



REVALORITZACIÓ I REAPROFITAMENT ALIMENTARIS:

LA CIÈNCIA DARRERE D'UNA ALIMENTACIÓ I GASTRONOMIA SOSTENIBLES

9 de febrer de 2022

Campus de l'Alimentació de Torribera
(Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, UB)
Santa Coloma de Gramenet
Sala Les Voltes, Edifici La Masia

PRESENTACIÓ

Els Workshops anuals que organitza l'INSA-UB neixen amb l'objectiu de convertir-se en un punt de trobada entre membres de l'Institut i altres investigadors de la comunitat científica al voltant d'un tema central abordat de forma transversal i multidisciplinar. El tema del VI Workshop és «Revalorització i reaprofitament alimentaris: la ciència darrere d'una alimentació i gastronomia sostenibles».



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

INSA



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



FACULTAT DE FARMÀCIA I
CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

PROGRAMA

9:00 h Lliurament de la documentació

9:30 h Benvinguda institucional

SESSIÓ 1: CAP A UNA PRODUCCIÓ MÉS SOSTENIBLE

9:45-10:30 h "Reciclatge de la matèria orgànica i l'ús de la biodiversitat en la gestió dels agrosistemes" Joan Romanyà (Universitat de Barcelona)

10:30 h "Utilització de bioestimulants per a la millora de la producció i qualitat dels fruits" Sergi Munné Bosch (Universitat de Barcelona)

10:50 h Presentació dels resultats del Programa FRI-INSA 2018

- Dr. Julen Bustamante & Dra. Alessandra Pecci "Caracterización de residuos orgánicos de aceites en materiales arqueológicos para estudiar su comercio y consumo en la Antigüedad"

- Dra. Raquel Martín & Dra. Alba Tres "Valorització de subproductes de refinació dels olis vegetals: efecte sobre la funció epitelial de barrera per identificar paràmetres crítics i establir estratègies que permetin incorporar-los al pinso"

11:10 h Esmorzar

SESSIÓ 2: APORTANT VALOR ALS SUBPRODUCTES AGROALIMENTARIS

12:00 h "Aplicación de tecnologías avanzadas para la obtención de compuestos de alto valor a partir de residuos agroalimentarios" Marina Ramos (Universitat Alacant)

12:30 h "Valorització de co-productes i subproductes de la cadena alimentària" Ingrid Aguiló i Maribel Abadies (IRTA Lleida)

13:00 h Comunicacions orals

13:45 h Dinar + SESSIÓ DE PÒSTERS

SESSIÓ 3: PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT

15:15 h "Malbarates o aprofites?" Gaby Susanna, Plataforma Aprofitem els Aliments

15:45 h Taula Rodona: "Del camp a la taula: gestió del malbaratament"

- Moderadora: Anna Tresserra Rimbau

- Convidats: Helena Calvo (Too Good To Go); Raquel Diaz (Fundació Espigoladors); Amaya Prat (Casa Ametller).

16:15 h Comunicacions orals

17:00 h Taller Xavier Torrado i Montse Illan

CLOENDA I LLIURAMENT DE PREMIS

COL-LABORADORS

MASTER®
BUILDERS
SOLUTIONS

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

S'accepten comunicacions (format pòster mida A0, en català, castellà o anglès). Enviament de resums (màx 250 paraules)

fins al 14 de gener de 2022 a:
insa.campusalimentacio@ub.edu