

... a La Masia:

Titelles

Darwin: l'origen de la vida i l'evolució. Espectacle de titelles, recentment premiat a nivell estatal, on es mostra l'origen de la vida i l'evolució, i la importància que l'alimentació hi ha tingut.

Hora i lloc: 11.30 h (1a sessió) i 12.45 h (2a sessió), Aula 1, Planta 0.

Exposició de pòsters

Més de 15 pòsters divulgatius sobre la recerca en nutrició, aliments i dietètica realitzats pels equips de recerca de la UB.

Hora i lloc: tot el matí, Vestíbul de la Planta 1.

Estands d'empreses i entitats

Danone, ACSA, Fundació Alicia, Gallina Blanca, BiCentury, Triptolemos, CETT, Mercats Municipals de Santa Coloma.

Hora i lloc: tot el matí, Sala de les Voltes, Planta 0.

... a l'edifici Gaudí:

Exposició de la Fundació Triptolemos

La alimentación en el siglo XX.

L'exposició estarà oberta durant tot el matí.

... als edificis Gaudí, Verdaguer i Marina:

Visita i sessió de portes obertes als nous edificis restaurats del recinte Torribera

Portes obertes a La Masia i a l'edifici Gaudí durant tot el matí.

Visita guiada als edificis Marina i Verdaguer: 13.00 h (punt de reunió: porta principal de La Masia, Planta 0)

Durant tot el matí:

Servei de Bar

A l'exterior de La Masia



Punt d'informació de la Festa ExpAliments

Al vestíbul de la Planta 0 de La Masia

ExpAliments ha rebut l'ajut 2010ACDC 00037 del programa per al finançament d'actuacions en l'àmbit de la divulgació científica (ACDC) de la Direcció General de Recerca del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya.

Amb el suport de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària de la Universitat de Barcelona.

ExpAliments

La festa de l'alimentació

13 de novembre de 2010, de 10.30 h a 14.30 h



Benvinguts a ExpAliments, la festa de l'alimentació!



Durant tot el matí, petits i grans, esteu convidats a participar a les múltiples activitats que s'ofereixen i a conèixer els nous edificis restaurats del recinte Torribera: La Masia, on es fan les principals activitats, i els edificis Gaudí, Verdaguer i Marina.



La web continuarà actualitzant-se després de la festa amb fotos, vídeos i molta més informació:

<http://expaliments.wordpress.com/>

Gràcies a tots per la vostra col·laboració i participació!



Campus de l'Alimentació de Torribera, Av. Prat de la Riba, 171.
Santa Coloma de Gramenet ◀ Singuerlín (Lg)

Experiments, tallers i jocs - La Masia

Durant tot el matí

Plastilina amb ingredients de la cuina. (A. Monferrer)
Vestíbul Planta 0 – Per a nens i nenes

Un flam d'oli! (P. Castells)
Sala de les Voltes, Planta 0 – Tots els públics

Pa de pessic al minut. (B. Muñoz, O. Teixidó)
Sala de les Voltes, Planta 0 – Tots els públics

Experiències olfatoromàtiques: olorem el que veiem. (E. López, S. Buxaderas, A.M. Chinchilla)
Vestíbul Planta 2 – Per a adults i nens i nenes

Mini-test de salut i composició corporal. (M.A. Lizárraga, R. Martín)
Aula Polivalent, Planta 2 – Tots els públics

Jocs per a nens i nenes. (Estudiants de "Consell alimentari. Taller d'aplicació")
La Biblioteca, Planta 2 - L'aventura dels colors, Dòmino dels aliments, La piràmide de la salut, Joc del semàfor.
A l'exterior de la Masia, Planta 1 - Joc del mocador.

3 sessions – 11.00 h, 12.00 h, 13.00 h

Gastronomia i dietètica. (X. Torrado, M. Illán)
Aula 2 + Aula Cuina, Planta 1 – Per a joves i famílies

Quanta energia dona el meu esmorzar? (T. Veciana)
Aula d'informàtica, Planta 1 – Tots els públics

Vols veure què hi ha en els caragols que mengem? (O. González-Moreno, M.S. Gómez, M. Gracenea)
Sala de reunions, Planta 2 – Per a adults

3 sessions – 11.30 h, 12.30 h, 13.30 h

Esferificacions i cucs comestibles. (C. González, A. Monferrer)
Sala de les Voltes, Planta 0 – Tots els públics

Tria el teu esmorzar. (X. Torrado, M. Illán)
Aula 2 + Aula Cuina, Planta 1 – Per a joves i famílies

Què ens diuen les etiquetes? (M. Izquierdo)
Aula d'informàtica, Planta 1 – Tots els públics

Els anisàkids del peix. Els saps reconèixer? (L. Iniesta, R. Fisa, J.C. Casanova, I. Montoliu)
Sala de reunions, Planta 2 – Per a adults

Microponències - Aula 4, Planta 2, La Masia

11.00 h
Nodrint les nostres defenses. (Francisco J. Pérez Cano, Grup d'Autoimmunitat i Tolerància, Dept. Fisiologia, Fac. Farmàcia; INSA·UB)

11.20 h
Sobreviure al bolet. (M. Carme Barceló, Unitat de Botànica, Fac. Farmàcia; UB)

11.40 h
Yogur y leches fermentadas como alimentos funcionales y probióticos. (David Manrique, Programa NUSA – Nutrición y Salud)

11.55 h
Són segurs els aliments que mengem? (Abel Mariné, Grup d'Amines i Poliamines Bioactives en els Aliments, Dept. Nutrició i Bromatologia, Fac. Farmàcia; INSA·UB)

12.30 h
Olor, sabor y espejos. (Carmen Escolano, Dept. Farmacologia i Química Terapèutica, Fac. Farmàcia; UB)

12.45 h
La Dolce vita no és bona per la salut: el consum excessiu de begudes ensucrades. (Joan Carles Laguna, Dept. Farmacologia i Química Terapèutica, Fac. Farmàcia; UB)

13.00 h
La seguretat alimentària també està a les teves mans. (Glòria Cugat, Emilio Vicente, Agència Catalana de Seguretat Alimentària, Generalitat de Catalunya)

13.15 h
In vino veritas? (M. Emilia Juan, Grup de Fisiologia i Fisiopatologia Nutricionals, Dept. Fisiologia, Fac. Farmàcia; INSA·UB)

13.45 h
Productos nocivos y productos con valor añadido en los alimentos. (José Barbosa, Grup de Bioanàlisi, Dept. Química Analítica, Fac. Química; INSA·UB)

14.00 h
Los parásitos, ¿están invitados a nuestra mesa? (M^a Soledad Gómez, Grup de Recerca en Qualitat Parasitològica dels Aliments, Unitat de Parasitologia, Fac. Farmàcia; INSA·UB)

Durant tot el matí, passi de vídeos de les microponències
Aula 3, Planta 2, La Masia