

IV Workshop
INSA·UB - Càtedra UB-DANONE*

Alimentació Saludable i Sostenible: "Aliments Plant-Based"

Dimecres 14 de desembre de 2022 de 15.00h a 20.00h

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

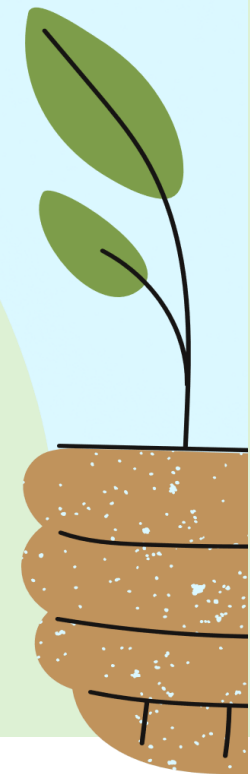
També es retransmetrà en Streaming



PLACES LIMITADES

Inscripcions: <https://form.jotform.com/223122549133347>

*Aquesta activitat és susceptible de reconeixement 5 hores/ECTS només pels assistents presencialment



ORGANITZEN:



COL·LABOREN:





"Aliments Plant-Based"

Inauguració i benvinguda:

15:00h - 15:30h

Mercè Segarra, Vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència de la Universitat de Barcelona

M. Carmen Vidal, Directora de la Càtedra UB DANONE

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

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

Isabel Pérez, Health & Nutrition Manager, Public Affairs de Danone

Taula 1

15:30h - 17.00h | Moderadora: **Isabel Pérez**

Quins són els reptes de la categoria d'alternatives vegetals als lactis?.

Antonio Torres, Nutrition&Sustainability Manager, Danone.

Beguda vegetal funcional. Miguel López Moreno. Professor de la Universidad Francisco de Vitoria i Universidad Camilo José Cela.

Noves categories d'aliments Plant-Based i la seva presència a les guies alimentàries.

Maria Blanquer. Agència de Salut Pública de Catalunya.

17:00h - 17:30h | Coffee break

Taula 2

17.30h - 18.30h | Moderadora: **M. Carmen Vidal**

Avaluació comparativa del perfil nutricional entre anàlegs càrnics de base vegetal i els corresponents productes càrnics.

Teresa Veciana, professora titular Dept. Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, UB.

Anàlisi qualitativa dels coneixements, percepcions i us dels aliments fermentats en persones joves, adultes i residents a Barcelona.

M. Clara de Moraes Prata Gaspar, professora associada Dept. Antropologia Social, UB

Claus per a seguir una dieta de baixa petjada de carboni.

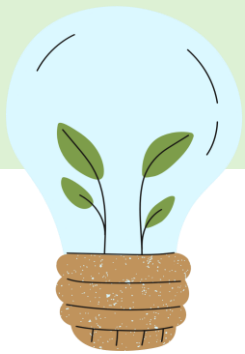
Ujué Fresán, investigadora a ISGlobal.

Concurs d'Infografies:

18:30h - 19:00h | Presentació d'infografies i votació.

Taller (només presencial):

19:00 - 19:45 | **Què haig de fer per a reduir la petjada de carboni de la meva dieta?** Ujué Fresán, investigadora a ISGlobal.



Participa al concurs d'infografies!

Elabora una infografia sobre:

- **Les alternatives vegetals a plats o productes amb ingredients d'origen animal**
- **Propostes per a reduir la petjada de carboni de la teva dieta**

Presenta-la de forma visual
Les 5 millors infografies seran seleccionades
(tenint en compte l'originalitat, disseny i congruència)
per presentar-les en només 3 minuts el dia del Workshop.

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

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

Envia la teva infografia (mida A3 i format pdf)
a insa.campusalimentacio@ub.edu
abans del **12/12/2022 a les 13h**



Premi de **300€** i **lot de productes Danone**
per l'autor/a o equip guanyador!