



Cicle: TAST D'ALIMENTACIÓ I COMUNICACIÓ

Les lleguminoses:

una revolució gastronòmica pendent?



2016
ANY INTERNACIONAL
DELS LLEGUMS

24 de maig de 2016

OBJECTIU

Revisar i analitzar l'interès dels llegums en l'alimentació, les seves potencialitats gastronòmiques i els trets actuals que envolten la percepció social del seu consum a partir de l'experiència i el diàleg amb professionals dels àmbits de l'Alimentació, la Gastronomia i la Comunicació.

PROGRAMA

- 10.00-10.15h **Presentació de la Jornada**
Màrius Rubiralta, director del Campus de l'Alimentació de Torribera (UB).
- 10.15- 11.00h **Conferència inaugural: Les lleguminoses en un món sostenible**
Alfonso Clemente, Departament de Fisiologia i Bioquímica de Nutrició Animal. Estació Experimental del Zaidín (CSIC). President de l'Asociación Española de Leguminosas.
- 11.00-11.30h **Descans. Cafè**
- 11.30-13.00h **Primer Tast: Comunicació i Nutrició i Salut**
El valor nutritiu dels llegums. **Rosaura Farré**, catedràtica de Nutrició i Bromatologia, Universitat de València.
Per què els llegums tenen mala premsa? **Albert Molins**, periodista de La Vanguardia.
Els llegums i l'alimentació infantil. **Luz Santana**, pediatra del Grup Quirón-Dexeus.
Biomarcadors d'ingesta dels llegums. Experiència del projecte europeu FOOTBALL (JPI-HDHL-Biomarkers). **Cristina Andrés**, professora titular del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (UB).
Modera: **Concepció Amat**, professora titular del Departament de Bioquímica i Fisiologia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (UB).
- DINAR
- 15.00-16.30h **Segon Tast: Comunicació i Gastronomia**
Per què s'ha deixat de prendre llegums durant més d'una generació? **Josep Lluís Bosch**, sociòleg i professor titular de la UB.
Ens avergonyeix demanar un plat de llegums a un restaurant de categoria? **Tana Collados**, periodista de televisió.
Els llegums a les cartes dels restaurants. **Pedro Monje**, propietari del restaurant Via Veneto.
Anàlisi antropològic de les dites i refranys populars sobre llegums. **Joan Ribas**, professor d'Antropologia de l'Alimentació. Observatori de l'Alimentació (UB).
Modera: **Marta González-Peláez**, consultora de comunicació de Marconta Comunicació.
- 16.30-17.00h **Descans. Cafè**
- 17.00-18.30h **Tercer Tast: Comunicació i Qualitat i Seguretat Alimentària**
Criteris i denominacions de qualitat dels llegums. **Montserrat Domènech**, cap de Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Generalitat de Catalunya.
Llegums i canvi climàtic. **Jaume Lloveras**, catedràtic de Producció Vegetal de la Universitat de Lleida.
Seguretat dels llegums: problema sobredimensionat? **Victòria Castells**, cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
Llegums. Conreu i comercialització de llegums a les cooperatives agràries catalanes, **Màrius Simón**, tècnic de Gestió d'Ajuts i Projectes Especialitzat en R+D+I, Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya; i **Manel Cunill**, gerent de la Cooperativa Agrària del Vallès.
Modera: **Elvira López Tamames**, professora titular Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (UB).
- 18.30-19.30h **Conclusions i cloenda.**
Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.
M. Carmen Vidal, catedràtica del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (UB).



Lloc

Sala Les Voltes
Edifici La Masia
Recinte Torribera
Campus de l'Alimentació
Universitat de Barcelona
Avda. Prat de la Riba, 171. 08921
Santa Coloma de Gramenet
Tel. 934031978
direcciocampus@ub.edu
www.ub.edu/campusalimentacio
Aparcament al recinte
(preu màxim 4,10€)

Inscripcions (places limitades)

Professionals: 20 euros

Estudiants: 5 euros

Formulari:

<https://form.jotformeu.com/61252866653360>

Es lliurarà certificat d'assistència.

Els alumnes dels graus impartits al Campus de l'Alimentació podran sol·licitar el reconeixement de 0,5 ECTS institucionals.

Amb la col·laboració de:



Restaurant
Via Veneto