



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra d'Alimentació
Saludable i Sostenible



VII EDICIÓ PREMI CÀTEDRA UB-DANONE

El 2 de maig de 2022 a les 15h es reuneix a l'aula 5 de l'Edifici de la Masia del Campus de l'Alimentació de Torribera (Av. Prat de la Riba 171- Recinte Torribera - Santa Coloma de Gramenet), 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. M. Carmen Vidal**, directora de la Càtedra UB-DANONE i directora del Campus de l'Alimentació de Torribera, UB.
- **Sra. Maria Izquierdo**, cap del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, UB.
- **Sra. Isabel Pérez**, Manager Nutrició i Sostenibilitat Danone Espanya.
- **Sra. Glòria Cugat**, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Generalitat de Catalunya.
- **Sra. Victòria Castell**, cap de serveis de Planificació, Auditoria i Avaluació del Risc de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.
- **Sr. Antonio Torres**, Manager Nutrició i Sostenibilitat Danone Espanya.
- **Sra. Minerva Granados**, Vocal de la Junta de Govern del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).
- **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 20 que s'han presentat al premi. Es procedeix al sorteig aleatori de l'ordre de presentació oral dels treballs, que és el següent:

1. **Elaboració de la guia de pràctiques correctes d'higiene per obradors compartits**, presentat per Helena Cañas Ruíz. Tutor: Antonio Ignacio Montoro Lorite.
2. **Adaptació de les cuines hospitalàries a la pandèmia COVID-19**, presentat per Marina Maragda Ferrer Gracia. Tutora: Montserrat Saperas Ferrer.
3. **Preparació de brous. Comparació entre l'olla clàssica, l'olla exprés i l'olla OC'OO**, presentat per Laura Graell González. Tutors: Axel Bidon-Chanal Badia i Mikel Díez Rodríguez.



4. **Afecten els estereotips de gènere a l'adopció de dietes vegetarianes?**. Presentat per Purificación Alcalá Bellido. Tutor: Andreu Farran Codina.
5. **Estudi de la relació entre l'obesitat i sobrepès en pacients amb càncer de mama en centre hospitalari oncològic**. Presentat per Helena Macias Montes. Tutora: Mireia Urpí Sardà i Pedro José Robledo Saenz.
6. **Estudi sobre l'empremta mediambiental de la dieta mediterrània**, presentat per Cristina Trull i Ventura. Tutora: Montserrat Folch Sánchez.

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, aquest ha acordat per unanimitat el següent:

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 a l'autor del treball, i una altra de 500 euros per al docent responsable de la tutoria a:

- **Afecten els estereotips de gènere a l'adopció de dietes vegetarianes?**. Presentat per Purificación Alcalá Bellido. Tutor: Andreu Farran Codina.

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:

- **Estudi sobre l'empremta mediambiental de la dieta mediterrània**, presentat per Cristina Trull i Ventura. Tutora: Montserrat Folch Sánchez.

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:

- **Adaptació de les cuines hospitalàries a la pandèmia COVID-19**, presentat per Marina Maragda Ferrer Gracia. Tutora: Montserrat Saperas Ferrer.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra d'Alimentació
Saludable i Sostenible



Sra. M. Carmen Vidal

Presidenta del jurat

Sra. Maria Izquierdo

Secretaria del jurat

Sra. Isabel Pérez

Sra. Glòria Cugat

Sra. Victòria Castell

Sr. Antonio Torres

Sra. Minerva Granados

Sra. Begoña Lafarga