



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra d'Alimentació
Saludable i Sostenible



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



III EDICIÓ "PROGRAMA REPTES INNOVACIÓ" * CÀTEDRA UB-DANONE

S'ESCOLLIRAN CINC EQUIPS INTERDISCIPLINARIS D'ESTUDIANTS
QUE TREBALLARAN EN UN REPTE AMB TUTORS DE DANONE:

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

Reptes 2023:

PROTEÏNA

Noves tendències
en aliments alts
en proteïna



PLANT-BASED

Productes
sostenibles i
deliciosos en
bases vegetals



PROBIÒTICS

Productes amb
valor afegit que
responguin a una
necessitat de salut



KIDS

Productes amb
valor afegit bon
sabor, saludables
i adequats per a
les necessitats de
nens



SENIOR

Productes amb
bon sabor,
saludables i
adequats per a
necessitats per a
la gent gran



PROGRAMA DE FORMACIÓ PER PART DE DANONE I STARTUB!:

- 02/11/23 DE 15.30H-18.30H AL CENTRE DANONE I+D CARASSO (C/ CÒRSEGA 590):
 - PRESENTACIÓ DANONE I CONCURS REPTES D'INNOVACIÓ
 - PRESENTACIÓ DELS TUTORS
 - VISITA INSTAL·LACIONS
- 16/11/23 DE 16.30-18.30H A STARTUB! (PAU GARGALLO, 30, ENTRADA PASCUAL I VILA):
 - TALLERS D'INNOVATION TOOLKIT I DESIGN THINKING, A CÀRREC D'ADRIANA ESPINET, PROFESSORA ASSOCIADA DEPT. ECONOMIA (UB).
- 26/02/24 DE 16-17.30H A STARTUB!:
 - TALLERS "PREPARA EL TEU PITCH", A CÀRREC DE M. ANGELES GARCIA, PROFESSORA ASSOCIADA DEPT.FILOLOGIA HISPÀNICA (UB) .



INSCRIU-TE JA!!