



PREMI UB - FERRAN ADRIÀ AMB GALLINA BLANCA

Un dels àmbits de coneixement de la Universitat de Barcelona és el de l'alimentació, la nutrició i la gastronomia. Per tal de potenciar aquest sector, la UB va crear i desenvolupar el campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet, on s'imparteixen: dues titulacions de grau ja consolidades (Nutrició Humana i Dietètica, i Ciència i Tecnologia dels Aliments), la doble titulació de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica, el grau interuniversitari en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (CETT-UB i UPC), i diversos màsters i cursos de postgrau relacionats amb el món de l'alimentació i la gastronomia.

A fi de promocionar aquests estudis, doncs, i també per 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 espanyols d'àmbit agroalimentari (Fundació Triptolemos), convoca **la 10a edició del Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca** per a treballs de recerca relacionats amb el fet alimentari i gastronòmic. Ferran Adrià, investit doctor honoris causa per la Universitat de Barcelona l'any 2007, 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 es regeix per les bases següents.

Participants

Poden participar en el Premi alumnes de batxillerat que hagin elaborat un treball de recerca sobre ciències i tecnologies de l'alimentació, nutrició, cuina 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 2018-2019 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. Els seus autors els poden presentar personalment o per correu postal, fins al dia **7 de juny** de 2019, 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. Ha d'acompanyar el treball una fitxa en què consti el títol del treball, el nom i cognoms de l'autor o autora, la seva adreça electrònica i un telèfon de contacte, i també el nom del tutor o tutora i de la persona responsable o coordinadora dels treballs de recerca de l'institut, 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 està disponible a l'[espai web del Premi](#).



Jurat

El jurat del Premi el formen:

- Vicedegà/na del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, que el presideix
- El/la coordinador/a CETT del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
- Un/a representant de l'empresa Gallina Blanca
- Un/a representant del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Un/a representant de la Fundació Alícia
- Un/a representant de la Fundació Triptolemos
- Un representant 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'Ensenyament 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/la Vicedegà/na del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, selecciona fins a sis treballs finalistes. Els autors d'aquests treballs rebran una notificació abans del dia **28 de juny** i els seus noms es publicaran al web de la Universitat de Barcelona.

En la segona etapa, el jurat decideix quins treballs premia. Per fer-ho, els treballs finalistes es presentaran públicament en una sessió que tindrà 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 disposarà de quinze minuts per presentar el treball (en català o espanyol) i el jurat tindrà cinc minuts per formular preguntes.

El jurat farà pública la seva decisió **el mateix dia de la presentació**. La resolució es notificarà als guanyadors i als tutors i es farà pública al web institucional de la UB, al del [Campus de l'Alimentació i al web de Futurs i Nous Estudiants](#).

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 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 Soví 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 un nombre més alt de 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.

Els premis es podran declarar deserts si, a judici 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 publicaran al [Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona](#), on constarà que els autors mantenen la titularitat dels drets de propietat intel·lectual.

Igualment, els treballs presentats es podran publicar al web del campus de l'Alimentació de Torribera, si així ho volen els responsables acadèmics.

Coordinació:

Sae

Servei d'atenció a l'Estudiant
Universitat de Barcelona
www.ub.edu/sae

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament
de Salut

