

PREMI UB-FERRAN ADRIÀ AMB GALLINA BLANCA STAR

Bases del Premi

Un dels àmbits de coneixement de la Universitat de Barcelona és el de l'alimentació, la nutrició i la gastronomia, que desenvolupen diversos grups de recerca i que s'imparteix en dues titulacions de grau consolidades (Nutrició Humana i Dietètica, d'una banda, i Ciència i Tecnologia dels Aliments, de l'altra), en dos nous graus d'implantació a partir del Curs 2014-2015 (el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques i la doble titulació de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica;), així com en diversos màsters i cursos de postgrau. A fi de promocionar aquests estudis, i també per afavorir treballs de recerca que relacionin les diverses ciències amb les realitats quotidianes, la Universitat de Barcelona convoca un premi per a treballs de recerca de batxillerat i treballs de síntesi de cicles formatius de grau superior sobre aquesta temàtica. Ferran Adrià, doctor honoris causa per la Universitat de Barcelona, ha acceptat que el Premi porti el seu nom i l'empresa Gallina Blanca Star col·labora en el disseny del programa i en l'esponsorització.

Amb la idea de potenciar aquest sector de l'alimentació, la UB ha creat i desenvolupat el Campus de l'Alimentació de Torribera a Santa Coloma de Gramenet on s'imparteixen aquestes titulacions de grau.

La Universitat de Barcelona, en el marc dels objectius del Campus de l'Alimentació de Torribera convoca en aquesta 5a edició, el Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca Star per a treballs de recerca relacionats amb el fet alimentari i gastronòmic.

El Premi es regirà per les següents bases:

Participants

Poden participar els treballs de recerca dels alumnes de batxillerat i treballs equivalents en els cicles formatius de grau superior matriculats durant el curs 2013-2014 en els centres d'ensenyament de Catalunya.

Presentació de Treballs

Poden optar al Premi els treballs de recerca de batxillerat que tinguin per àmbit temàtic les ciències i tecnologies de l'alimentació, la nutrició, la cuina i la gastronomia, inclosos els aspectes històrics, antropològics, sociològics, humanístics, econòmics o de qualsevol altra temàtica relacionada. Així mateix, es poden presentar treballs de síntesi o fi de cicle d'alumnes de cicles formatius de grau superior, dins la mateixa temàtica alimentària.

Els treballs poden ser individuals o col·lectius. El format i extensió dels treballs és lliure.

Els treballs poden ser presentats per l'autor o autora, personalment o per correu postal, fins al dia **6 de juny**, a l'adreça següent:

Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca

Servei d'Atenció a l'Estudiant

Universitat de Barcelona

Adolf Florensa, 8

08028 Barcelona

De cada treball se n'ha de presentar una còpia impresa i una còpia digital (en suport CD o DVD), adequadament etiquetades. Ha d'acompanyar el treball una fitxa en què consti el títol del treball i el nom i cognoms, l'adreça electrònica i un telèfon de contacte de l'autor o autora, amb la indicació del nom del tutor/a i del responsable o coordinador dels treballs de recerca de l'escola, així com les seves adreces electròniques i el centre on s'ha desenvolupat el treball, la data de presentació i la nota obtinguda. El model de fitxa es troba disponible a l'espai web del Premi

(<http://www.ub.edu/futursinousestudians/premi-ferran-adria.html>)

Jurat

El jurat del Premi estarà format per:

- El director del Campus de l'Alimentació de Torribera, que el presidirà.
- La cap d'estudis del Grau de Nutrició Humana i Dietètica
- La cap d'estudis del Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Una representació de l'empresa Gallina Blanca Star
- Una representació del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Una representació de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT.
- Una representació de la Fundació Alcía.
- Una representació de l'àmbit gastronòmic o de la Unitat UB-Bullipèdia.
- Una representació de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.
- Una representació de la Fundació Triptolemos.
- Una representació de l'Associació Espanyola de Dietistes i Nutricionistes.
- Una representació del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.
- Un secretari/ària nomenat/ada per la Universitat de Barcelona, amb veu i sense vot.

Procés de decisió

El procés de decisió del treball guanyador consta de dues etapes. La primera etapa és la selecció de fins a sis treballs finalistes, per part d'un equip tècnic constituït per diversos especialistes i nomenat pel Vicerectorat d'Estudiants i Política Lingüística, d'acord amb el director del Campus de l'Alimentació de Torribera. Els autors dels treballs finalistes rebran la notificació abans del dia **27 de juny** i es farà pública al web de la Universitat de Barcelona.

La segona etapa és la decisió per part del jurat dels treballs premiats. Es farà una sessió pública de presentació dels treballs finalistes el dia **9 de juliol a les 18 hores** a l'Edifici de la Masia del Campus de l'Alimentació de Torribera, Av. Prat de la Riba 171 Recinte Torribera. 08921 Santa Coloma de Gramenet. En aquesta sessió cada autor/a disposarà de quinze minuts per fer-ne una presentació i el jurat tindrà cinc minuts per formular-li preguntes.

El jurat farà pública la seva decisió **abans del dia 15 de juliol**. Es notificarà la resolució als/les guanyadors/res i als/les tutors/es i es farà pública al web institucional de la UB, al del campus de l'alimentació www.ub.edu/campusalimentacio i al web de Futurs i Nous Estudiants <http://www.ub.edu/futursinousestudiants/premi-ferran-adria.html>

La data i el lloc del lliurament de premis es faran públics amb la notificació de la decisió del jurat.

Premis:

Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca per al millor treball relacionat amb el fet alimentari o gastronòmic. Consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals, d'un import de 1.000 € per a l'alumne/a autor/a del treball, i una altra de 500 € per al/la professor/a tutor/a. En cas que el treball l'hagi elaborat més d'una persona, el premi es repartirà equitativament.

El jurat podrà concedir una menció honorífica, que consistirà en una targeta regal per valor de 300 € per a l'alumne/a i 200 € per al professor/a tutor/a.

Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca per a l'escola, institut o centre més implicat i proactiu i que hagi presentat un major nombre de projectes de qualitat en termes relacionats amb el fet alimentari o gastronòmic. Consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals, d'un import de 1.000 € per a l'escola.

El jurat podrà concedir una menció honorífica, que consistirà en una targeta regal per valor de 500 €.

Premi "Seguretat Alimentària" al millor treball dels presentats que desenvolupi algun aspecte de la seguretat alimentària. Aquest premi estarà dotat d'una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals per valor de 300 € per a l'alumne/a i 200 € per al tutor/a.

El premi es podrà declarar desert, si a judici del jurat, cap dels treballs presentats té el nivell adequat.

Els treballs premiats, i prèvia autorització de l'interessat/ada (veure fitxa adjunta), es publicaran al Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona (<http://diposit.ub.edu>), on hi constarà que els autors/es mantenen la titularitat dels drets de propietat intel·lectual.

Igualment, els treballs presentats podran ser publicats a la web del Campus de l'Alimentació de Torribera, si així ho consideren els responsables acadèmics.

Amb el patrocini i col·laboració

Amb la col·laboració

Gallina Blanca



Generalitat de Catalunya
**Departament
de Salut**