



Activitats 2019

SCIENCE & COOKING

Influència en la cuina del segle XXI
Influencia en la cocina del siglo XXI

La innovació científica que ha afegit en els darrers anys a la cuina. En particular, la gastronomia ha estat essencial per al desenvolupament del **comerç amb aliments**. La ciència i la tecnologia que s'ha desenvolupat en els últims anys ha permès a la **ciència i la tecnologia** contribuir a la innovació i al desenvolupament de la indústria alimentària.

Actualment, el món de la **ciència i la tecnologia** està contribuint a la cuina en el **sector acadèmic** i també en el **desenvolupament empresarial**. La innovació i el desenvolupament de la gastronomia es relacionen amb la **ciència i la tecnologia** que s'ha desenvolupat en els últims anys.

El **Science & Cooking World Congress Barcelona 2019** és un projecte de **innovació científica** que té com a objectiu **promoure la ciència i la tecnologia** en el món de la **ciència i la tecnologia** i la **ciència i la tecnologia** en el món de la **ciència i la tecnologia**.

Per més informació, visiteu el **Science & Cooking World Congress Barcelona 2019** al nostre web.

1. Definir el concepte de **Ciència i la Cuina**.

Ciència i la Cuina (Science and Cooking)
1a. Aplicar el coneixement científic a la pràctica culinària.
2a. Utilitzar la cuina com a mitjà d'innovació científica.
3a. Utilitzar la pràctica culinària com a mitjà d'innovació científica.
4a. Utilitzar la cuina com a mitjà d'innovació científica.

2. Per desenvolupar el punt 1a, calen els **paradigmes científic** i **tecnològic** que s'han desenvolupat en els últims anys i que han permès a la **ciència i la tecnologia** contribuir a la innovació i al desenvolupament de la indústria alimentària.

3. El **Science & Cooking World Congress Barcelona 2019** és un projecte de **innovació científica** que té com a objectiu **promoure la ciència i la tecnologia** en el món de la **ciència i la tecnologia** i la **ciència i la tecnologia** en el món de la **ciència i la tecnologia**.

Dossier i manifest del Science & Cooking

15 de juliol de 2019

Accessible en línia el manifest «Scientific gastronomy Barcelona 2019», el dossier de la jornada i el vídeo del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019. Pere Castells va ser president del Comitè Organitzador i és membre de la Junta de l'ACCA.

El País digital Entrevista d'El País a José Juan Rodríguez sobre els casos recents de Listeria

20 d'agost de 2019

José Juan Rodríguez, expert en nutrició i seguretat alimentària i tresorer a la Junta de l'ACCA, respon a preguntes sobre els casos recents de *Listeria* al diari *El País*.



Convocatòria de premis de l'IEC

Setembre de 2019

Convocatòria del Premi M. del Carmen de la Torre Boronat de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (per a estudiants) en el marc del LXXXIX Cartell de premis i de borses d'estudi.

PREMI per a estudiants
M. del Carmen de la Torre Boronat
DE L'ACCA

2.000€

Ofert a un treball d'investigació, bibliogràfic o d'assaig sobre els aliments.

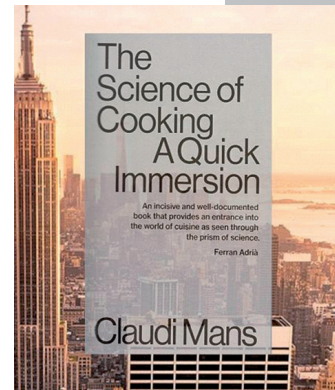
Termini d'admissió de candidatures:
29 NOV



Restaurant The Yale Club de Nova York Presentació del llibre *The science of cooking. A quick immersion*, de Claudi Mans

2 de setembre de 2019

Presentació del llibre *The science of cooking. A quick immersion*, de Claudi Mans, membre de la Junta de l'ACCA. A càrrec de Harold McGee i Ferran Adrià. És la traducció del llibre *La química en la cocina. Una inmersión rápida*, de 2018.



Campus de l'Alimentació de Torribera, Santa Coloma de Gramenet Jornada de cuina, alimentació i societat

26 de setembre de 2019

Jornada dedicada a la cuina, l'alimentació i la societat coorganitzada per la direcció del Campus, el CETT i la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina. Va inaugurar la jornada M. Carmen Vidal, directora del Campus i vicepresidenta de l'ACCA; Montserrat Rivero, presidenta de l'ACCA, hi va participar com a moderadora, i Victòria Castells, de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i vocal de la Junta de l'ACCA, hi va moderar una taula rodona.





AXA Convention Centre, Barcelona
Congrés Nutrients 2019 - Nutritional Advances in the Prevention and Management of Chronic Disease
25-27 de setembre de 2019

Participació de Montserrat Rivero, com a presidenta de l'ACCA, i d'altres membres de l'ACCA.

Restaurant Pomarada, Barcelona
Dinar col·loqui: «Què mengem? Història de l'alimentació i la nutrició a Catalunya»
11 d'octubre de 2019

Dinar organitzat per la Comissió d'Economia Agroalimentària al Restaurant Pomarada de Barcelona, on es va parlar sobre la història de les persones, famílies i empreses alimentàries a Catalunya en la segona part del segle XIX i la primera part del segle XX, i la seva contribució a la millora de l'alimentació. Hi van participar membres de l'ACCA.



Sala Prat de la Riba de l'IEC, Barcelona
III Jornada per a l'Aprofitament dels Aliments i la Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament
16 d'octubre de 2019

En el Dia Mundial de l'Alimentació es va celebrar una jornada tècnica amb el títol «Cap a un sistema alimentari sostenible», en què el tema principal va ser el malbaratament alimentari a les empreses. La presidenta de l'ACCA, Montserrat Rivero, va presentar la jornada i hi van assistir membres de l'ACCA.

III Jornada per a l'Aprofitament dels Aliments i la Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament
 BARCELONA, dimecres 16 d'octubre de 2019

Presentació	Programa
<p>9.00 h Inauguració i lliurament de la documentació</p> <p>9.15 h Benvinguda i presentació de la jornada</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro), Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p> <p>Dr. Miquel Àngel Ferrer (Direcció del Departament de Recerca i Innovació Tecnològica de Catalunya)</p> <p>9.30 h Principals problemes i oportunitats en l'ús de les dades de qualitat</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Dr. Miquel Àngel Ferrer (Direcció del Departament de Recerca i Innovació Tecnològica de Catalunya)</p> <p>10.00 h Presentació de la Guia per a la reducció d'ús de les empreses</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p> <p>10.30 h Taula Rodona: Cap a un futur per a la producció de les empreses</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p> <p>11.00 h Cloenda de la jornada</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p>	<p>10.00 h Presentació de la Guia per a la reducció d'ús de les empreses</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p> <p>10.30 h Taula Rodona: Cap a un futur per a la producció de les empreses</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p> <p>11.00 h Cloenda de la jornada</p> <p>Dr. Carles Ferrer (Cooperativa Agrària del Ebro) i Quilès Indurain (Agència de Qualitat de Catalunya)</p>



Sala d'Actes del Col·legi d'Economistes de Catalunya
Taula de debat sobre polítiques alimentàries
6 de novembre de 2019

Es va celebrar la taula de debat sota el títol «Cap on va la legislació alimentària de la UE: simplificació o complexificació». Hi va participar José Juan Rodríguez, membre de la Junta Directiva de l'ACCA i professor titular de nutrició i bromatologia de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).



Activitats 2019

GESTIÓ D'ALERTES ALIMENTÀRIES

Compartint l'experiència

Edifici Salvany
Sala d'Actes
Carrer Roc Boronat, 81-95
08025 Barcelona

13 de novembre de 2019



Sala d'Actes de l'Edifici Salvany, Barcelona Jornada sobre gestió d'alertes alimentàries (ASPCAT)

13 de novembre de 2019

Organitzada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i adreçada a operadors econòmics i tècnics de control oficial, l'objectiu de la jornada va ser compartir experiències entre les diferents parts implicades, per tal de millorar l'eficàcia en la gestió de les alertes alimentàries i protegir la salut dels consumidors.

Col·legi Oficial de Metges de Barcelona VI Trobada Solidària Hospital HM Nens de Barcelona: «Aprent a menjar sa» 15 de novembre de 2019

La conferència de clausura va anar a càrrec de la doctora Montserrat Rivero i Urgell, presidenta de l'ACCA, que va presentar la ponència «Aportacions actuals en la nutrició infantil».



Paranimf de la Facultat de Medicina - Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona VII Jornades Anuals del CODINUCAT i III Congrés SCADC 22 i 23 de novembre de 2019

Es van celebrar les jornades sota el lema «Evidència científica: la base de la professionalitat». Hi van assistir diversos membres de l'ACCA.



VII JORNADES CODINUCAT III CONGRÉS SCADC

Evidència científica: la base de la professionalitat

Auditori del Col·legi d'Economistes de Catalunya, Barcelona 3a Jornada en Bioeconomia: «Bioeconomia i innovació tecnològica»

21 de novembre de 2019

Des de la Comissió Agroalimentària del Col·legi d'Economistes de Catalunya s'organitza la 3a Jornada en Bioeconomia sota el títol: «Bioeconomia i innovació tecnològica», que es va centrar en la gestió eficient de l'aigua, l'agricultura de precisió, les dades massives i la sostenibilitat, la intel·ligència artificial i el control biològic.

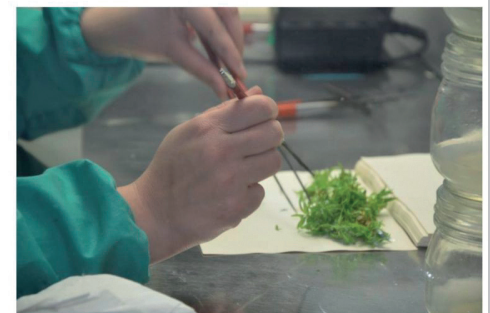
Hi van participar Antoni García Gabarra i altres membres de l'ACCA.

3ª Jornada en Bioeconomía: Bioeconomía i innovació tecnològica

7 OCTUBRE 2019 OBEALIMENTÀRIA

DEIXA UN COMENTARI

PER INSCRIURE'S CLIQUEU AQUEST ENLLAÇ



Gestió eficient de l'aigua, agricultura de precisió, big data i sostenibilitat, intel·ligència artificial, control biològic

**Universitat Autònoma de Barcelona,
Barcelona**
**XVIII Workshop Métodos Rápidos
y Automatización en Microbiología
Alimentaria (MRAMA)**

26-29 de novembre de 2019

L'objectiu es va centrar a ampliar i fer difusió dels coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i identificar ràpidament els microorganismes i els seus metabòlits habituals en els aliments i l'aigua. El doctor José Juan Rodríguez Jerez (professor de la Universitat Autònoma de Barcelona i membre de la Junta Directiva de l'ACCA) va presentar la ponència «Visión general de los métodos rápidos y miniaturizados, y la automatización en microbiología».

**XVIII WORKSHOP
MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN
EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA**

There must be a better way to do microbiology
D.J. Jerez



Universitat Autònoma de Barcelona
Facultat de Veterinària
Salón de actos

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
26 a 29 de novembre de 2019

Directores

Marta Capellas Pulg y Josep Yuste Pulgvert

Organizado por

Centre d'Innovació, Recerca i Transferència
en Tecnologia dels Aliments

Departament de Ciència animal i dels aliments

Basado en la idea original de

Professor Dr. Daniel Y. C. Fung

(Kansas State University, Manhattan, Kansas, EUA)



**Campus de l'Alimentació de Torribera,
Santa Coloma de Gramenet**
**IV Jornada d'Alimentació, Nutrició,
Gastronomia i Salut Mental**
29 de novembre de 2019

Aquesta edició es va dedicar a «Addiccions, microbiota i alimentació». Hi va participar M. Carmen Vidal, com a directora del Campus i vicepresidenta de l'ACCA, i altres membres de l'ACCA.

Restaurant Pomarada, Barcelona
Dinar homenatge
6 de desembre de 2019

La Junta de l'ACCA va celebrar un dinar homenatge als antics presidents i presidents de l'Associació: Mercè Centrich, M. del Carmen de la Torre, Ramon Clotet, Josep Obiols i Abel Mariné, que van estar molt satisfets dels reconeixements per la seva dedicació incondicional durant anys. La ressenya es pot trobar en aquest mateix número de la revista TECA que teniu a les mans.

Seu de l'IEC, Barcelona
XII Jornada ACCA: 40è aniversari
4 de desembre de 2019

Malgrat la intensa pluja, va ser un goig tenir la sala de l'IEC plena de gent per celebrar la XII Jornada ACCA, en la qual es va commemorar el 40è aniversari de l'Associació. Un agraïment a totes les persones que hi van assistir i, en especial, als participants i ponents. La ressenya completa de l'acte es pot trobar en aquest mateix número de la revista TECA que teniu a les mans.





Activitats 2019

Sala Pi i Sunyer de l'IEC, Barcelona Jornada de Santa Llúcia: «Alimentació: mites i falses concepcions» 11 de desembre de 2019

Des de la Secció Biologia i Societat, de la Societat Catalana de Biologia, amb la col·laboració de l'Associació Catalana de Comunicació Científica, s'organitza aquesta jornada per tal d'acostar el coneixement científic actualitzat a tot el públic, tant acadèmic com no acadèmic. Hi van assistir diversos membres de l'ACCA.

*Alimentació:
mits i falses concepcions*



INVITACIÓ A L'ACTE DE LLIURAMENT DELS PREMIS CCNIEC 2019

12 de desembre de 2019, a les 13.00 h
Sala Prat de la Riba de l'Institut d'Estudis Catalans (c. del Carme, 47, 08001 Barcelona)



- Introducció a càrrec del Sr. Jordi Salas-Salvadó, director del CCNIEC.
- Lliurament del Premi CCNIEC a la millor iniciativa en el camp de la millora de l'alimentació de la població.
- Lliurament del Premi CCNIEC Marc Viader, a la innovació en productes alimentaris.
- Lliurament del Premi CCNIEC Ramon Turró, en reconeixement d'una trajectòria d'excel·lència en el camp de la nutrició.
- Premis CCNIEC-Danone i CCNIEC-Fundació Eroski a les millors tesis doctorals.

Presidència Faciel: Sr. Joan Domènec Ros Argandoña, president de l'Institut d'Estudis Catalans i Sr. Joan Guix i Oliver, secretari de Salut Pública del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, i Sr. Carmel Mífol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Us preguem que confirmeu l'assistència a l'adreça electrònica: secretaria@ccniec.cat

2019

Seu de l'IEC, Barcelona Acte de lliurament dels premis CCNIEC 2019

11 de desembre de 2019

Acte de reconeixement a les persones i indústries que durant el 2019 han estat mereixedores dels guardons del CCNIEC i punt de trobada de tots aquells investigadors de Catalunya i dels Països Catalans que centren les seves tasques investigadores en l'alimentació, la nutrició i la dietètica. Hi van assistir la presidenta i diversos membres de l'ACCA.



Seu de l'IEC, Barcelona María del Carmen de la Torre Boronat, Heura Foods i Fundació Espigoladors, premiats pel Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC)

11 de desembre de 2019

El Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC) va lliurar els premis CCNIEC. Entre els premiats hi havia María del Carmen de la Torre Boronat, membre fundadora de l'ACCA, a qui es va atorgar el IX Premi Ramon Turró, en reconeixement d'una trajectòria d'excel·lència com a investigadora nacional i internacional en l'àmbit de la nutrició.



Campus de l'Alimentació de Torribera 32a Jornada de Recerca de l'Observatori de l'Alimentació 16 de desembre de 2019

Jornada sota el tema «De la coexistència a la convivència en el Campus de l'Alimentació de Torribera: sostenibilitat alimentària i acció social a Santa Coloma de Gramenet».

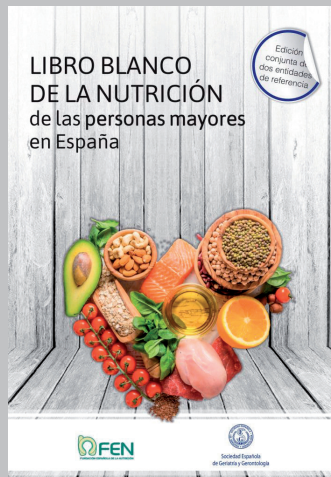
XXXII JORNADES DE RECERCA DE L'OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ (OOLA)

DIA DILLUNS 16 de desembre de 2019, 11.30h - 17.45h
11000 Campus de l'Alimentació de Torribera (UR) - Aula 1 i 2 (Edifici Verdader) al Prat de la Riba, 228.08021 - Santa Coloma de Gramenet.
Organitzat: OOLA (Grup de recerca de l'IRISA - Departament d'Antropologia Social - UR)

AULA 1 - Conferències:
11.30h. Presentació. Prof. Dra. Cristina Lleras (Observatori de l'Alimentació - UR).
11.45h - 12.30h. El benestar del consumidor de aliments desde la ecología política. Dr. Jordi Gasó (CEIAS - UR).
12.30h - 12.45h. De la coexistència a la convivència en el Campus de l'Alimentació de Torribera: sostenibilitat alimentària i acció social a Santa Coloma de Gramenet. (OOLA - UR).
12.45h - 13.30h. Una ruta a la biblioteca: la interculturalitat al nostre país. Biblioteca gestió cultural a la Biblioteca de Fondo. Mariana Chacón (Biblioteca de Fondo - Santa Coloma de Gramenet).
13.15h - 13.45 h. Cuchara, la cuina com a espai de feminitat alimentària. Maria Sobrià (Centre d'Estudis d'Alimentació i Nutrició - Santa Coloma de Gramenet).
13.45h - 14.30h. Debat.

AULA 2 - Tallers i visites:
10h - 16.30h. Impacto del turismo en el territorio rural: caso de estudio municipio de Compostela, Nayari (México). Alejandra Portillo (Universidad Autónoma de Nayari, México).
16.30h - 17h. Alimentación Saludable en las acciones de Promoción de la Salud. Dra. María Casero (Universidad Federal do Rio de Janeiro, Brasil).
17h - 17.30h. Ventat i Sensació en espai. El signu cívico i la veritat diagnòstica, a través del anàlisi i validació de dos classificacions para cívico i espai en aserentes pedibricas atendidos en la unidad de espai del Hospital San Joan de Déu Barcelona. Enric Aranda (Centro de Estudios de Urbanidad del Ayuntamiento de Barcelona, Colombia).
17.30h - 17.45h. Cierre de las jornadas.





Libro blanco de la nutrición de las personas mayores en España 18 de diciembre de 2019

Més de cent trenta reconeguts experts en els camps de la nutrició i la geriatria, entre ells la nostra presidenta, Montserrat Rivero, van publicar el passat desembre de 2019 el *Libro blanco de la nutrición de las personas mayores en España*, una anàlisi global, multidisciplinària i pionera que recull de forma exhaustiva les debilitats i les fortaleses de la nutrició i la seva afectació en la gent gran. Aquest llibre és el resultat de la col·laboració entre la Sociedad Española de Geriatria y Gerontología i la Fundación Española de la Nutrición. Consta de deu mòduls i vuitanta-dos capítols. El capítol 11 del mòdul 3, «Prebióticos, probióticos y simbióticos en la alimentación de la persona mayor», va ser escrit per la nostra presidenta.



Activitats 2020

Barcelona
Dinar col·loqui: «Què mengem? Turisme gastronòmic»
24 de gener de 2020

La Comissió d'Economia Agroalimentària i la Comissió d'Economia del Turisme va organitzar aquest dinar col·loqui sota el títol «Què mengem? Turisme gastronòmic». Hi van assistir membres de l'ACCA.



Campus de l'Alimentació de Torribera
III Jornades ADINU Barcelona:
«L'Alimentació del futur: mirem endavant»
6 de març de 2020

La Jornada va comptar amb l'assistència de membres de l'ACCA.



III JORNADES ADINU BARCELONA
L'Alimentació del Futur: Mirem Endavant