

IV EDICIÓ PREMI CÀTEDRA UB-DANONE

El 17 de gener de 2019 es reuneix, a sala de reunions 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 tècnic del Premi Càtedra UB-DANONE per als millors treballs fi de grau de Nutrició Humana i Dietètica i Ciència i Tecnologia dels Aliments:

- **Sra. M. Carmen Vidal**, directora de la Càtedra UB-DANONE.
- **Sra. Elvira López Tamames**, cap d'estudis del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- **Sra. Teresa Veciana**, coordinadora del TFG del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- **Sr. Andreu Farran-Codina**, professor del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia.

Excusa la seva assistència:

- **Sra. Mireia Urpí Sardà**, cap d'estudis del grau en Nutrició Humana i Dietètica.
- **Sra. Stefania Vichi**, coordinadora del TFG del grau de Nutrició Humana i Dietètica.

El jurat ha valorat un total de 13 treballs presentats. En aquest procés, cada treball ha estat valorat per dos membres de jurat, evitant òbviament els possibles conflictes d'interès.

En la reunió d'avui, atenent la qualitat, l'originalitat i l'adequació al Premi, el jurat ha proposat els següents treballs com a finalistes de la IV edició de Premi Càtedra UB-Danone:

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

1. **Caffeine and chlorogenic acids: the protective role of the two main bioactive compounds in coffee in the prevention of the metabolic syndrome**, presentat per Roger Barrull Pérez. Tutora: M. Emília Juan Olivé.
2. **Energy expenditure of elite female soccer players**, presentat per Bet Sugranyes i Poch. Tutor: Andreu Farran Codina.
3. **Validació dels continguts d'un qüestionari per a l'avaluació del microentorn escolar relatiu a la nutrició i l'activitat física (SPAN-ET)**, presentat per Maria Godina Lapaz. Tutor: Andreu Farran Codina.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



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

4. **Prevalença d'astrovirus nous en la població pediàtrica**, presentat per Núria Aregall Mestre. Tutora: Susana Guix Arnau.
5. **Lipid profile and sodium content of gluten-free vs gluten-containing bread: results from a comparative market study**, presentat per Nataliia Tarnovska. Tutor: Francesc Guardiola Ibarz.
6. **Efecte de la suplementació amb herbes i fruits secs en la composició en àcids grassos i vida útil de la carn de conill de l'híbrid ibèric**, presentat per Judit Santacana Querol. Tutores: Maria Àngels Oliver Pratsevall.

Santa Coloma de Gramenet, 17 de gener de 2019