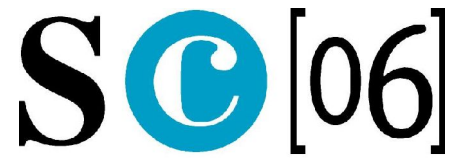


Universitat de Lleida



www.setmanaciencia.org

## Setmana de la Ciència [06]

Del 10 al 19 de novembre

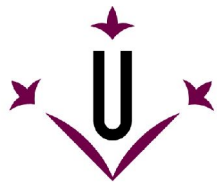
L'edició d'enguany de la Setmana de la Ciència dedica la seva temàtica principal a **L'alimentació del segle XXI**. Es tracta del segon cop en què, seguint la línia iniciada l'any passat, aquest ja clàssic **programa col·lectiu d'activitats de divulgació científica i tecnològica**, coordinat per la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació (FCRI), aposta per un gran tema de fons com a fil conductor, tot i que sense excloure'n cap altre per aquest fet. En total, es presenten arreu Catalunya més de 400 actes, entre conferències, taules rodones, cursos, tallers i jornades de portes obertes.

"Som el que mengem?" Un interrogant i una frase feta que, davant l'evolució dels hàbits alimentaris, s'han plantejat alguns pensadors, investigadors, cuiners i, més recentment, empresaris i grans corporacions alimentàries. En un temps on el menjar ràpid i la dieta mediterrània conviuen amb la fam endèmica i les grans epidèmies i plagues animals, l'alimentació és -a més d'una necessitat ineludible per a l'ésser humà- un exponent punter i molt revelador del nivell tecnològic, científic i cultural de qualsevol societat.

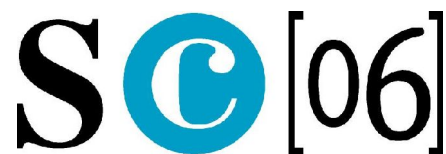
L'SC'06 serà un marc privilegiat on esbrinar de forma propera i entenedora per als ciutadans i ciutadanes de Catalunya cap on va el futur de la nostra alimentació. Tot això amb el teló de fons del recent **Dia Mundial de l'Alimentació**, que se celebra anualment el **16 d'octubre**, de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO). Què mengem? Com ho conservem, processem i cultivem? Quina serà la nostra dieta en un futur proper? Qui i com investiga al nostre país en el sector alimentari?... I altres qüestions que, juntament amb moltes propostes divulgadores procedents d'altres branques de la nostra recerca, conformen un any més el més complet esforç col·lectiu anual de divulgació científicotecnològica a Catalunya.

Novament, tornem a ser més d'un centenar d'entitats del Sistema Català de Recerca i Innovació les que treballem conjuntament per una divulgació científica innovadora, dotada de fórmules originals de transmissió del coneixement properes al seu receptor: la societat. I dins de la societat, molt especialment, la joventut, amb l'objectiu clar d'estimular i potenciar la seva vocació científica. En aquest sentit, l'SC'06 acollirà el tercer **Dia de la Ciència a les Escoles**. La iniciativa, organitzada per l'FCRI i el Departament d'Educació i Universitats, portarà de nou a les aules de Secundària - l'embrió dels nostres futurs investigadors i investigadores- els millors científics i científiques del país en múltiples disciplines del coneixement.

**L'11a Setmana de la Ciència a Catalunya (SC'06) s'internacionalitza**. Aquesta és la primera ocasió en què la Setmana acull, com a nova experiència, actes de divulgació científica procedents d'un altre país, en concret, **Polònia**, com a nació convidada. Es tracta d'un fet significatiu en el context de l'Espai Europeu de la Recerca. Una nova aposta que permetrà compartir internacionalment experiències de divulgació científica que permetin apropar, encara més, la recerca i la innovació europea a la ciutadania comunitària i contribuir a fer d'elles un nou i veritable signe de la identitat d'Europa.



Universitat de Lleida



www.setmanaciencia.org

## Nutrició / Alimentació

Universitat de Lleida

Des de la Universitat de Lleida volem oferir-vos tot un seguit d'activitats, organitzades pels diferents centres docents, amb l'objectiu d'**atancar la ciència a la ciutadania**. Així, per tal de **difondre la recerca i la investigació desenvolupada a la UdL** en els camps de la nutrició i l'alimentació, proposem les següents activitats enmarcades dins la present edició de la Setmana de la Ciència, dedicada enguany a **L'alimentació del segle XXI**:

**30 d'octubre de 2006**  
**11:00 - 14:00h**

**VISITA GUIADA AL CAMPUS d'ETSEA**  
**i explicació dels diferents grups de recerca de la UdL**

**LLOC**

**DESCRIPCIÓ**

**Campus de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària**

Av. Alcalde Rovira Roure, 191  
25198 Lleida  
Tel. 973 70 25 00  
Fax: 973 70 20 89



Visita guiada al Campus d'ETSEA i explicació del treball de diferents grups de recerca del Departament de Tecnologia d'Aliments de la UdL a diferents representants del Gremi de l'hostaleria i l'hortofruticultura de Lleida.

**Tipus d'activitat:** Visita guiada, xerrada

**Tema:** Agricultura, alimentació, investigació

**Públic:** Gremi de l'hostaleria i l'hortofruticultura, i públic en general.

**Departament de Tecnologia dels Aliments**

**30 d'octubre de 2006**  
**11:00 - 14:00h**

**VISITA GUIADA AL CAMPUS d'ETSEA**  
**i explicació dels diferents grups de recerca de la UdL**

El Departament de Tecnologia d'Aliments (DTA) de la Universitat de Lleida és un Departament amb una gran projecció en l'àmbit de la investigació científica, en el qual es troben implicats tots els seus membres d'una forma molt activa. Els membres del DTA formen part de dos grups del CeRTA de la Generalitat de Catalunya, el de Tecnologia dels Productes Vegetals i el de Postcollita, estant inscrits a la vegada en dos grups Consolidats de Qualitat reconeguts per la Generalitat de Catalunya

El DTA centra actualment la seva investigació en les següents àrees prioritàries

- \* Enginyeria i enzimologia d'aliments
- \* Micologia aplicada
- \* Noves tecnologies de processat d'aliments
- \* Olis i Greixos

La investigació esmentada anteriorment es porta a terme en les instal·lacions que el DTA posseeix en l'edifici Nº 2 del campus de l'ETSEA de la UDL.

Per altra banda, l'existència d'un conveni entre la Universitat de Lleida i l'IRTA de la Generalitat de Catalunya possibilita l'adscripció de part del personal del DTA al centre mixt UDL-IRTA, en el qual s'està portant a terme investigació en les següents línies:

- \* Qualitat i Tecnologia de frigoconservació de fruites.
- \* Control biològic i seguretat alimentària en la postcollita de fruita.

Finalment, dintre del Departament existeixen tres Serveis Departamentals d'Assistència a la Investigació (SEDAIs) que ofereixen a la comunitat universitària i a les empreses del sector la possibilitat de portar a terme investigacions i serveis en les següents àrees:

- \* Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari.
- \* Qualitat sensorial i fisico-química d'Aliments.
- \* Assajos en Planta Pilot de Tecnologia d'Aliments.

#### **Grups Consolidats de Recerca**

- \* Unitat de Tecnologia de Productes Vegetals (TPV)
- \* Unitat de Postcollita (PC)

#### **ORGANITZADORS**

**Vicerectorat de Recerca i  
Innovació  
Universitat de Lleida**

#### **RESPONSABLES**

**Olga Martín**  
Departament de Tecnologia dels Aliments  
Avda. Rovira Roure, 191  
Despatx 3.10, Edifici nº 2. Campus ETSEA  
Tel. 973 70 25 21  
e-mail: [dta@tecal.udl.es](mailto:dta@tecal.udl.es)  
<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/>

#### **OBSERVACIONS**

<http://www.udl.cat>  
<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/>

Del 10 al 19 de novembre de 2006  
Cada migdia de 12:00 – 12.15h

Programa diari a ONDA RAMBLA  
a càrrec de diferents grups de recerca de la UdL

## LLOC

## DESCRIPCIÓ

[www.ondarambla.es](http://www.ondarambla.es)  
**Lleida 100.2 FM**  
Director.- Manel Tahull  
Dr. Fleming 15. 8º  
25006-Lleida  
Telèfon 973 26 66 66



Diferents grups de recerca dels Departaments de Producció Vegetal i Animal i de la Facultat de Medicina de la UdL explicaran la recerca que duen a terme i les seves investigacions en diferents àmbits cada migdia a Onda Rambla.

**Tipus d'activitat:** programa ràdio, xerrada  
**Tema:** Agricultura, alimentació, investigació  
**Públic:** Públic en general.

## PONENTS

**Noves tecnologies i conservació / Nicotoxines i olis / Seguretat i qualitat dels aliments**  
M. José Motilva, Olga Martín (Departament de Producció Vegetal)

**Com les plantes millorades genèticament poden contribuir a millorar la nostra dieta i la nostra salut”**  
Teresa Capell (Departament de Producció Vegetal)

**Nutrició i malalties associades a l'envelliment**  
Reynald Pamplona (Departament de Ciències Mèdiques Bàsiques)

**Estudi de perfils proteòmics associats a la distribució del teixit edipòs del ramat porcí**  
Marc Tort (Departament de Producció Animal)

**Ciència i tecnologia del cereal per a alimentar a deu mil milions de persones: era dels genòmics i més enllà**  
José Luís Molina Cano (Centre UdL-IRTA)

## ORGANITZADORS

Vicerectorat de Recerca i Innovació  
Universitat de Lleida

## OBSERVACIONS

<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/>  
<http://www.udl.cat>  
<http://www.ondarambla.es>

Del 13 al 19 de novembre de 2006

## EXPOSICIÓ L'ORIGEN DE L'OLIVERA

### LLOC

**Facultat de Medicina**  
C. Montserrat Roig, 2  
25008 Lleida  
973 702 400

### DESCRIPCIÓ

L'exposició acull, entre d'altres, les darreres mostres arqueològiques trobades a pinyols d'ullastre i d'olivera d'ara fa 6.000 anys.



La inauguració de l'exposició tindrà lloc **dilluns 13 a les 13.30h** a càrrec de Jaume Barrull, vicerector d'Activitats Culturals i Projecció Universitària de la UdL, Antoni Llevot, director dels Serveis Territorials de Cultura de la Generalitat de Catalunya, i Josefa Peiró, alcaldessa de Juneda.

**Tipus d'activitat:** Exposició

**Tema:** Alimentació, història

**Públic:** Públic en general

### ORGANITZADORS

**Vicerectorat de Recerca i Innovació**  
**Universitat de Lleida**

Grup d'Investigació Prehistòrica de la UdL / Vicerectorat d'Activitats Culturals i Projecció Universitària de la UdL / Àrea de Cultura, Educació i Esports de l'Ajuntament de Juneda / Museu de Juneda / Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya

### OBSERVACIONS

<http://www.udl.cat>

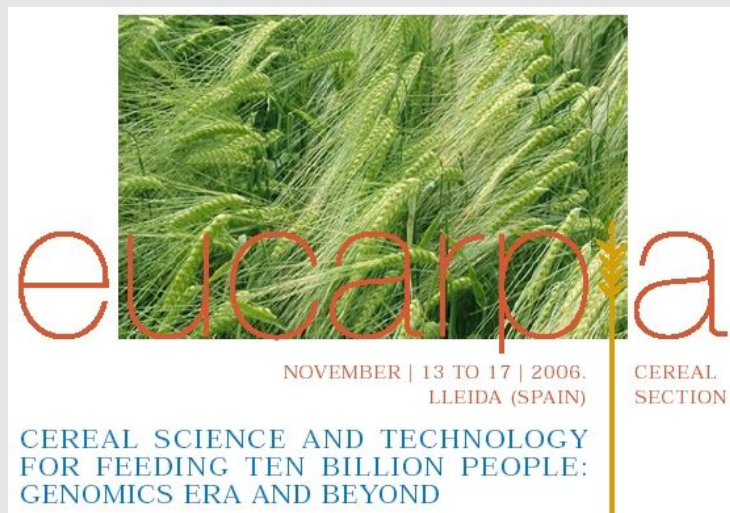
**LLOC**

**DESCRIPCIÓ**

**Hotel Condes de Urgell**  
Av. Barcelona, 17-27  
Tel.: 973 202 300  
Fax: 973 202 404  
25001 Lleida  
info@hcondes.com  
www.hotelcondes.com

**Cereals, 2006, Section Meeting**

Cereal Science and Technology for Feeding Ten Billion People: Genomics Era and Beyond



**Programa:**

<http://www.udl.es:8080/opencms/serveis/oficina/Novetats/2006/eucarpia.html>

**Web:**

[www.eucarpia.org](http://www.eucarpia.org)

En el marc del Congrés d'EUCARPIA CEREAL SECTION, que se celebrarà a Lleida del 14 al 17 de novembre, del qual la UdL i el Centre UdL-Irta són organitzadors, tindrà lloc a més un concert de l'orquestra simfònica Julià Carbonell, a l'Auditori Enric Granados el dimecres 15 de novembre, a les 21.00h.

**ORGANITZADORS**

**UdL-IRTA  
Eucarpia**

**José Luis Molina-Cano**

Centro UdL - IRTA  
Av. Alcalde Rovira Roure 191  
25198 Lleida (Spain)  
Tel.: +34-973702574 Fax: +34-973238301  
jose.luis.molina@irta.es

**OBSERVACIONS**

<http://www.udl.cat>  
<http://www.udl.es:8080/opencms/serveis/oficina/Novetats/2006/eucarpia.html>  
<http://www.eucarpia.org>

16 de novembre de 2006  
19:00 - 20:00h

**CONFERÈNCIA**  
a càrrec de **Xavier Mestre**  
(Restaurant L'Avi Pau de Cunit)

## LLOC

## DESCRIPCIÓ

**Saló Víctor Siurana**  
**Edifici del Rectorat**  
Pl. Víctor Siurana 1, 25003  
Tel. 973 702000



Xavier Mestre, il·lustre i mediàtic xef i propietari del restaurant L'Avi Pau (Cunit, Tarragona), oferirà una conferència sobre cuina, gastronomia i nutrició. En acabar, s'oferirà als assistents un pica-pica de degustació de la *Federació d'Hostaleria de Lleida* i un tast de vins a càrrec de *Costers del Segre*.

**Tipus d'activitat:** Conferència, degustació

**Tema:** Gastronomia, nutrició, hostaleria

**Públic:** Públic en general

## PONENTS

**Xavier Mestre**

il·lustre i mediàtic xef i propietari del restaurant L'Avi Pau (Cunit, Tarragona)

## ORGANITZADORS

**Vicerectorat de Recerca i Innovació**  
**Universitat de Lleida**  
**Escola d'Hostaleria de Lleida**

## OBSERVACIONS

<http://www.udl.cat>  
<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/>

**Escola d'Hostaleria de Lleida**

Partida de la Caparrella, s/n  
973 281 180 // 973 281 182  
25192 Lleida  
<http://www.xtec.es/centres/c5006720/>

**Restaurant L'Avi Pau**

<http://www.lacuina catalana.com/lavipau/>  
Avinguda Barcelona, 160  
Cunit, 43881 Tarragona  
Tel: 977674861



24 de novembre de 2006  
De 12:00 – 14.00h

Programa d'ONDA RAMBLA al RECTORAT  
per atancar la cultura del vi a la població

## LLOC

**Sala de Juntes del 2n Pis**  
**Edifici del Rectorat**  
Pl. Víctor Siurana 1, 25003  
Tel. 973 702000

**www.ondarambla.es**  
**Lleida 100.2 FM**  
Director.- Manel Tahull  
Dr. Fleming 15. 8º  
25006-Lleida  
Telèfon 973 26 66 66

## DESCRIPCIÓ



La Sala de Juntes del 2n pis de l'Edifici del Rectorat de la Universitat de Lleida serà la seu del programa de ràdio que Onda Rambla dedicarà a la **difusió de la cultura del vi**, i que contarà entre d'altres, amb la presència d'Antonio Salgado, coordinador científic del FIVIN, i Magí Raventós Sáenz, president de "Costers del Segre".

**Tipus d'activitat:** programa ràdio, xerrada  
**Tema:** Gastronomia, alimentació, nutrició, divulgació  
**Públic:** Públic en general

## PONENTS

**Antonio Salgado**  
Cap de la Unitat de Gestió de l'Institut de Recerca de la Vall d'Hebron  
Coordinador Científic de la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN)

**Magí Raventós**  
President de Costers del Segre

## ORGANITZADORS

**Vicerektorat de Recerca i Innovació**  
**Universitat de Lleida**  
**Costers del Segre**

## OBSERVACIONS

<http://www.udl.cat>  
<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/>  
<http://www.fivin.com>  
<http://www.ondarambla.es>



**>> Més informació:**

>> [www.udl.cat](http://www.udl.cat)

>> [www.udl.cat/serveis/oficina/Novetats/2006/setmana\\_ciencia06.html](http://www.udl.cat/serveis/oficina/Novetats/2006/setmana_ciencia06.html)

>> [www.setmanaciencia.org](http://www.setmanaciencia.org)

>> Programa de la Setmana de la Ciència'06 [PDF]

<http://193.145.216.9/setci06/mediasc06/programasc06.pdf>

