

## II EDICIÓ

# "PROGRAMA REPTES" CÀTEDRA UB- DANONE

4 EQUIPS INTERDISCIPLINARIS D'ESTUDIANTS TREBALLARAN  
EN UN REPTE TUTORITZATS PER EXPERTS DE DANONE

DIRIGIT A ESTUDIANTS DE 3ER I 4RT DE:  
NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA  
CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS  
CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

### PROTEINA

Nuevas tendencias en  
alimentos altos en  
proteína



### PLANT-BASED

Productos sostenibles  
y deliciosos en bases  
vegetales



### PROBIÓTICOS

Productos con valor  
añadido que respondan a  
una necesidad de salud



### KIDS

Productos con buen  
sabor, saludables y  
adecuados para las  
necesidades de los  
niños



S'IMPARTIRÀ FORMACIÓ ESPECÍFICA PER PART DE StartUB!:

15/2/2023 de 15 a 16h: Presentació dels reptes per part de Danone

de 16h-18h: Taller "Design Thinking", Lucho Domínguez,  
professor associat Dept. Empresa UB.

21/2/2023 de 16h-17.30h: Presentació de l'Innovation Toolkit, Adriana Espinet,  
professora associada Dept. Empresa UB.

3/05/2023 de 16h-17.30h: Taller "Prepara un bon elevator pitch", M. Ángeles  
García, professora, Dept. Filologia Hispànica, Teoria  
Literatura i Comunicació UB.

APUNTA'T!

