



NOTA DE PRENSA PRESS RELEASE

Acuerdo de transferencia tecnológica

Telefónica y la Universitat de Barcelona aplican por primera vez *Big Data* al mundo de la gastronomia con Appetit

- Appetit es una aplicación que ayuda a los cocineros a inspirarse y crear nuevas propuestas culinarias mediante el análisis de Big Data de más de 100.000 recetas de todo el mundo
- El acuerdo de colaboración firmado entre Telefónica I+D y la Universitat de Barcelona refuerza la actividad de investigación en gastronomía tech desarrollada en el Campus de la Alimentación de Torribera en Santa Coloma de Gramenet

Barcelona, **26 de septiembre de 2016**.- Telefónica I+D y la Universitat de Barcelona firman un acuerdo de colaboración y transferencia tecnologica que fomentará la investigación en materia de Big Data en el campo de la gastronomia y las ciencias culinarias. El acuerdo contempla la cesión de Appetit, la primera aplicación que ayuda a los cocineros a inspirarse y crear nuevas propuestas culinarias mediante el análisis del *Big Data* de más de 100.000 recetas de todo el mundo.

Con la transferencia, la aplicación pasa a ser una herramienta de investigación en Gastronomia Computacional (disciplina emergente que se ocupa del análisis de datos masivos en el ámbito de la gastronomía) del Campus de la Alimentació de Torribera (UB) de Santa Coloma de Gramanet. Con la realización de este *tech transfer* por parte de Telefónica I+D, el Campus podrá utilizar, modificar y adaptar *Appetit* para fines académicos y de investigación en el ámbito de las ciencias culinarias.

El acto ha contado con la participación del Dr. Dídac Ramírez i Sarrió, rector de la Universitat de Barcelona; Kim Faura, director general de Telefónica en Catalunya; Núria Parlon, alcaldesa de Santa Coloma de Gramenet y Dr. Màrius Rubiralta, director del Campus de la Alimentación de Torribera.

Per a més informació Direcció de Comunicació Telefónica Catalunya Plaça d'Ernest Lluch i Martín, 5 – planta 23 08019 Barcelona Tel: 931234012 premsacatalunya@telefonica.com http://www.telefonicacatalunya.com @TelefonicaCAT





Appetit, la clave de la gastronomia tech

Appetit, desarrollado inicialmente en el Centro de Telefónica I+D de Barcelona, es un aplicativo web con el cual se pueden combinar ingredientes aplicando la técnica del food bridging que, con un procesamiento matemático, permite buscar conexiones entre ingredientes y crear nuevas propuestas culinarias. Mediante el análisis del Big Data de más de 100.000 recetas de todo el mundo, entre las cuales están las bases de datos de libros de Alta Cocina, la Flavor Bible, el Book of Affinities o la web MyRecipies.com, Appetit crea una red de ingredientes y propone relaciones entre los alimentos para crear posibles combinaciones entre ellos.

Appetit sugiere nuevas combinaciones para agilizar el proceso de creación culinaria. Funciona como un gran motor de inspiración que, basándose en el análisis de *Big Data*, crea un entramado de alimentos a partir de la frecuencia con la que aparecen juntos en una misma receta y explora las posibilidades de cambiar ingredientes de una receta o crear nuevas combinaciones a partir de ingredientes concretos.

El usuario también dispone, gracias al *Big Data*, de una biblioteca de alimentos muy completa agrupando los ingredientes por categorías alimentarias, con descripciones, fotografías de alta calidad e información sobre intolerancas alimenticias.

Con la firma de este convenio, Telefónica I+D traspasa a la UB los derechos de desarrollo de la aplicación que quedará integrada en la nueva línea de investigación en Gastronomia Computacional (disciplina emergente que se ocupa del anàlisis de datos masivos en el ámbito de la gastronomia) de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación.

El nuevo desarrollo de la aplicación tiene por objectivo implementar nuevas funcionalidades, a través por ejemplo, de la ciencia de los datos o del procesamiento del lenguaje natural, que amplien el espacio de utilización haciendo que se convierta en una herramienta de trabajo para profesionales del sector alimenticio y de la salud, así como también de consulta para el público en general.

Telefónica I+D. es la empresa de investigación, desarrollo e innovación del Grupo Telefónica. Creada en 1988, su misión es contribuir a la competitividad y modernidad del Grupo, mediante la innovación tecnológica. Para ello, aplica nuevas ideas, conceptos y prácticas, a la vez que desarrolla proyectos y servicios avanzados. Constituye uno de los primeros centros privados de I+D de España por actividad y recursos, y es la primera empresa del continente por número de proyectos de investigación en los que participa.





Sobre el campus de la Alimentación de Torribera. Es un campus temático y territorial que responde a la voluntad de visualizar el potencial de la Universitat de Barcelona en el sector de la alimentación y que nace del acuerdo estratégico, firmado el año 2007, entre la Diputación de Barcelona y la UB. El campus incluye el Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomia de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación de la Universitat de Barcelona. Allí se imparten tres grados: Nutrición Humana y Dietética (NHD), Ciencia y Tecnologia de los Alimentos (CTA), y Ciencias Culinarias y Gastronómicas (CCiG) además del master de Seguridad Alimentaria y el máster propio de Nutrición en la Activitad Física y el Deporte. El campus tiene una fuerte proyección social, ya que acoge actividades de colaboración con fundaciones, y también acoge la Unidad de Estudios e Investigación en Ciencia y Cocina, la Fundación Institut Català de la Cuina, la Càtedra UB-Danone y la Cátedra Carne y Salud, entre otros proyectos.

Web Appetit: <u>appetit.lab.tid.es</u>