

# PROGRAMA

**14.45h Registre d'assistents i lliurament de documentació.**

**15.00h Benvinguda:**

- **Mercè Segarra Rubí**, vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència..
- **M<sup>a</sup> Carmen Vidal Carou**, directora del Campus de l'Alimentació de Torribera.
- **Francisco José Pérez Cano**, director de l'INSA-UB.
- **Blanca Padrós Amat**, 2a tenienta d'alcaldesa. Famílies i Drets Socials, Patronat Municipal de la Música, Universitats i Relacions amb Europa de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.
- **Sra. Suelen Souza**, Responsable de Salut i Nutrició de Danone

**15.30h Taula 1: Microbiota, probiòtics i salut**

Moderador/a: Dra. M. Carmen Vidal Carou

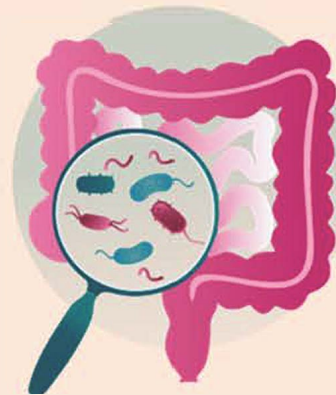
- **Composició microbiana en diferents tipus de població.** Dr. Francisco Guarnier. Consultor de Gastroenterologia, Centre Mèdic Teknon, Barcelona
- **Probiòtics i altres moduladors microbians.** Dr. Francisco José Pérez Cano. Director de l'INSA-UB.

## V WORKSHOP INSA-CÀTEDRA UB-DANONE "Microbiota i probiòtics en una dieta saludable i sostenible"

15 de maig de 2024

Hora: 15-20h

Sala de Graus. Edifici Gramanet  
Campus de l'Alimentació de Torribera



Inscriu-te::



Participa:



# PROGRAMA

**16.30h Conferència: Microbiota i Probiòtics.**

Sra. Montse Andreu, Responsable de fermentos, Dpt. R+D Danone. Barcelona.

**17.00h Coffee break**

**17.30h Concurs d'infografies:**

- Exposició d'infografies i presentació 2-3 minuts per autor/grup.
- Votació per part de tots els assistents.

**18.00h Taula 2: Microbiota, probiòtics i patologies**

Moderador/a: Dr. Francisco José Pérez Cano

- **Psicobiòtics i trastorns mentals.** Dr. Manuel Martín Carrasco. Psiquiatre. Director mèdic Centres de Germanes Hospitalària. Navarra
- **Microbiota i obesitat.** Dr. Miguel Cueimonde. Investigador IPLA-CSIC. Villaviciosa.

**19.45h Presentació dels guanyadors dels concursos i lliurament de diplomes i premis per part de Càtedra UB-DANONE.**

**20.00h Agraïments i Clausura**



# Participa al concurs d' infografies!

## Elabora una infografia sobre:

- **Importància de la microbiota intestinal**
- **Aliments prebiòtics i probiòtics**
- **Efectes dels probiòtics en la salut**
- **Impacte ambiental dels probiòtics i producció d'aliments**
- **Processos de fermentació**

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](mailto:insa.campusalimentacio@ub.edu)  
abans del 10/05/2022 a les 23:59h.

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