



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra d'Alimentació
Saludable i Sostenible



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



V EDICIÓ REPTES INNOVACIÓ * CÀTEDRA UB- DANONE

3000€ PER L'EQUIP GUANYADOR

PROTEÏNA

Noves tendències
en aliments alts
en proteïna



PLANT-BASED

Productes
sostenibles i
deliciosos en
bases vegetals



PROBIÒTICS

Productes amb
valor afegit que
responguin a una
necessitat de salut



KIDS

Productes amb
valor afegit bon
sabor, saludables
i adequats per a
les necessitats de
nens



**4 EQUIPS INTERDISCIPLINARIS D'ESTUDIANTS TREBALLARAN 2
MESOS EN UN REPTE AMB TUTORS/ES DE DANONE:**

**PER ESTUDIANTS DE 2ON, 3ER I 4RT DE:
NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES**

INSCRIU-TE JA!!



PROGRAMA DE FORMACIÓ PER PART DE DANONE I STARTUB!:

11/02/2026 DE 15.30H-18.30H A DANONE I+D CARASSO (C/ CÒRSEGA 590):

- PRESENTACIÓ DEL CONCURS I DELS/ES TUTORS/ES
- VISITA INSTAL·LACIONS I+D

18/02/2026 DE 16:30H-18:00H A STARTUB!-FOCUS INNOFOOD AL CAMPUS (EDIF. MASIA):

- TALLER D'IDEACIÓ DE PRODUCTE, ANEL PATIÑO. LEAD STARTUB! FOCUS INNOFOOD

18/03/2026 DE 16:30H-18:00H A STARTUB!-FOCUS INNOFOOD:

- TALLER DE PRODUCTE/PROPOSTA DE VALOR, ELENA MAESTRE. SUBDIRECTORA STARTUB!

22/04/2026 DE 16:30 A 18:00H A LA SEU STARTUB!-FOCUS INNOFOOD AL CAMPUS :

- TALLER "PREPARA EL TEU PITCH", M. ÁNGELES GARCÍA, DEPT. FILOLOGIA HISPÀNICA (UB).

***AQUESTA ACTIVITAT ÉS SUSCEPTIBLE DE RECONeixEMENT DE 3 ECTS**