públicas: la contratación administrativa y el urbanismo. Son los dos sectores que cuentan con mayor regulación. Tanta y tan densa que la convierte en extraordinariamente compleja. Por ejemplo, si utilizamos cualquier base de datos jurídica, aparecen indexados a la voz "urbanismo", más de 2.500 textos legales vigentes, sin incluir planes y ordenanzas locales, los cuales pasan a ser casi 2.000 en el caso de la contratación administrativa. Estamos hablando de miles y miles de páginas. La vigente Ley de Contratos del Sector Público, por ejemplo, ocupaba 101 páginas del BOE. Todo o casi todo está regulado y re-regulado por el Estado, las Comunidades Autónomas y las Entidades locales, sin olvidar a la Unión Europea. Siempre se podría mejorar éste u otro aspecto, se podría introducir ésta o aquella reforma. Sin embargo, creo que es tiempo de que comencemos a pensar que los problemas, como el de la corrupción, no se solucionan aprobando nuevas normas, que impongan nuevas cargas a todos, buenos y malos, sino cumpliendo las ya aprobadas.

Las normas se cumplen por convicción o por temor. La amenaza de la sanción es clave en la lógica de las normas jurídicas. Se podría incrementar la pena, pero la amenaza no es creíble si luego no se impone. Éste es el papel de las instituciones de control del cumplimiento, y donde es preciso actuar. La Sindicatura de Comptes de Catalunya apreció indicios de irregularidades en el Ayuntamiento de Santa Coloma, pero los políticos no atendieron sus quejas y no pudo continuar su labor por falta de medios. Los políticos apuestan por las normas, porque es la respuesta más barata y más espectacular, aún cuando saben que es la más ineficaz. Cambian las normas para que todo siga igual. El cambio normativo oculta el problema, no lo soluciona. Hay que reforzar las instituciones de control y, sobre todo, evitar la tentación politizadora. No hay nada más nefasto para la lucha contra la corrupción que el que los ciudadanos aprecien que ésta se hace con criterios políticos. La ecuación es, a mi juicio, clara: más control, más cumplimiento, luego menos corrupción.

A PARTIR DE 2011, LA FACULTAD DE MONDRAGÓN IMPARTIRÁ EL PRIMER GRADO UNIVERSITARIO DE ESTUDIOS CULINARIOS, GRACIAS A LA INICIATIVA DE UN GRUPO DE CHEFS VASCOS A TRAVÉS DEL BASQUE CULINARY CENTER.

## La gastronomía se hace ciencia en el aula magna

Marta Fernández. Madrid

A mediados de los años setenta del siglo pasado, un grupo de chefs vascos lideró el movimiento de la Nueva Cocina Vasca. Fue el germen del *gastroórdago* español al liderazgo culinario francés, que después culminó Ferran Adrià al elevar la vanguardia española al puesto número uno del planeta. Algunos de esos cocineros (como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana e Hilario Arbelaitz) y varias generaciones de sus *hijos* ideológicos (Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui o Eneko Atxa) lideran ahora la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas española, creada en la Universidad de Mondragón.

Bajo la iniciativa del Basque Culinary Center, nace esta facultad y un centro de investigación, que aspira a "ser un referente internacional", avanzó ayer Joxe Maria Aizega, director de este centro y vicerrector de la Universidad de Mondragón. "Grandes cocineros reclamaban desde hace tiempo el salto a la educación universitaria", añade.

Con una inversión de 15 millones de euros en la construcción de su sede de 10.000 metros cuadrados en Mondragón, el Basque Culinary Center empezará a promover la investigación y a organizar cursos de formación en 2010.



La ministra de Ciencia e Innovación, Cristina Garmendia, ayer en Madrid, con los cocineros Eneko Atxa, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, en la presentación del Basque Culinary Center.

### 'Gastrofacultades'

El Culinary Institute of America, en donde cursar un título de rango universitario cuesta 20.000 dólares (13.595 euros), es la máxima referencia mundial en *gastrofacultades*. Además, existen las Escuelas de Hostelería de Lausanne y Glion (Suiza) y la Universidad de Ciencias Gastronómicas Slow Food en Turín (Italia).

En septiembre de 2011, con su edificio ya operativo, esta Facultad empezará a impartir el primer Grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias (un título de 4 años), que ha podido crearse gracias a la mayor flexibilidad que ofrece el Plan Bolonia. La oferta se completará con másteres y cursos de posgrado.

### Apoyo institucional

La creación de este centro universitario y de investigación, surgido de la inquietud de los chefs vascos, ha logrado el apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación (que

aporta 7 millones de euros), el Ayuntamiento de San Sebastián, la Diputación Foral de Guipúzcoa y el Gobierno vasco. "El centro nace con visión nacional e internacional", aclara Aizega.

En investigación, se promoverá la cooperación con empresas "Queremos incorporar marcas líderes de la industria alimentaria al patronato de la fundación", anuncia Aizega. Ayer, el Basque Culinary Center firmó un acuerdo con la Real Academia Española de Gastronomía sobre I+D en gastronomía y nutrición.

### IBERIAN LINK

Tres trenes semanales de contenedores  
entre España y Portugal

www.renfe.com/mercancias

renfe  
Mercancias

### EL TIEMPO

ESPAÑA

MÁXIMA MÍNIMA

26 6

Sevilla Valladolid

### ESPAÑA

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
A Coruña	19	12	Lluvioso
Barcelona	20	15	Nuboso
Bilbao	18	11	Lluvioso
Madrid	17	13	Nuboso
Málaga	23	15	Nuboso
Mallorca	18	16	Lluvioso

### EUROPA

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
Sevilla	26	19	Nuboso
Tenerife	26	21	Nuboso
Toledo	18	13	Nuboso
Valencia	23	17	Nuboso
Valladolid	14	6	Lluvioso
Zaragoza	18	13	Lluvioso

### EUROPA

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
Ámsterdam	12	8	Nuboso
Berlín	7	3	Nuboso
Bruselas	12	9	Despejado
Estocolmo	8	6	Nuboso
Ginebra	13	9	Nuboso
Lisboa	18	14	Despejado

### MUNDO

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
Londres	13	9	Nuboso
Moscú	-1	-4	Nuboso
Praga	6	2	Nuboso
Roma	23	10	Lluvioso
Viena	6	2	Lluvioso
Zurich	10	5	Lluvioso

Ciudad	Máx.	Mín.	Condiciones
Buenos Aires	24	16	Lluvioso
México	19	8	Lluvioso
Miami	30	24	Nuboso
Nueva York	16	7	Nuboso
Rabat	24	11	Nuboso
Tokio	18	14	Lluvioso

La Marca de Calidad de las empresas

# Cuando veas el sello

# Madrid Excelente

# CONFÍA porque es CALIDAD

Para más información: 91 220 28 00 / www.madridexcelente.com



Madrid

EXCELENTE



Comunidad de Madrid

www.madrid.org



CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE MADRID CEDE



Cámara Madrid

www.madrid.org