

IV Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB-DANONE\*

# Alimentació Saludable i Sostenible: "Aliments Plant-Based"

**Dimecres 14 de desembre de 2022 de 15.00h a 20.00h**

Sala de les Voltes, Edifici La Masia del [Campus de l'Alimentació de Torribera](#). Universitat de Barcelona

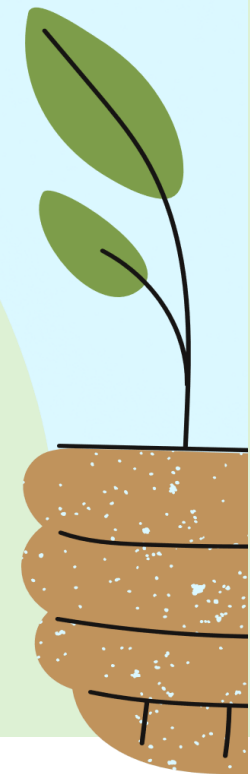
També es retransmetrà en Streaming



## PLACES LIMITADES

Inscripcions: <https://form.jotform.com/223122549133347>

\*Aquesta activitat és susceptible de reconeixement 5 hores/ECTS només pels assistents presencialment



ORGANITZEN:



COL·LABOREN:





# "Aliments Plant-Based"

**Inauguració i benvinguda:**  
**15:00h - 15:30h**

**Mercè Segarra**, Vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència de la Universitat de Barcelona  
**M. Carmen Vidal**, Directora de la Càtedra UB DANONE  
**M. Rosa Lamuela**, Directora de l'INSA·UB  
**Blanca Padrós**, tinenta d'alcaldeessa de l'àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència, Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet  
**Isabel Pérez**, Health & Nutrition Manager, Public Affairs de Danone

## Taula 1

**15:30h - 17:00h** | Moderadora: **Isabel Pérez**

**Quins són els reptes de la categoria d'alternatives vegetals als lactis?** Antonio Torres, Nutrition&Sustainability Manager, Danone.

**Proteïna vegetal: interès en el desenvolupament de begudes funcionals.** Miguel López Moreno. Professor de la Universidad Francisco de Vitoria i Universidad Camilo José Cela.

**La sostenibilitat a les guies alimentaries: alternatives a la proteïna animal.** Maria Blanquer. Agència de Salut Pública de Catalunya.

**17:00h - 17:30h** | Coffee break

## Taula 2

**17.30h - 18.30h** | Moderadora: **M. Carmen Vidal**

**Avaluació comparativa del perfil nutricional entre anàlegs càrnics de base vegetal i els corresponents productes càrnics.** Teresa Veciana, professora titular Dept. Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, UB.

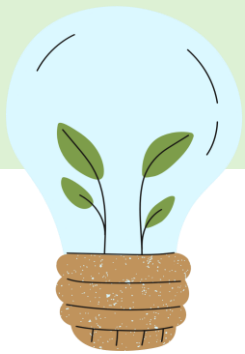
**Anàlisi qualitativa dels coneixements, percepcions i us dels aliments fermentats en persones joves, adultes i residents a Barcelona.** M. Clara de Moraes Prata Gaspar, professora associada Dept. Antropologia Social, UB

**Claus per a seguir una dieta de baixa petjada de carboni.** Ujué Fresán, investigadora a ISGlobal.

**Concurs d'Infografies:**  
**18:30h - 19:00h** | Presentació d'infografies i votació.

**Taller (només presencial):**  
**19:00 - 19:45** | **Què haig de fer per a reduir la petjada de carboni de la meva dieta?** Ujué Fresán, investigadora a ISGlobal.

**19:45h - 20:00h** | Entrega de premis i cloenda



# Participa al concurs d'infografies!

## Elabora una infografia sobre:

- **Les alternatives vegetals a plats o productes amb ingredients d'origen animal**
- **Propostes per a reduir la petjada de carboni de la teva dieta**

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 **12/12/2022 a les 13h**



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