

# CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE ALABRIGA S'AGARÓ S.L. i l'INSTITUT DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ filial de l'Institut Català de la Cuina i LA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA PER A LA CREACIÓ DE LA "CÀTEDRA DE NEUROGASTRONOMIA" - UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

## REUNITS

D'una part, el Dr. Francisco Javier Lafuente Sancho, rector de la Universitat Autònoma de Barcelona Barcelona (en endavant, "UAB"), amb seu social al Campus Universitari s/n, 08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), i proveïda de CIF Q-0818002-H, en virtut del seu nomenament com a rector pel Decret 131/2020, de 10 de novembre, publicat al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC) núm. 8269, de 12 de novembre, i, en virtut de les competències que li atorga l'article 75, paràgraf m) dels Estatuts.

De l'altra, Don Valeri Scherer, com a administrador de la Societat Mercantil Alàbriga S'Agaró S.L., segons l'escriptura atorgada per Alàbriga S'Agaró S.L. i amb domicili fiscal a l'Avinguda Luxemburgo 2, Platja D'Aro (17250) Girona amb NIF B55223655

I de l'altra, la Sra. Pepa Aymamí com a directora executiva de l'Associació de l'Institut del Patrimoni Culinari Català, amb NIF G67487389, Muntaner 179 ent.2º, 08036 Barcelona, en virtut de poder especial atorgat en l'acta ordinària de l'associació en data 19 d'octubre de 2019.

La Societat Mercantil Alàbriga S'Agaró, S.L i l'Institut del Patrimoni Culinari Català, seran denominats de forma conjunta "Entitats Patrocinadores".

## EXPOSEN

I. Que la UAB és una institució de dret públic, amb personalitat jurídica i patrimoni propi, que presta el Servei públic de l'ensenyament superior mitjançant la docència, la investigació i l'estudi i que regula la creació de Càtedres de Recerca en els articles 67-75 de la Normativa d'Investigació de la UAB (1probada per acord del Consell de Govern de 30 de gener de 2020)

II. Que l'empresa Alàbriga és una entitat privada, que entre els seus actius pot aportar a la Càtedra l'espai pel Laboratori d'investigació neurosensorial culinari.

III. Que l'Institut del Patrimoni Cultural Català és una entitat sense ànim de lucre la missió del qual en aquest conveni de col·laboració és realitzar una transició a la pràctica investigadora des dels enfocaments més tradicionals de l'estudi de la percepció del sabor fins a nous mètodes per la comprensió de l'experiència del comensal basat en àrees d'investigació tan diverses com la neurociència cognitiva, la salut, la presa de decisions, el màrqueting , el disseny i la psicologia.

IV. Que les Entitats Patrocinadores tenen entre els seus objectius, potenciar l'estudi, el coneixement i la investigació que ens portin a entendre els mecanismes que influeixen a la percepció i experiència dels aliments, així com a tècniques i tecnologies culinàries per a millorar-los, fent-los més desitjables al mateix temps que saludables.

V. Que la UAB i les Entitats Patrocinadores han coincidit a l'oportunitat d'establir una col·laboració estratègica i duradora entre ambdues, amb la finalitat de portar a terme activitats de formació, recerca, col·laboració científica, i desenvolupament i/o transferència de coneixement en una àrea d'interès comú, mitjançant la creació d'una Càtedra de Neurogastronomia.

En virtut de l'exposat anteriorment, les institucions convenen en formalitzar el present conveni específic de col·laboració d'acord amb les següents clàusules:

## **CLÀUSULES**

### **PRIMERA. - OBJECTE DEL CONVENI ESPECÍFIC DE COL·LABORACIÓ**

L'objecte del present Conveni és la creació de la "Càtedra de Neurogastronomia", amb l'objectiu de promoure un conjunt d'activitats d'investigació, docència, formació i difusió en l'àmbit científic i que s'adscriurà al Departament de de Psiquiatria i Medicina Legal de la UAB.

Els objectius i els diferents tipus d'activitats de la Càtedra es descriuen a la Memòria que constitueix l'Annex I al present conveni.

### **SEGONA. ACTIVITATS**

La direcció de la Càtedra elaborarà un Pla Anual d'Activitats de la Càtedra. L'esmentat pla serà aprovat per la Comissió Mixta i, posteriorment, s'annexarà al present Conveni.

Cada activitat es realitzarà de conformitat amb els terminis i condicions que es contemplen en la corresponent activitat, que haurà de contenir, com a mínim, els següents aspectes:

- Definició de l'objectiu que es persegueix.
- Descripció del pla de treball, que inclourà les diferents fases del mateix i cronologia del seu desenvolupament.
- Pressupost total desglossat per conceptes.
- Medis materials i humans que requereix l'activitat.
- Normes per a la coordinació, execució i seguiment de l'activitat.

### **TERCERA. DIRECCIÓ DE LA CÀTEDRA**

Es nomenarà un/una director o directora de la Càtedra pel Rector o Rectora de la UAB, a proposta de la Comissió Mixta. El nomenament del càrrec de director o directora ha d'estar consensuat amb les Entitats Patrocinadores i ha de recaure en una persona d'alt prestigi científic i professional. En cas que el director o directora proposat no formi part del professorat de la UAB, la càtedra de recerca n'ha de cobrir les despeses de contractació com a professorat associat.

Les funcions del director/a de la Càtedra seran les següents:  
a) Elaborar i presentar a la Comissió Mixta, per a la seva aprovació, el Programa Anual d'activitats de la "Càtedra UAB-Neurogastronomia"

b) Elaborar i presentar a la Comissió Mixta, per a la seva aprovació, la Memòria Anual d'activitats de la "Càtedra UAB-Neurogastronomia"

c) Coordinar i desenvolupar les activitats establertes en la clàusula segona d'aquest Conveni.

d) Responsabilitzar-se de la gestió econòmica de la càtedra de recerca, així com gestionar els fons de la "Càtedra UAB-Neurogastronomia"

e) Responsabilitzar-se de l'emissió dels informes científics, tècnics i econòmics relatius a la càtedra de recerca.

f) Difondre la “Càtedra UAB-Neurogastronomia” de la Universitat Autònoma de Barcelona en els diferents àmbits universitaris, socials i culturals.

g) Donar les ordres de pagament corresponents a proveïdors, serveis i activitats realitzades.

#### QUARTA. FINANÇAMENT

El finançament de la Càtedra UAB-Neurogastronomia serà de TRENTA MIL EUROS (30.000 euros) (impostos inclosos), 20.000€ per part d'ALÀBRIGA S'AGARÓ S.L. i 10.000€ per part de l'Institut del Patrimoni Culinari Català anuals durant un mínim de 3 anys. Aquesta quantitat serà la mateixa durant els 3 anys, això és, no serà objecte de revisió o actualització per parts durant aquest període. De la quantitat total de 30.000€ anuals, 6.300€ s'abonaran a la UAB en concepte de cànon (21%).

Anualment es concretarà una memòria amb les despeses detallades de la Càtedra, és a dir, els específics per a l'execució de les activitats de la càtedra a les línies indicades a l'apartat anterior.

L'abonament per part de la Càtedra de Neurogastronomia de la quantitat expressada en la present clàusula s'efectuarà, mitjançant transferència bancària al compte obert per la Universitat a la Caixa d'Estalvis i Pensions de Barcelona, que la UAB transferirà al número de projecte comptable intern que s'obrirà específicament per a la Càtedra :

BIC/Código SWIFT: CAIXESBBXXX

IBAN: ES77-2100-0424-3602-0006-7051

El calendari de pagaments és el següent:

-A la signatura del present conveni, el 50%.

-El 25% a l'acabament del primer semestre.

-El 25% restant en el segon semestre, previ lliurament de la memòria justificativa de les activitats.

La Universitat Autònoma de Barcelona, una vegada comprovada la correcta recepció dels fons, expedirà les oportunes certificacions a les Entitats Patrocinadores per l'import abonat.

L'aportació de la Càtedra de Neurogastronomia es concreta exclusivament en l'abonament de la quantitat abans indicada, pel que no li serà exigible qualsevol altra obligació econòmica, ni fiscal, ni laboral, ni d'un altre tipus que no sigui el lliurament de la quantitat esmentada.

No obstant això, la Càtedra de Neurogastronomia podrà fer aportacions econòmiques puntuals que no formin quantitat fixa anual esmentada al paràgraf anterior. Aquestes quantitats puntuals podrien fer-se efectives en funció del desenvolupament d'algun projecte específic de la Càtedra que necessitin d'una aportació econòmica extraordinària. Aquestes quantitats, en cap cas, passaran a formar part de la quantitat fixa amb la qual, Alàbriga S'Agaró S.L. i l'Institut del Patrimoni Culinari Català finança anualment la Càtedra de Neurogastronomia ni suposaran un increment del finançament anual de forma permanent. En qualsevol cas, aquestes aportacions puntuals hauran de ser aprovades per la Comissió Mixta de seguiment de la Càtedra.

La direcció de la Càtedra de Neurogastronomia presentarà cada any un balanç detallat de les despeses i eventuais ingressos extraordinaris derivats de les activitats de la Càtedra.

L'aportació econòmica de 30.000€ constitueix un ajut econòmic en els termes de l'article 25 de la Llei 49/2002 de 23 desembre de “Régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y de los

incentivos fiscales al mecenazgo". El present conveni no està subjecte a l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA), ja que de conformitat amb l'apartat 1 de l'article 25 de la Llei 9/2022 abans esmentada, la difusió de la participació de l'entitat col·laboradora no constitueix una prestació de serveis.

#### **CINQUENA. COMISSIÓ MIXTA**

Es crea la Comissió Mixta o de Seguiment, essent la seva composició paritària, i estant formada per 2 representants de la UAB i 2 representants de les Entitats Patrocinadores (1 per cada una d'elles), que seran designats per cadascuna de les parts. La Comissió Mixta proposa el director o directora de la Càtedra, conforme a allò disposat en l'article 71 de la Normativa en matèria d'Investigació de la UAB. Així mateix, li correspondrà resoldre els dubtes o eventuais discrepàncies que sorgeixin en la interpretació i aplicació del present conveni de creació de la Càtedra.

La composició de dita Comissió serà:

- Per la UAB: 2 persones
- Per les Entitats Patrocinadores: 2 persones

Correspondrà a la Comissió Mixta:

- a) Proposar al Rector/a el nomenament del Director/a de la Càtedra.
- b) Aprovar els programes d'actuació de la Càtedra, amb detall de les activitats a realitzar i la corresponent assignació pressupostària de les mateixes.
- c) Realitzar el seguiment i avaluació de les activitats desenvolupades.
- d) Aprovar la liquidació del pressupost i el destí dels romanents.
- e) Aprovar la Memòria Anual d'Activitats.
- f) Adoptar els acords necessaris per al compliment dels fins i objectius de la Càtedra, d'acord amb la normativa de la UAB.
- g) Proposar, a través de la Càtedra, la celebració de Convenis o Acords, amb altres Universitats i institucions científiques.

La Comissió Mixta es reunirà com a mínim dos (2) cops a l'any, i sempre que ho sol·liciti una de les parts. A tals efectes, la Comissió Mixta podrà designar un Secretari, bé entre els seus membres, o entre persones vinculades a la UAB, si bé en aquest darrer cas actuarà amb veu i sense vot, aixecant acta de les reunions, que s'adjuntaran al present conveni. Per a la seva vàlida constitució hauran d'estar representades les tres quartes parts dels seus membres. Si fos necessari, la direcció de la Càtedra podria proposar la realització de reunions extraordinàries de la Comissió Mixta.

Si un membre de la Comissió no pogués atendre una reunió, haurà de comunicar la seva absència al director de la Càtedra i podrà delegar les seves funcions en altre membre de la Comissió mitjançant document escrit.

#### **SISENA. PROPIETAT INTEL·LECTUAL I INDUSTRIAL.**

La titularitat dels drets de propietat intel·lectual i/o industrial que es puguin derivar de les activitats de la Càtedra correspondrà a la UAB.

No obstant l'anterior, quan en el marc de la Càtedra es desenvolupin projectes de recerca específics amb finançament extern a la Càtedra, i tenint en compte que a més de la UAB hi poden

participar altres institucions i empreses o la mateixa Empresa, els drets de propietat intel·lectual i/o industrial correspondran a la part que els hagi generat, sempre que no hi hagi cap acord de titularitat signat per les diferents parts que s'expressi en un altre sentit.

En el cas que la UAB sigui l'únic titular de drets de propietat intel·lectual i industrial associat a resultats de la investigació derivats de la present Càtedra, les Entitats Patrocinadores tindran preferència a l'hora de negociar una llicència exclusiva o no exclusiva sobre aquests.

La Comissió Mixta serà la única que podrà aprovar la divulgació, i en el seu cas, publicació, dels treballs realitzats a l'empara del present Conveni. A aquest efecte, l'investigador o persona encarregada de cadascú dels treballs prepararà per escrit un informe final per presentar a la Comissió Mixta. El contingut d'aquest informe final serà el que la Comissió Mixta consideri per decidir si aprova o no la divulgació i/o publicació dels esmentats treballs. Una vegada la Comissió no expressi la seva disconformitat per la divulgació i/o publicació del treball en un termini de 10 dies hàbils, s'entendrà que la divulgació i/o publicació quedi autoritzada.

En qualsevol publicació que es faci dels resultats de la Càtedra, s'inclouran sempre els noms dels autors.

Durant la vigència d'aquest Conveni, la Càtedra rebrà el nom de "Càtedra de Neurogastronomia". Aquesta denominació constarà als documents i a les publicacions que generi la Càtedra, així com a les dependències on estigui la seva seu, amb l'exhibició del logotip de les entitats signants. En qualsevol cas, les parts recíprocament respectaran els seus drets de propietat industrial i intel·lectual, de manera que el logo de cadascuna d'elles únicament s'utilitzi de la forma descrita a la present clàusula.

#### **SETENA. ENTRADA EN VIGOR I DURADA**

El present Conveni entrarà en vigor el dia de la darrera signatura emesa per les parts. La seva vigència serà de TRES ANYS, durant el qual es desenvoluparan les activitats objecte del mateix.

Al seu venciment, i sempre que hi hagi consignació pressupostària, es podrà acordar unànimement una pròrroga per un període màxim de quatre anys.

En cas de pròrroga del conveni, la quantitat que aporta anualment Alàbriga S'Agaró S.L. i l'Institut del Patrimoni Culinari Català a la Càtedra, serà la mateixa quantitat indicada a la clàusula CUARTA anterior, excepte que les parts de comú acord i per escrit, acordin modificar-la, sempre respectant la Normativa en matèria d'Investigació de la UAB.

No obstant això, les parts prèviament acordaran mitjançant annex que quedarà incorporat al present Conveni, el programa i el finançament de les activitats de la Càtedra durant el període de pròrroga.

#### **VUITENA. LLOC DE REALITZACIÓ**

La Universitat Autònoma de Barcelona gestionarà la posada a disposició de la Càtedra els medis materials, si fos necessari, per a l'exercici de les seves activitats.

#### **NOVENA. -PUBLICITAT**

La UAB es compromet a deixar sempre constància de la col·laboració, com patrocinadors principals per part d'Alàbriga S'Agaró S.L. i de l'Institut del Patrimoni Culinari Català, a la Càtedra.

Així, les Entitats Patrocinadores amb caràcter general tindran dret a que el seu logotip, denominació social i/o marca gràfica que la designi, aparegui esmentada de forma visible en qualsevol difusió que la UAB faci de les activitats contingudes en aquest Conveni.

La UAB es compromet a que a les divulgacions que faci d'aquest Conveni, ja siguin escrites, orals, audiovisuals o via internet (cartells, fulletons de divulgació, programes de mà, llibre oficial, impresos, lones publicitàries i espais sobre l'escenari, insercions publicitàries a la pàgina web, publicitat en mitjans de comunicació, etc...), la presència i imatge de les Entitats Patrocinadores tinguin la mateixa visibilitat e importància que la seva pròpia.

L'Alàbriga S'Agaró S.L. i l'Institut del Patrimoni Culinari Català podran realitzar per compte propi, prèvia notificació a la UAB, la publicitat que consideri oportuna sobre la Càtedra, reservant-se la facultat de fer pública la seva col·laboració. En aquest sentit, les Entitats Patrocinadores podran utilitzar el nom i el logotip de la Universitat Autònoma de Barcelona únicament en relació amb les activitats de la Càtedra de recerca i només en la mesura necessària a aquests efectes i seguint les directrius que la UAB plantegi.

#### **DESENA.-MODIFICACIÓ I RESCISSIÓ**

Les parts podran modificar o denunciar el present document en qualsevol moment per mutu acord. Qualsevol de les parts podrà, a la seva vegada, denunciar el present conveni comunicant-ho per escrit a l'altra part amb dos mesos d'antelació a la data que es doni per acabat. En ambdós casos s'hauran de finalitzar les tasques pendents.

Seràn causa d'extinció del present conveni:

- a. Mutu acord per escrit entre les parts.
- b. La falta de dotació econòmica-pressupostària deguda a manifestos condicionants econòmics o legals.
- c. Que la Universitat Autònoma de Barcelona no destinés la quantitat rebuda de l'Alàbriga S'Agaró S.L. i de l'Institut del Patrimoni Culinari Català als fins acordats per la Comissió Mixta
- d. L'Incompliment greu i manifest per alguna de les parts d'alguna de les seves clàusules.

#### **ONZENA.- PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL**

Les Entitats Patrocinadores i la UAB compliran en tot moment amb el que estableix el Reglament Europeu 2016/679 de protecció de dades personals (d'ara endavant, "GDPR") així com la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD), quant a la recollida i tractament de les dades personals relacionades amb el present.

Ambdues parts s'informen que les dades personals contingudes en aquest Conveni seràn tractades sobre la base de l'interès legítim, amb la finalitat de dur a terme la gestió de la relació contractual generada amb la signatura del present document.

Les dades seràn conservades mentre es mantingui la relació mercantil i durant els terminis establerts per la legislació fiscal.

L'exercici dels drets d'accés, rectificació, supressió, oposició i decisions individuals automatitzades, portabilitat i limitació del tractament de les dades personals es podrà fer via correu electrònic de [Proteccio.dades@uab.cat](mailto:Proteccio.dades@uab.cat), i per part de les Entitats Patrocinadores [direccion@hotelalabriga.com](mailto:direccion@hotelalabriga.com), [pepa@mediterrani.org](mailto:pepa@mediterrani.org)

## DOTZENA.-JURISDICCIO

En cas de controvèrsia, ambdues parts tractaran de resoldre les divergències que poguessin plantejar-se en ordre a la interpretació o compliment del present conveni per mutu acord. Si no fos possible assolir un acord satisfactori per a ambdues parts en un termini raonable, les parts se sotmetran als Jutges i Tribunals de la ciutat de Barcelona

I en prova de conformitat les parts signen electrònicament el present contracte a un sol efecte.

Dr.Fco Javier Lafuente

Alàbriga S'Agaró, S.L.

Institut del Patrimoni Culinari Català

Rector UAB

Valeri Scherer

Pepa Aymamí

## ANNEX I

### CÀTEDRA DE NEUROGASTRONOMIA UAB

Departament de Psiquiatria i Medicina legal

La Càtedra de Neurogastronomia té com a objectiu principal l'estudi, el coneixement i la recerca que ens portin a entendre els mecanismes que influeixen en la percepció i experiència dels aliments, així com tècniques i tecnologies culinàries per a millorar-los, fent-los més apetibles al mateix temps que saludables.

Aquesta càtedra, que serà la primera en el món, té les seves arrels en l'estudi de la Neurogastronomia encunyat pel Dr. Sanchez Romera en 1.999. Si bé aquesta visió està enfocada en les neurociències del sabor, para esment també sobre altres factors (no alimentaris) que influeixen en la nostra experiència multisensorial, emocional i de plaer a través de l'alimentació.

Aquesta càtedra pretén realitzar una transició en la pràctica investigadora des dels enfocaments més tradicionals de l'estudi de la percepció del sabor fins a nous mètodes per a la comprensió de l'experiència del comensal basat en àrees de recerca tan diverses com la neurociència cognitiva, la salut, la presa de decisions, el màrqueting, el disseny i la psicologia.

Es tracta d'aplicar aquests coneixements en dues grans àrees: les ciències de la salut en tots els seus vessants i les ciències de l'alimentació, entenent les propietats dels aliments fins a la seva transformació per al consum.

Si ens acostem al coneixement i propietats que té cada aliment i com l'experiència cerebral el transforma en un món de sensacions i emocions plaents, al mateix temps que beneficioses per a la salut física i psicoemocional, estarem aconseguint una alimentació i estil de vida saludables.

L'alimentació sana i saludable és actualment el propòsit de tots els països més avançats. Perquè només d'aquesta manera serem capaços de prevenir les malalties derivades d'una mala i no controlada alimentació.

L'obesitat i les seves conseqüències, diabetis, hipertensió arterial, afectacions del cor, del sistema circulatori, i taxes de colesterol alt, no sols repercuteixen sobre la salut del nostre cervell, sinó que també faciliten el camí cap al càncer.

#### Principals línies de recerca

- Conèixer tot el procés que s'inicia amb la percepció neurosensorial i les sensacions que són el resultat de l'experiència amb l'alimentació.
- Ampliar i incrementar el món de les percepcions (inici) i de les sensacions (resultat) mentre ens alimentem.
- Quins aliments poden tenir una major influència sobre l'estructura i activitat funcional del cervell. Aliments als quals el Dr. Sanchez Romera denomina "Cerebroactivos" (La Neurogastronomia, Edit. Saned, 2007).
- Dissenyar, aprofitant les dues professions del Dr. Sanchez Romera (la seva formació científica com a metge neuròleg i com a xef d'alta cuina de reconegut prestigi internacional), un receptari creatiu, innovador i intel·ligent amb aquests aliments "Cerebroactivos" i estudiar la seva influència en el desenvolupament del cervell, en les etapes prenatal, infantil, juvenil, adult jove, adult major i sèniors. I amb tot això construir una "dieta cerebroactiva" que ajudi a prevenir, així com en l'aspecte més ambiciós, revertir, malalties que acompanyen a l'envelliment com ara la malaltia d'Alzheimer o el Parkinson.

No hi ha dubtes que existeix una intel·ligència biològica en la unitat cel·lular i una altra emocional lligada a l'alimentació humana i que aquesta experiència és una construcció del nostre cervell per a optimitzar i augmentar la qualitat de la nutrició. Aquesta activitat no sols serveix per a obtenir les necessitats bàsiques



de la nutrició, sinó que al mateix temps es troba amb la recompensa i les emocions plaents derivades de tal gesta quotidiana i que no té descans. Així doncs, es desenvoluparan estudis per a comprendre quals són les vies que utilitza el nostre cervell.

### Principals línies de formació i divulgació

Cursos de Màster per a professionals de la restauració, la indústria alimentària i altres professions relacionades amb l'alimentació. Aquests cursos se centrin en l'ampli món del coneixement sobre l'alimentació que posseeix la Neurogastronomia en tots els seus vessants; la ciència, l'art i l'alimentació humana.

Dades generals

**Coordinació:** Dr. Miguel Sanchez Romera, Prof. Dr. Antoni Bulbena, Dr. Jaume Campistol, Dra. Laura Abraira i Dra. Nara Ikumi.

#### Activitats presencials

- Teoria

- Laboratori

Aprenentatge autònom

#### Recomanacions

Es recomana tenir coneixements bàsics de:

-Fisiologia del sistema nerviós.

#### Competències que és desenvolupen

- Capacitat si es fes preguntes i resoldre problemes

(Avaluació: la qualificació d'aquesta competència és la mateixa que la qualificació final de l'assignatura.)

#### Objectiu d'aprenentatge

Referits a coneixements

L'objectiu general és adquirir coneixements bàsics de les diverses vies sensorials que participin en l'acció de menjar durant la infància i l'envelliment.

Alguns objectius concrets són:

- Adquirir coneixements bàsics de les diverses fases que defineixen el concepte de Neurogastronomia.
- Entendre l'evolució i anàlisi dels vies sensorials en aquestes dues etapes (infància i envelliment)
- Adquirir coneixements bàsics dels aliments cerebroactius.
- Entendre el comportament i conducta alimentària durant l'envelliment.

#### Blocs temàtics

##### I) Infància i adolescència

1. **Desenvolupament del sentit del gust durant les diferents edats de la infància i adolescència. Sistemes cerebrals que regulin la ingesta dels aliments. Microbiota i SNC.** Dr. Jaume Campistol Dra. Valentina Esteban
2. **Desenvolupament de la conducta alimentària, rebuig de l'aliment i fòbies alimentàries durant les primeres etapes de la vida.** Dra. Valentina Esteban – Dr. Jaume Campistol
3. **Trastorns de la conducta alimentària en nens i adolescents. Trastorns de la ingesta i aliments restrictiva.** Dra. Marta Carulla

##### II) Envelliment

1. **Definició Neurogastronomia. L'univers cervell-cuina.** Dr. Miguel Sanchez Romera

- 1.1. Fase 1: percepció. Descripció de les diverses vies donis del senyal extern als receptors sensorials que participen en l'acció de menjar. Percepció olfactiva, gustativa, tàctil, visual, auditiva.
  - 1.2. Fase 2: sensació. Recorregut des dels receptors sensorials a l'acció moduladora en el cervell. Descripció mitjançant estudis amb tècniques de neuroimagen.
  - 1.3. Fase 3: emoció. Integració entre les emocions i les sensacions. Descripció dels 3 nivells de vies emocionals.
  - 1.4. Fase 4: memòria. Procés de registre de la memòria sensorial.
  - 1.5. Fase 5: intel·ligència. Descripció racional de l'experiència del menjar.
- 2. Evolució i anàlisi de l'olfacte, gust i sabor en l'adult i l'envelliment.** Dra. Nara Ikumi
- 2.1. Evolució de la percepció
  - 2.2. Evolució de la sensació
  - 2.3. Evolució de remoció
  - 2.4. Evolució de la memòria
  - 2.5. Evolució de la intel·ligència
  - 2.6. Factors modificadors: malalties del sistema nerviós central, malalties sistèmiques, fàrmacs
- 3. Dieta cerebroactiva.** Dra. Laura Abraira.
- Aliments i estils de vida cerebroactius.**
- 3.1. Què és un aliment cerebroactiu?
  - 3.2. Què és un estil de vida cerebroactiu?
  - 3.3. Els neurotransmissors i la seva relació amb l'alimentació
  - 3.4. Característiques d'una alimentació cerebroactiva
  - 3.5. Que aliments són cerebroactius?
- 4. Comportament i conducta alimentària durant l'envelliment.** Dr. Antoni Bulbena.
- 4.1. Dopamina i serotonina durant l'envelliment.
  - 4.2. Gustos, sabors, necessitats, preferències, dificultats físiques i psicològiques i condicionants
  - 4.3. Plaer i aversió durant l'envelliment
  - 4.4. Addicció (hedonisme reflexiu i irreflexiu)
  - 4.5. Hàbits i estils de vida

## 5. Neurogastronomia pràctica: laboratori neurosensorial. Demostracions teoricopràctiques

### Metodologia i activitats formatives

Dos tipus d'activitats:

- Classes de teoria: s'expliquen els fonaments de Neurogastronomia i treball guiat pel professor on participin els alumnes (dues hores de sessió, un dia a la setmana?).
- Laboratori: demostracions culinàries on s'expliquin les practiquis concrets per a poder aplicar i comprendre els conceptes específics adquirits durant l'assignatura (sessions de dues hores de treball guiada pel professor). Es requereix el lliurament d'informes.

### Avaluació acreditativa dels aprenentatges

L'avaluació de l'assignatura és basa en els informes de teoria i pràctiques i en un examen final.

Per a superar l'assignatura, s'han de complir els requisits següents:

- Assistir als classes de teoria.
- Assistir als sessions de laboratori.
- Lliurar els informes de teoria i pràctiques en els termes indicats durant el curs.
- Obtenir una qualificació mitjana superior a X sobre 10 en els informes de teoria i laboratori.
- Obtenir una qualificació superior a X sobre 10 en l'examen final.

L'examen final es farà en la data fixada pel Consell d'Estudis. Consta de

- Part teòrica: Es basa en qüestions sobre els classes de teoria i el laboratori.

Si se superen els requisits indicats, la qualificació final serà la mitjana de la qualificació dels informes dels practiquis (X %) i la d'examen final (X %).

- La participació i l'actitud als classes podrà repercutir en l'avaluació de l'assignatura.

### Revaluació

Consisteix en la repetició de l'examen final i el lliurament dels informes de teoria i pràctiques.

### Fonts d'informació bàsica

#### Llibres

M. Sánchez Romera, "La cuina dels sentits", Ed. Planeta, Barcelona, 2001.

M. Sánchez Romera, "Total \*Cooking", Edicions \*Akal, Madrid, 2006.

PyG

2023/2024

<b>INGRESSOS</b>	65.000
Aportacions patrocinadors	30.000
Altres aportacions	15.000
Ingressos cursos	20.000
<b>DESPESES</b>	65.000
Consum materials	10.000
Salaris	10.000
Despeses administratives	4.000
Llibres, publicacions etc	3.000
Assistència a congressos	3.000
Promoció i Comunicació	20.000
Canon UAB	13.650
Varis	1.350
<b>EBITDA</b>	-