

VIII EDICIÓ PREMI CÀTEDRA UB-DANONE

El 23 de gener de 2023 a les 15h es reuneix a l'aula Magna de l'edifici històric de la Universitat de Barcelona, el jurat del Premi Càtedra UB-DANONE per als millors treballs fi de grau de Nutrició Humana i Dietètica, Ciència i Tecnologia dels Aliments i Ciències Culinàries i Gastronòmiques.

El jurat està constituït per les següents persones:

- **Sra. Isabel Pérez**, Manager de Nutrició i Sostenibilitat, Danone Espanya.
- **Sra. Montserrat Andreu**, Manager de Ferments i Fermentació, Danone Espanya.
- **Sra. Glòria Cugat**, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Generalitat de Catalunya.
- **Sra. Gemma Salvador**, Dietista-nutricionista de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.
- **Dra. Roser Martí**, Presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).
- **Sra. Laia Badal**, responsable de l'àrea de desenvolupament i innovació de la Fundació Alícia.
- **Sr. Ismael Prados**, xef - consultor gastronòmic i professor associat Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, UB.
- **Sra. Maria Izquierdo**, cap de Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, UB.
- **Sra. M. Carmen Vidal**, directora de la Càtedra UB-DANONE i directora del Campus de l'Alimentació de Torribera, UB.
- **Sra. Begoña Lafarga**, de l'administració del Campus de l'Alimentació de Torribera que actua de secretària amb veu i sense vot.

El jurat ha rebut de l'equip tècnic de la primera etapa de selecció, sis treballs escollits d'entre els 23 que s'han presentat al premi. Després d'un sorteig aleatori, l'ordre de presentació oral dels treballs, és el següent:

1. **Aplicació de la metodologia d'investigació de la masia de El Cellar de Can Roca a un nou producte: Lemna.** Presentat per Julia Caparrós Crespo. Tutores: Alba Ruíz Ceamanos i Héloïse Vilaseca.
2. **Caracterització del patró dietètic en dones gestants amb alt i baix risc de PEG.** Presentat per María López Roura. Tutora: Rosa M. Casas Rodríguez.



3. **Fingerptinting metabòlic d'avellanes per a la seva autenticació geogràfica i varietal.** Presentat per Anna González Moreno. Tutora: Stefania Vichi i Berta Torres Cobos.
4. **Aprofitament de subproductes de peix aplicat a elaboracions gastronòmiques.** Presentat per Òscar Boronat Nielsen i Pau Sintes Juanico. Tutors: Miguel Díez Rodríguez i Felipe Sebastian Celis Bueno
5. **És la conducta alimentària un determinant en la relació son i obesitat?** Presentat per Sara Doblas Faxedá. Tutora: María Fernanda Zerón Rugerio
6. **Caracterització espectroscòpica de la interacció entre sucres i alcaloides.** Presentat per Salvador Pellicer Roca. Tutor: Francisco Javier Luque Garriga

Cada treball és presentat pel seu autor/a durant un temps de deu minuts, seguits de cinc minuts de preguntes dels membres del jurat i respostes dels autors.

Realitzat l'acte públic i després de la deliberació del jurat, es procedeix als lliurament dels premis dotats amb un xec regal d'un import de 1000 euros pels autors de cada treball i un altre de 500 euros pel seus tutors o tutores. Per unanimitat, el jurat ha acordat:

Atorgar el **Premi Càtedra UB-DANONE** al millor treball fi de grau de **Nutrició Humana i Dietètica**, dotat amb un xec regal d'un import de 1.000 euros l'autor/a de cada treball, i un altre de 500 euros per al cada docent responsable de la tutoria a:

- **És la conducta alimentària un determinant en la relació son i obesitat? Presentat per Sara Doblas Faxedá. Tutora: María Fernanda Zerón Rugerio .**

Atorgar el **Premi Càtedra UB-DANONE** al millor treball fi de grau de **Ciència i Tecnologia dels Aliments**, dotat amb un xec regal d'un import de 1.000 euros l'autor/a de cada treball, i un altre de 500 euros per al cada docent responsable de la tutoria a:

- **Fingerptinting metabòlic d'avellanes per a la seva autenticació geogràfica i varietal. Presentat per Anna González Moreno. Tutora: Stefania Vichi. i Berta Torres Cobos.**

Atorgar el **Premi Càtedra UB-DANONE** al millor treball fi de grau de **Ciències Culinàries i Gastronòmiques**, dotat amb un xec regal d'un import de 1.000 euros l'autor/a de cada treball, i un altre de 500 euros per al docent responsable de la tutoria a:

- **Aplicació de la metodologia d'investigació de la masia de El Cellar de Can Roca a un nou producte: Lemna. Presentat per Julia Caparrós Crespo. Tutores: Alba Ruíz Ceamanos i Héloïse Vilaseca**



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra d'Alimentació
Saludable i Sostenible



DANONE

Sra. M. Carmen Vidal

Presidenta del jurat

Sra. Maria Izquierdo

Sra. Isabel Pérez

Sra. Glòria Cugat

Sra. Gemma Salvador

Sra. Montserrat Andreu

Sra. Roser Martí

Sr. Ismael Prados

Sra. Laia Badal

Sra. Begoña Lafarga

Secretaria del jurat