



## VIII EDICIÓ PREMI CÀTEDRA UB-DANONE Acta jurat tècnic

El 1 de desembre de 2022 a les 10.00h, es reuneixen els membres del jurat tècnic 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:

- **Dra. M. Carmen Vidal**, directora de la Càtedra UB-DANONE i directora del Campus de l'Alimentació de Torribera.
- **Dra. Maria Izquierdo**, directora del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.
- **Dr. Pedro Marrero**, director del Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.
- **Dra. Rosa M. Lamuela**, directora de l'INSA-UB
- **Dra. Mireia Urpí**, cap d'estudis del grau en Nutrició Humana i Dietètica.
- **Dra. Elvira López**, cap d'estudis en funcions del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- **Dra. Anna Tressera**, delegada del responsable acadèmic UB del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques.
- **Dra. Teresa Veciana**, coordinadora del TFG del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- **Dra. Maria Pérez** coordinadora del TFG del grau de Nutrició Humana i Dietètica.
- **Dr. Andreu Farran-Codina**, professor del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia.

El jurat ha valorat un total de 23 treballs presentats.

Després de fer una valoració conjunta de tots els treballs presentats, atenent la qualitat, l'originalitat i l'adequació al Premi, el jurat ha proposat els següents treballs com a finalistes de la VIII edició de Premi Càtedra UB-Danone:

a) Treballs de fi de grau de Nutrició Humana i Dietètica:



1. **Caracterització del patró dietètic en dones gestants amb alt i baix risc de PEG.** Presentat per María López Roura. Tutora: Rosa M. Casas Rodríguez.
2. **És la conducta humana un determinant en la relació son i obesitat?** Presentat per Sara Doblas Faxedá. Tutora: María Fernanda Zerón Rugerio

b) Treballs de fi de grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments:

1. **Fingerptinting metabòlic d'avellanes per a la seva autenticació varietal.** Presentat per Anna González Moreno. Tutora: Stefania Vichi.
2. **Caracterització espectroscòpica de la interacció entre sucres i alcaloides.** Presentat per Salvador Pellicer Roca. Tutor: Francisco Javier Luque Garriga

c) Treballs de fi de grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques:

3. **Aplicació de la metodologia d'investigació de la masia de El Celler de Can Roca a un nou producte: Lemna.** Presentat per Julia Caparrós Crespo. Tutores: Alba Ruíz Ceamanos i Héloïse Vilaseca.
4. **Aprofitament de subproductes de peix aplicat a elaboracions gastronòmiques.** Presentat per Òscar Boronat Nielsen i Pau Sintés Juanico. Tutors: Miguel Díez Rodríguez i Felipe Sebastian Celis Bueno

Santa Coloma de Gramenet, 1 de desembre de 2022