

La Universitat de Barcelona aposta per la formació i la investigació en Neurogastronomia

Avui s'ha presentat el postgrau de Neurogastronomia i el projecte *Barcelona Neurogastronomy Center*

La Neurogastronomia, entesa com la interacció entre les neurociències i la gastronomia, aporta un nou enfocament científic a l'alimentació en l'adolescència i en el procés d'envelliment

La Universitat de Barcelona ha presentat avui una nova iniciativa que uneix la neurociència i la gastronomia, mitjançant dos projectes –un postgrau i un entorn científic de col·laboració– que es desenvolupen principalment en dos àmbits prioritaris: per un costat la infància i l'adolescència, com una etapa clau de la vida de les persones, i per l'altre l'estudi durant el procés de l'envelliment.

El postgrau sobre Neurogastronomia per al curs 2019-2020 té l'objectiu d'oferir una formació interdisciplinària en aquest àmbit que enriqueix el coneixement de les Ciències Culinàries i Gastronòmiques al nostre país. El postgrau es complementa amb el *Barcelona Neurogastronomy Center*, un entorn científic de col·laboració únic, innovador i internacional, dirigit a l'estudi, la divulgació del coneixement i la promoció de la recerca que portin a comprendre els mecanismes que influeixen en la percepció sensorial dels aliments i els efectes de les transformacions culinàries.

Aquest projecte, que vol donar nous continguts acadèmics, de formació, recerca i transferència a la gastronomia, complementa –d'acord amb el Pla de Gastronomia de Catalunya– la potència de la UB a través de l'Institut de Neurociències de la Universitat de Barcelona (UBNeuro) que estudia el funcionament del sistema nerviós en tots els nivells d'anàlisi, des de la biologia de la neurona, passant per la formació de xarxes i circuits neuronals, fins al funcionament global del cervell, que és la base de les funcions cognitives i del comportament.

L'acte de presentació, que ha tingut lloc a l'Aula Ramón y Cajal de l'Edifici Històric de la UB, s'emmarca dins de les accions del [III Congrés Català de la Cuina](#) 2018-2019, que han promogut la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica i la UB a través del Campus de l'Alimentació de Torribera, amb el suport de cinc comissions territorials. Durant la presentació han intervingut els directors del postgrau: els professors de la Facultat de Medicina i Ciències de la

Salut (UB) Santiago Ambrosio i Jaume Campistol; el professor de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (UB), Juan José Moreno; el neuròleg i xef Miguel Sánchez Romera; el coordinador del curs, Màrius Rubiralta, professor de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (UB); Antonio Bulbena, professor del Departament de Psiquiatria de la Universitat Autònoma de Barcelona, i Pepa Aymamí, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica.

Formació en Neurogastronomia

La Neurogastronomia ajuda a entendre les relacions entre el nostre cervell i la ingesta d'aliments. En aquest sentit, el postgrau en Neurogastronomia té l'objectiu **“d'aprofundir en la interacció entre les neurociències i la gastronomia oferint una compressió sòlida de l'evolució històrica d'aquest nou àmbit, el coneixement de les diferents tendències i una visió general de la percepció sensorial dels productes alimentaris crus i elaborats”**. Així mateix, es presentaran les noves tendències en innovació culinària i la seva relació amb la funció neuronal, així com les bases per entendre la implicació en el control de la ingesta, l'establiment del patró alimentari i permetre cobrir les necessitats nutricionals en cada situació personalitzada de salut. De manera complementària, a més, s'oferiran crèdits experimentals culinàries, coordinats pel doctor Miguel Sánchez Romera, que proporcionaran una base experimental per entendre el model de Total Cooking-Construccionisme Culinari.

El curs, amb una càrrega acadèmica de 30 crèdits ECTS, s'inclou en l'oferta de titulacions pròpies de la UB i està dirigit a persones amb estudis universitaris en àmbits de l'alimentació i la salut; a professionals de la restauració i la gastronomia; titulats de CFGS en nutrició, gastronomia o salut, i comunicadors.

Barcelona Neurogastronomy Center / Centre de Neurogastronomia de Barcelona

Paral·lelament a la proposta de formació, s'ha presentat el *Barcelona Neurogastronomy Center*, un espai de pensament en la confluència entre la neurociència i la gastronomia, que reunirà inicialment als acadèmics i professionals, nacionals i d'arreu del món, que es troben compromesos en l'elaboració dels continguts del postgrau, per ampliar posteriorment, com associats, a d'altres investigadors o acadèmics, que abordaran aspectes de recerca, i de transferència i difusió de coneixement en aquest camp interdisciplinari.

Aquesta iniciativa pionera, té les seves arrels en els estudis sobre la Neurogastronomia que va iniciar el doctor Miguel Sánchez-Romera fa uns 12 anys, centrats en les neurociències del sabor però que ha desenvolupat també centrant-se en altres factors que influeixen en l'experiència sensorial, emocional i de plaer.

El seu objectiu és fer una transició en la pràctica investigadora dels plantejaments més tradicionals per estudiar la percepció del gust cap a nous mètodes a partir d'àrees de recerca tan diverses com la neurociència cognitiva, la psicologia i el màrqueting, entre d'altres.

Entre les prioritats de recerca, destaquen els àmbits de l'adolescència i el període d'envelliment. Es busca conèixer en cada cas tot el procés que comença per la percepció sensorial i les sensacions

que són el resultat de l'experiència amb l'alimentació i sobre els aliments que poden tenir una major influència sobre l'estructura i l'activitat funcional del cervell.

La seu del Centre estarà ubicada al Campus de l'Alimentació de Torribera i s'ha proposat que l'acte de constitució i primera trobada dels seus membres nats sigui el proper mes de novembre de 2019 tot coincidint amb la presentació de les conclusions del III Congrés Català de la Cuina 2018-2019.

Per a més informació:

Susana Herráiz (93 403 19 65; sherraiz@ub.edu)

Josep Bernabeu (93 759 45 58 / 647 51 11 33; josepbernabeu@serveisdecomunicacio.com)

