

# III Workshop INSA·UB - Càtedra UB-DANONE\* "Alimentació Saludable i Sostenible"

**Dijous 20 de maig de 2021 de 15.00h a 19. 30h**

Sala de les Voltes, [Campus de l'Alimentació de Torribera](#). Universitat de Barcelona

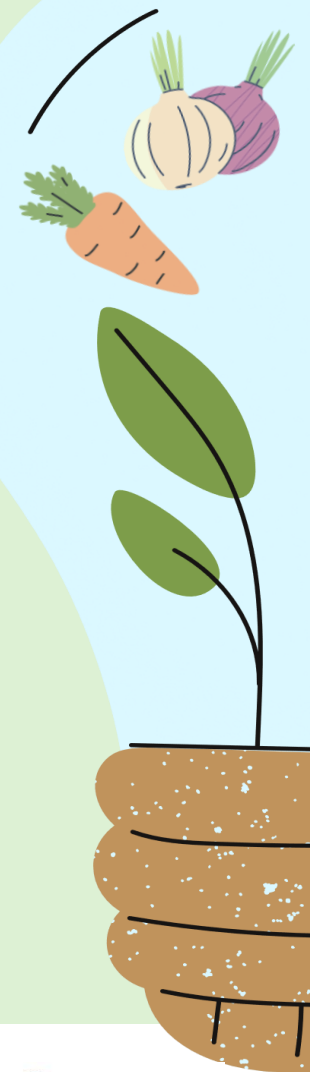
## PLACES LIMITADES

Per inscriure's s'ha d'omplir el formulari disponible a:

<https://form.jotform.com/202993065620354>

La jornada també es retransmetrà en *streaming* (cal inscripció prèvia).

\*Aquesta activitat és susceptible de reconeixement hores/ECTS



ORGANITZEN:



COL·LABOREN:





III Workshop INSA·UB - Càtedra UB DANONE

# "Alimentació Saludable i Sostenible"

## Inauguració i benvinguda:

**15:00h - 15:30h**

**Dra. Montserrat Puig**, Vicerectora d'Igualtat i Gènere de la Universitat de Barcelona

**Dra. M. Carmen Vidal**, Directora de la Càtedra UB DANONE

**Dra. M. Rosa Lamuela**, Directora de l'INSA·UB

**Sra. Blanca Padrós**, 2a Tinenta d'alcaldeessa de l'àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència, Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

**Sra. Marta Iguacén**, R&I Lead Europa del Sud, Danone

## Què és una alimentació saludable y sostenible des de l'evidència científica?

**15:30h - 17:00h** | Moderadora: **Sra. Marta Iguacén**

### Alimentació: nexa d'unió entre la salut humana i planetària

**Ujué Fresán**, Institut de Salut Global de Barcelona (ISGlobal)

### Dieta sostenible i el seu efecte en la salut del planeta

**Gumersindo Feijoo**, Universitat de Santiago de Compostela

### Productes ecològics vs no ecològics

**Victòria Castell Garralda**, Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya

### Làctics i/o alternatives vegetals. Posicionament científic

**Guillermo Mena Sánchez**, Doctorat en Nutrició i Metabolisme - Assessor Mèdic Indústria Alimentària

## Repte: **Receptes malbaratament zero**

**17:00h - 17:15h** | Moderen Laura Guzmán i Noelia G. Romero  
Reproducció de vídeos i votació dels guanyadors/es!

## La sostenibilitat com a eix transformador de l'alimentació saludable

**17.30h - 19:00h** | Moderadora: **Dra. M. Carmen Vidal**

### Els ODS i l'alimentació saludable i sostenible

**Arnau Queralt**, Consell Assessor pel Desenvolupament Sostenible (CADS), Generalitat de Catalunya

### L'alimentació saludable i sostenible en el marc del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya (PEAC)

**Joan Godia**, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Generalitat de Catalunya.

### Alimentant futurs sostenibles: el rol de les ciutats

**Ana M. Moragues Faus**, Facultat d'Economia i Empresa, Universitat de Barcelona

### Els/les joves i la sostenibilitat alimentària

**Suelen Souza**, Lead of Health Affairs, Public Affairs Iberia, Danone

## Repte: **Infografies ODS**

**19:00h - 19:15h** | Moderen Alba Arabia i Oriol Comas  
Presentació d'infografies i votació dels guanyadors/es!



# Participa als nostres reptes!\*

Categoria 1:

## Receptes malbaratament zero

Elabora i grava una recepta explicant com reutilitzar un o més subproductes d'aliments

Els vídeos es publicaran al perfil d'Instagram i Twitter  
**@campusalimentacioub.**

Els 5 vídeos amb més "likes" seran seleccionats per a presentar-se durant el workshop per escollir la recepta guanyadora.

Participació oberta a tot el públic

Envia el teu vídeo (màxim 2 minuts)  
a [catedra.ubdanone@ub.edu](mailto:catedra.ubdanone@ub.edu)  
abans del **18/05/2021**.



Categoria 2:

## Infografies ODS

Elabora una infografia sobre una iniciativa que ajudi a aconseguir un dels ODS relacionats amb la sostenibilitat i l'alimentació

**+info:**

[www.un.org/sustainabledevelopment/es](http://www.un.org/sustainabledevelopment/es)

Presenta'l de forma visual  
i explica'l en només 2 minuts!

Participació oberta a estudiants de grau,  
màster i doctorat de la UB

Envia la teva infografia (mida A3 i format pdf o jpg)  
a [catedra.ubdanone@ub.edu](mailto:catedra.ubdanone@ub.edu)  
abans del **19/05/2021**.



Es pot participar individualment o en equips de 2 persones.  
És imprescindible inscriure's prèviament a l'esdeveniment.

Premi de **150€** i **lot de productes Danone**  
per l'equip guanyador de cada categoria!

\*L'assistència i la participació en algun dels reptes pot ser reconeguda amb 1 ECTS