

dimecres, 22 de maig de 2024

Taula redona: Realitats alimentàries divergents

Informació de l'esdeveniment

Lloc:

Aula Magna de l'IEI i en remot

Web:

[Taula redona: Realitats alimentàries divergents](#) [

<https://www.iei.cat/ca/administracio/fpiei/blog/realitats-alimentaries-divergents-aproximacio-a-una-eleccio-alim>
]

Inici:

22 de maig de 2024 | 18:00

Taula redona: [Realitats alimentàries divergents](#) [<https://www.iei.cat/ca/administracio/fpiei/blog/realitats-alimentaries-divergents-aproximacio-a-una-eleccio-aliment>], amb professorat de la UdL.

Dieta vegana, omnívora, flexitariana, ovolactovegetariana, paleo, mediterrània... Què és més saludable davant aquesta realitat alimentària? Els patrons dietètics tenen un paper crucial en la nostra salut i benestar del planeta. Els enfocaments tradicionals sovint se centren en nutrients individuals o aliments específics. Tanmateix, els patrons dietètics consideren les complexes interrelacions entre diferents aliments i nutrients en conjunt. Les dietes d'alta qualitat consisteixen en aliments densos en nutrients amb un mínim de sucres afegits, sodi i greixos saturats. El paper de l'alimentació és clau per mantenir hàbits saludables, la salut planetària i promoure la salut global.

A càrrec de:

Laura

Rubió

Piqué

Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica per la Universitat Rovira i Virgili; llicenciada en Ciència i Tecnologia d'Aliments per la Universitat de Lleida; doctora en Ciència i Tecnologia Agrària y Alimentària per la mateixa universitat; professora agregada del programa Serra Hunter. La seva recerca s'ha centrat principalment en el desenvolupament de mètodes analítics millorats per a la determinació de compostos fenòlics en aliments, el desenvolupament de models in vitro i animals per estudiar la digestibilitat, la biodisponibilitat, el metabolisme i la distribució de teixits, i llur aplicació en estudis intervencionistes humans. Actualment, investiga el metabolisme microbià dels compostos bioactius i les implicacions en la prevenció de malalties cròniques, com les malalties cardiovasculars.

O t F o r t u n y d e Z y r c u l a r F o o d s

Llicenciat en Veterinària per la Universitat Autònoma de Barcelona. Ha treballat durant més de 33 anys en la indústria càrnia i durant 5 anys en la indústria de la proteïna alternativa. També té experiència en les àrees de Producció, R&D, Qualitat, Exportació i gestió de categories. Participa al màster de seguretat alimentària i de gestió i innovació d'indústries agroalimentàries de la Universitat de Lleida.

J o a n S o l é d e B l a u e r e s p i r u l i n a

Enginyer industrial de formació i apassionat de la microalga espirulina. L'any 2009 va constituir l'associació Xaexa Espirulina, des d'on ha contribuït a divulgar el potencial d'aquesta espècie amb un fort component social, L'any 2019 va fundar Blauver, una empresa centrada en la investigació i la producció d'espirulina d'alta qualitat a Lleida.

M o d e r a : B l a n c a S a l i n a s - R o c a

Professora Universitat Ramon Llull-Blanquerna i investigadora de l'Institut de Recerca Biomèdica de Lleida. Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica per la Universitat de Barcelona, Llicenciada en Ciència i Tecnologia d'Aliments per la Universitat Autònoma de Barcelona. Doctora en Ciència i Tecnologia Agrària y Alimentaria per la Universitat de Lleida. Centra la recerca en l'àmbit de la Salut Pública i la Nutrició, especialment en el paper de l'Alimentació en les Malalties Cròniques no Transmissibles i lidera projectes a nivell Europeu i Internacional així com en l'àmbit de la Salut Global en països africans.

Organitza: Secció de Ciències agroalimentàries de l'IEI