



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

PREMI UB - FERRAN ADRIÀ AMB GALLINA BLANCA

Un dels àmbits de coneixement de la Universitat de Barcelona és el de l'alimentació, la nutrició, la seguretat alimentària i la gastronomia. Per potenciar aquest sector, la UB va crear i desenvolupar el campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet, en què s'imparteixen dues titulacions de grau consolidades (Nutrició Humana i Dietètica, i Ciència i Tecnologia dels Aliments), dues titulacions de grau noves (Ciències Culinàries i Gastronòmiques i la doble titulació de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica) i diversos màsters (entre d'altres, el màster interuniversitari de Seguretat Alimentària UB-UAB-UPF-ACSA) i cursos de postgrau.

Per promocionar aquests estudis i afavorir l'elaboració de treballs de recerca que relacionin les ciències amb les realitats quotidianes, la UB, en col·laboració amb la Xarxa de Campus d'Excel·lència Internacional Agroalimentaris espanyols, convoca la sisena edició del Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca per a treballs de recerca relacionats amb el fet alimentari i gastronòmic. Ferran Adrià, doctor honoris causa per la Universitat de Barcelona, ha acceptat que el Premi porti el seu nom i l'empresa Gallina Blanca col·labora en el disseny del programa i en l'esponsorització.

El Premi, nascut l'any 2009, resultat de l'acord entre la Universitat de Barcelona i Ferran Adrià, es va ampliar, posteriorment, amb el finançament de Gallina Blanca. L'èxit de participació del 2014 ha propiciat una obertura a la resta d'estudiants espanyols.

El Premi es regeix per les bases següents:

Participants

Poden participar en el Premi alumnes de batxillerat que hagin elaborat un treball de recerca sobre ciència i tecnologia de l'alimentació, nutrició, seguretat alimentària, ciències culinàries i gastronomia, inclosos aspectes històrics, antropològics, sociològics, humanístics, econòmics o de qualsevol altra temàtica relacionada, i alumnes de cicles formatius de grau superior que hagin elaborat treballs equivalents (treballs de síntesi o de fi de cicle) de la mateixa temàtica.

És condició indispensable que aquests alumnes hagin estat matriculats durant el curs 2014-2015 en un centre espanyol d'ensenyament de batxillerat o de cicle formatiu de grau superior.

Presentació de treballs

Els treballs poden ser individuals o col·lectius. El format i l'extensió són lliures. Es poden presentar en persona o per correu postal, fins al **5 de juny de 2015**, 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), totes dues adequadament etiquetades. El treball ha d'anar acompanyat d'una fitxa en què constin el títol del treball, el nom

i cognoms de l'autor o autors, la seva adreça electrònica i un telèfon de contacte, a més del nom del tutor o tutora i de la persona responsable o coordinadora dels treballs de recerca de l'institut, les seves adreces electròniques i el centre en què s'ha desenvolupat el treball, la data de presentació i la nota obtinguda.

El model de fitxa està disponible a l'espai web del Premi:

<http://www.ub.edu/futursinousestudiants/premi-ferran-adria.html>

Jurat

El jurat del Premi el formen:

- El director del campus de l'Alimentació de Torribera, que el presideix
- La cap d'estudis del grau de Nutrició Humana i Dietètica (UB)
- La cap d'estudis del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB)
- El responsable acadèmic del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB)
- Un/a representant de l'empresa Gallina Blanca
- Un/a representant del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Un/a representant de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT
- Un/a representant de la Fundació Alícia
- Un/a representant de la Fundació Triptolemos
- Dos representants de la Xarxa de Campus d'Excel·lència Internacional Agroalimentaris
- Un/a representant del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
- Un/a representant del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya
- Un/a secretari/ària nomenat/ada per la Universitat de Barcelona, amb veu i sense vot

Procés de selecció

El procés de selecció del treball guanyador consta de dues etapes.

En la primera, 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 i amb la participació de la Xarxa de Campus d'Excel·lència Agroalimentaris, selecciona fins a un màxim de vuit treballs finalistes. Els autors d'aquests treballs rebran una notificació abans del dia **26 de juny** i els seus noms es publicaran al web de la Universitat de Barcelona.

En la segona etapa, el jurat decideix els treballs premiats. Per això, els treballs finalistes es presenten públicament en una sessió que té lloc la primera quinzena del mes de juliol, a l'edifici de La Masia del campus de l'Alimentació de Torribera (Prat de la Riba, 171, recinte de Torribera, 08921 Santa Coloma de Gramenet). En aquesta sessió, cada autor disposa de quinze minuts per presentar el treball, i el jurat té cinc minuts per formular preguntes.

El jurat fa pública la seva decisió **el mateix dia de la presentació**. La resolució es notifica als guanyadors i als tutors i es fa pública al web institucional de la UB; al web del campus de l'Alimentació de Torribera www.ub.edu/campusalimentacio; al web de Futurs i Nous Estudiants <http://www.ub.edu/futursinousestudiants/premi-ferran-adria.html>, i al web dels campus d'excel·lència de la Xarxa que participen en aquest Premi.

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

Premis

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

Premi Sent Soví¹ al millor treball relacionat amb el fet alimentari (nutrició, agricultura o tecnologia alimentària). Consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals, d'un import de 1.000 €, per a l'alumne autor del treball, i una targeta de 500 € per al professor tutor. En el cas que el treball l'hagi elaborat més d'una persona, el premi es reparteix equitativament.

Premi Seguretat Alimentària al millor treball sobre seguretat alimentària. Consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals, d'un import de 300 €, per a l'alumne, i una targeta de 200 € per al tutor. En el cas que el treball l'hagi elaborat més d'una persona, el premi es reparteix equitativament.

Premi per a l'escola, l'institut o el centre més implicat i proactiu, és a dir, el que hagi presentat més projectes de qualitat sobre el fet alimentari o gastronòmic. Consisteix en una targeta regal per a objectes, activitats o béns culturals, d'un import de 500 €, per a l'escola, institut o centre.

¹ El *Llibre de Sent Soví* és un receptari de cuina medieval d'autor anònim, escrit en català. Malgrat que durant l'edat mitjana —i probablement fins ben entrat el segle XVI— va gaudir d'una bona circulació, actualment només se'n tenen dues còpies manuscrites originals, que són a la Biblioteca General i Històrica de la Universitat de València i a la Biblioteca Històrica de la Universitat de Barcelona.

Vegeu el volum d'homenatge a Rudolf Grewe: SANTANACH, Joan (coord.), *Llibre de Sent Soví*, Biblioteca Barcino, vol. 4, Barcelona, 2006.

[<http://mdc.cbuc.cat/cdm/landingpage/collection/fonsgrewe>]

[destacats CRAI: <http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/index.html>]

L'empresa patrocinadora es fa càrrec de les despeses de desplaçament d'anada i tornada —des del lloc de residència fins al lloc en què es duu a terme la presentació dels treballs i el lliurament dels premis— de l'autor o autors dels treballs finalistes i d'un acompanyant. Si és necessari, també es fa càrrec d'una nit d'allotjament.

Els premis es poden declarar deserts si, a parer del jurat, cap dels treballs presentats no té el nivell adequat.

Els treballs premiats, prèvia autorització de la persona interessada (vegeu la fitxa adjunta), es publiquen al [Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona](#), en què consta que els autors mantenen la titularitat dels drets de propietat intel·lectual.

Igualment, els treballs presentats es poden publicar al web del campus de l'Alimentació de Torribera, amb la conformitat dels responsables acadèmics.

Amb el patrocini i la col·laboració de:



Amb la col·laboració de:

