

Cultura i Societat FETS I GENT

Els algoritmes de la intel·ligència artificial no tenen en compte les persones grans, segons un estudi

► Reproduïen estereotips i prejudicis i solen caure en decisions discriminatòries que invisibilitzen col·lectius

EFE BARCELONA

La intel·ligència artificial discrimina la gent gran, segons investigadors de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) que han estudiat que els algoritmes, que afecten la vida quotidiana de moltes persones, reproduïen estereotips i prejudicis sobre les persones grans. «Els algoritmes solen caure en decisions discriminatòries i en invisibilitzar col·lectius», han alertat les investigadores de la UOC Andrea Rosales i Mireia Fernández-Ardèvol, expertes totes dues en persones grans i TIC.

Segons aquestes expertes, mentre que la discriminació per sexe, raça o orientació sexual està àmpliament documentada, la discriminació per edat no rep la mateixa atenció. «En molts estudis no hi ha un control suficient de la demografia de la mostra, s'apliquen idees estereotipades sobre l'ús de les TIC, com en el cas dels ancians, o hi ha limitacions tècniques en els sistemes de mesura que analitzen variables», ha enumerat Fernández-Ardèvol. Per a aquesta investigadora, «en el grup de població europea de 65 a 74 anys el creixement de l'ús de la noves tecnologies de la informació ha estat del 53% en els últims 5 anys». No obstant això, els sistemes intel·ligents segueixen projectant tendències basades en criteris d'ús de les persones joves.

Rosales i Fernández-Ardèvol van presentar en el XXXVI Congrés Internacional de l'Associació d'Estudis Llatinoamericans, que va finalitzar la setmana passada a Barcelona, els resultats d'un estudi que evidència aquest tipus d'estereotips i prejudicis presents en l'anàlisi i l'exploració de les dades massives o big data.

Entre els exemples de discriminació estan les plataformes digitals, per exemple Facebook, on, encara que ara ja s'ha corregit, al principi els usuaris no podien declarar una edat de més de 80 anys. «Els dissenyadors van pensar simplement que una persona tan gran mai estaria interessada a usar-la», indica Fernández-Ardèvol, que és codirectora del grup d'investigació Communication Networks & Social Change (CNSC) de l'Internet Interdisciplinary Institute (IN3) de la UOC.

La publicitat en línia tampoc se sol ajustar a les necessitats d'un usuari gran, atès que «quan una persona es registra en una plataforma no ha declarat el sexe o l'edat prèviament, els algoritmes acaben elegint i mostrant un tipus de publicitat desencertada», segons destaca l'estudi.

Els germans Roca reinterpreten en un menú la cuina catalana

► La proposta inclou plats com un consomé de moixernons, una fideuà sense fideus clàssics o una relectura del mel i mató ► El Cellar de Can Roca acollirà enguany tres estudiants becats pel BBVA

EFE/DDG AGENCIAS

Els germans Joan, Josep i Jordi Roca reinterpreten la tradició culinària catalana en un menú que van elaborar ahir a la seu del BBVA, amb el qual han col·laborat els últims anys en les gires internacional i espanyola que els ha portat a diferents punts d'Amèrica i Europa. Aquesta col·laboració es desplega, va recordar Joan Roca, «en un eix social, que ajuda estudiants d'hostaleria a avançar en la seva formació; un gastronòmic, per la qual cosa es dissenya un menú basat en productes locals tradicionals de cada lloc; i un altre formatiu amb accions dirigides a empresaris locals».

Catalunya és la sisena parada de la gira espanyola després d'haver recalat a Galícia, País Basc, Andalusia, Comunitat Valenciana i Madrid, i continuarà aquest any, va anunciar el xef gironí, a l'octubre a Canàries, i durant 2019 en altres punts de la geografia espanyola encara per concretar.

Joan Roca va confessar: «Amb aquestes gires hem crescut, après i millorat i fins i tot ara que ens centrem en la gastronomia catalana hem descobert productes o tècniques noves, a partir dels quals ens imposen reptes creatius i al mateix temps posem en valor la gastronomia local».

No han faltat descobriments extraordinaris, com va apuntar Josep: «Hem estat recentment viatjant per Escòcia, on comptem amb un embotit molt clàssic escocès fet amb be o ovella, i en la preparació del menú català hem descobert que a Catalunya també tenim un tipus de *haggi* elaborat amb be de Vall Fosca». El repte és «buscar la inspiració en plats tradicionals als quals donar una nova mirada».

Aquesta nova perspectiva els ha portat a crear una olivada amb totes les varietats que es cultiven



Els germans Roca, durant la presentació de la seva proposta gastronòmica a Barcelona.

EFE/QUIQUE GARCÍA

a Catalunya, un brioix amb tòfona d'estiu de la vall del Llémena o un milfulls de girella de be de Vall Fosca en els aperitius.

En contacte directe amb la memòria dels germans Roca al bar dels seus pares, s'inclouen en els entrants un be amb pa amb tomàquet, una espina d'anxova amb tempura d'arròs de Pals, un caneló de la seva mare o bacallà amb panses i pinyons. Les flors comestibles també integren alguns dels plats en «una posada en pràctica d'aquell comentari de Josep Pla de portar el paisatge al plat», va subratllar el xef Joan Roca.

El menú comença amb un consomé de moixernons, puré d'oliva negra amb garum; i una fideuà en

què els fideus clàssics són substituïts per altres de texturitzats a partir d'un caldo de crustacis amb agar-agar. Continua amb una anguila del Delta de l'Ebre inspirada en el xapadillo de la zona; una espardenya de peus de porc; llagosta amb pollastre, i oca a la royal amb cireres. Finalment, el reboster Jordi Roca ofereix les seves relectures de la crema catalana, el mel i mató i les postres de música.

Amb aquest últim, va explicar Josep Roca, el comensal es posa sobre la pell de la mà dos gotes de la solera del Lledoner Roig 1860, un vi garnatxa conservat en una bota des del segle XIX: «El vi es pot beure però a vegades es pot sentir i aquesta és la millor manera d'emportar-se per sempre un tros de la nostra història».

Per a Joan Roca, «aquests menús homenatge a diferents gastronomies locals impregnen i s'incorporen al menú d'El Cellar», en-

cara que, reconeix, «segurament el menú de Catalunya sigui el més fàcil de traslladar per la proximitat, però altres vegades l'hem adaptat substituint alguns productes per altres locals».

Tres noves beques del BBVA

A cadascuna de les parades, estudiants d'una escola d'hostaleria local col·laboren en la preparació i el servei del sopar, i en aquesta ocasió els alumnes procedeixen del campus de Turisme, Hosteleria i Gastronomia de Barcelona (CETT), que compta amb 2.200 estudiants en actiu, dels quals una quarta part són estrangers. Tres estudiants del CETT seran elegits per gaudir de les beques BBVA de Gastronomia, que consisteixen en una estada de quatre mesos a El Cellar de Can Roca, que sortiran entre els vuit aspirants a dues beques de cuina i cinc a una beca d'especialista en sala.

Desxifren el paper d'un complex de proteïnes en el creixement d'alguns tipus de càncer

► La troballa l'ha realitzat un equip de científics del CNIO i del Centre de Regulació Genòmica de Madrid

EFE BARCELONA

Científics en el Centre Nacional d'Investigacions Oncològiques (CNIO) i del Centre Nacional d'Anàlisi Genòmic-Centre de Re-

gulació Genòmica (CNAG-CRG) han desxifrat el paper d'un complex de proteïnes vital per a les cèl·lules que podria tenir relació amb el creixement d'alguns tipus de càncer. L'estudi, que publica la revista *Nature Structural and Molecular Biology*, ha desxifrat el paper de dues variants de cohesina - un complex de proteïnes vital per a les cèl·lules - en l'organització 3D del genoma. Així, Els investigadors

creuen que l'alteració d'una de les variants podria estar relacionada amb canvis en la identitat cel·lular i, consegüentment, amb el creixement de cèl·lules tumorals en alguns tipus de càncer, com el sarcoma d'Ewing, la leucèmia mieloi-de aguda o el càncer de bufeta.

La investigació ha analitzat les funcions de les dues variants de la cohesina, que conté dos subunitats, SA1 i SA2, i ha demostrat com

l'alteració de SA2 influeix en l'expressió dels gens i podria afavorir la pèrdua de diferenciació en les cèl·lules tumorals. Per descobrir la funció de la cohesina SA1 i SA2, i intentar entendre com l'absència de la segona afavoreix el creixement de les cèl·lules tumorals, els autors han dut a terme un estudi detallat de l'estructura 3D del genoma utilitzant tecnologies d'última generació.