



IV EDICIÓ PREMI CÀTEDRA UB-DANONE

El 20 de febrer de 2019 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 i Ciència i Tecnologia dels Aliments.

El jurat esta constituït per les següents persones:

- **Sra. M. Carmen Vidal**, directora de la Càtedra UB-DANONE i vicedegana de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació en la funció de directora del Campus de l'Alimentació de Torribera, UB.
- **Sra. Maria Izquierdo**, cap de Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, UB.
- **Sr. Gregorio Alegre**, director de Health Affairs Danone.
- **Sra. Marta Iguacen**, Scientific & Nutrition Manager R&D Danone.
- **Sra. Glòria Cugat**, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat de Catalunya.
- **Sra. Victòria Castell**, cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.
- **Sra. Nuria Llata**, membre de la Junta de Govern del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).
- **Sra. Susana Herráiz**, 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 13 que s'han presentat al premi. Es procedeix al sorteig aleatori de l'ordre de presentació oral dels treballs, que és el següent:

1. **Energy expenditure of elite female soccer players**, presentat per Bet Sugranyes i Poch. Tutor: Andreu Farran Codina.
2. **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.



3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **Prevalença d'astrovirus nous en la població pediàtrica**, presentat per Núria Aregall Mestre. Tutora: Susana Guix Arnau.

Cada treball és presentat pel seu autor/a durant un temps de quinze 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 1.500 euros al millor treball, i una altra de 500 euros per al docent responsable de la tutoria a,

- **Energy expenditure of elite female soccer players**, presentat per Bet Sugranyes i Poch. 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 1.500 euros al millor treball, i una altra de 500 euros per al docent responsable de la tutoria a,

- **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.

Santa Coloma de Gramenet, 20 de febrer de 2019