

III Workshop INSA·UB - Càtedra UB-DANONE*

"Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021 de 15.00h a 19.30h

Sala de les Voltes, [Campus de la Alimentación de Torribera](#). Universidad de Barcelona

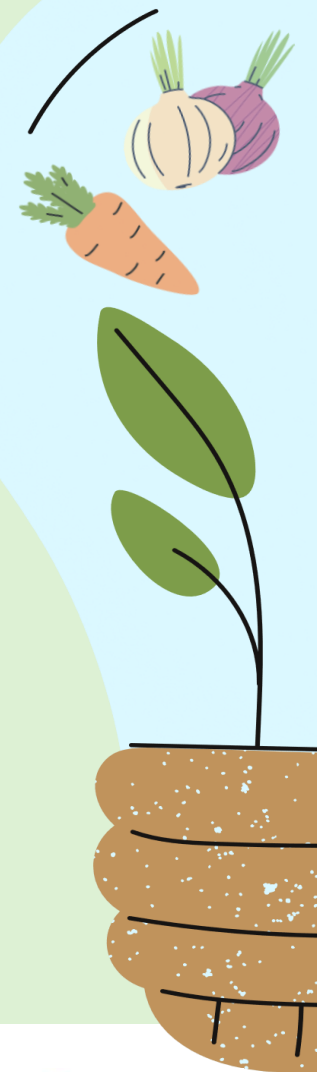
PLAZAS LIMITADAS

Para inscribirse hay que rellenar el formulario disponible en:

<https://form.jotform.com/202993065620354>

La jornada también se retransmitirá en *streaming* (con inscripción previa).

*Esta actividad es susceptible de reconocimiento horas/ECTS



ORGANIZAN:



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra Danone

INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

COLABORAN:



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Generalitat de Catalunya
Consell Assessor
per al Desenvolupament Sostenible



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



ISGlobal Instituto de
Salud Global
Barcelona



Facultat de Farmàcia
i Ciències de l'Alimentació



III Workshop INSA·UB - Cátedra UB DANONE

"Alimentación Saludable y Sostenible"

Inauguración y bienvenida:

15:00h - 15:30h

Dra. Montserrat Puig, Vicerectora de Igualdad y Género de la Universidad de Barcelona

Dra. M. Carmen Vidal, Directora de la Cátedra UB DANONE

Dra. M. Rosa Lamuela, Directora del INSA·UB

Sra. Blanca Padrós, 2a Teniente de alcaldesa del área de Economía, Servicios Internos, Trabajo, Universidades, Innovación y Transparencia, Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet

Sra. Marta Iguacén, R&I Lead Europa del Sur, Danone

¿Qué es una alimentación saludable y sostenible desde la evidencia científica?

15:30h - 17:00h | Moderadora: **Sra. Marta Iguacén**

Alimentación: nexo de unión entre la salud humana y planetaria

Ujué Fresán, Instituto de Salud Global de Barcelona (ISGlobal)

Dieta sostenible y su efecto en la salud del planeta

Gumersindo Feijoo, Universidad de Santiago de Compostela

Productos ecológicos vs no ecológicos

Victòria Castell Garralda, Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, Generalitat de Catalunya

Lácticos y/o alternativas vegetales. Posicionamiento científico

Guillermo Mena Sánchez, Doctorado en Nutrición i Metabolismo - Asesor Médico Indústria Alimentaria

Reto: **Recetas desperdicio cero**

17:00h - 17:15h | Moderan Laura Guzmán y Noelia G. Romero
Reproducción de vídeos y votación de los/las ganadores/as!

La sostenibilidad como eje transformador de la alimentación saludable

17.30h - 19:00h | Moderadora **Dra. M. Carmen Vidal**

Los ODS y la alimentación saludable y sostenible

Arnau Queralt, Consejo Asesor para el Desarrollo Sostenible (CADS), Generalitat de Catalunya

La alimentación saludable y sostenible en el marco del Plan Estratégico de la Alimentación en Cataluña (PEAC)

Joan Godia, Departamento de Agricultura, Ramaderia, Pesca y Alimentación, Generalitat de Catalunya.

Alimentando futuros sostenibles: el rol de las ciudades

Ana M. Moragues Faus, Facultad de Economía y Empresa, Universidad de Barcelona

Los/las jóvenes y la sostenibilidad alimentaria

Suelen Souza, Lead of Health Affairs, Public Affairs Iberia, Danone

Repte: **Infografías ODS**

19:00h - 19:15h | Moderan Alba Arabia y Oriol Comas
Presentación de infografías y votación de los/las ganadores/as!



Participa en nuestros retos!*

Categoría 1:

Recetas desperdicio cero

Elabora y graba una receta explicando cómo reutilizar uno o más subproductos de alimentos

Los vídeos se publicarán en Instagram y Twitter
@campusalimentacioub.

Los 5 vídeos con más "likes" serán seleccionados para presentarse durante el workshop para escoger la receta ganadora.

Participación abierta a todo el público

Envía tu vídeo (máximo 2 minutos)
a catedra.ubdanone@ub.edu
antes del **18/05/2021**.



Categoría 2:

Infografías ODS

Elabora una infografía sobre una iniciativa que ayude a conseguir uno de los ODS relacionados con la sostenibilidad y la alimentación

+info:

www.un.org/sustainabledevelopment/es

Preséntalo de forma visual
y explícalo en sólo 2 minutos!

Participación abierta a estudiantes de grado,
máster y doctorado de la UB

Envía tu infografía (medida A3 y formato pdf o jpg)
a catedra.ubdanone@ub.edu
antes del **19/05/2021**.



Se puede participar individualmente o en equipos de 2 personas.
Es imprescindible inscribirse previamente a la jornada.

Premio de **150€** y **lote de productos Danone**
para el equipo ganador de cada categoría!

*La asistencia y la participación en alguno de los retos puede ser reconocida con 1 ECTS