



4 Octubre, 2019



Tribuna

Abel Mariné. Professor emèrit de nutrició i bromatologia. Campus de l'Alimentació. **UB**

Universitat i alimentació

S'han publicat dos llibres entorn de la cuina: *Science & Cooking World Congress Barcelona 2019*, sobre el congrés mundial de ciència i cuina celebrat aquest any a la **Universitat de Barcelona (UB)**, amb textos d'Axel Bidon-Chanal i del president del comitè organitzador, Pere Castells; i *El éxito internacional de la cocina catalana*, de Mercè Bernardo, Raúl Escalante i Anna Arbussà, editat per la mateixa **UB**. A més, s'ha presentat a Nova York la traducció a l'anglès de *La química en la cocina*, de Claudi Mans, catedràtic emèrit d'enginyeria química de la **UB**. Si voleu saber "què s'hi cou" en aquest món, us els recomano.

EN EL CONGRÉS ESMENTAT, "representants de les escoles de cuina, els centres de formació especialitzats en cuina i els graus universitaris de l'àmbit de les ciències i les arts culinàries i gastronòmiques van dialogar sobre la introducció de la ciència i la cuina en l'ensenyament. Tots van coincidir en la necessitat de vertebrar els ensenyaments a tra-

vés d'aquest binomi perquè els futurs professionals tinguin eines per a una recerca, una innovació i un desenvolupament òptims en l'àmbit culinari i gastronòmic, tant en la restauració comercial com en la de col·lectivitats i en la indústria alimentària", que no deixa de ser una gran cuina. En definitiva, com diu el catedràtic i propietari del restaurant 7 Portes, Francesc Solé Parellada, el sector ha de ser acadèmicament rellevant. Però abans d'arribar a la cuina, els aliments han de ser objecte d'estudi per formar els futurs experts en la seva composició, qualitat, seguretat i control, els tractaments industrials i les relacions entre alimentació i salut, objecte de gran preocupació social.

ELS GRAUS UNIVERSITARIS relacionats amb els aliments i l'alimentació humana són de creació relativament recent: "ciència i tecnologia dels aliments" (per estudiar tot el recorregut dels aliments des del camp fins al plat), "nutrició humana i dietètica" (coneixement científic de les relacions entre alimentació i salut) i, finalment, "ciències culi-

nàries i gastronòmiques" (per preparar els que ens han de proporcionar un plaer saludable). En l'actualitat, ja existeixen graus amb denominacions diverses que atenen aquestes necessitats. Aquests estudis han nascut a redós de facultats i escoles "clàssiques" (veterinària, agronomia, farmàcia...), on, de fet, no deixen de ser un apèndix, més o menys "estimat", però no la seva principal raó de ser.

LA FACULTAT DE Farmàcia de la **UB** ara és de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Un pas estimable, però els medicaments ja tenen prou entitat. Els aliments i l'alimentació tenen els seus propis àmbits científics i tècnics, i es podrà fer millor feina si la facultat o escola corresponent s'hi dedica de manera específica, amb totes les relacions que calguin amb les afins, que tracten d'agricultura, producció animal, salut pública... Però cadascú des de la pròpia perspectiva i autonomia. Seria, doncs, molt convenient que les universitats tinguessin centres independents de ciències dels aliments i l'alimentació.