

## **II JORNADA MENGEM SA? La carn en l'alimentació**

**Barcelona, 12 de maig de 2015**  
**Sala Prat de la Riba. Institut d'Estudis Catalans**  
**C. del Carme, 47, Barcelona**

La Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) i l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) es complauen a anunciar la celebració de la II Jornada Mengem Sa?, sota el lema «La carn en l'alimentació».

Actualment, hi ha un interès social creixent per saber si els aliments que consumim es produeixen de manera sostenible i si la nostra alimentació és nutritiva, sana i segura. El nostre propòsit és difondre el valor de la carn com a aliment sobre la base del coneixement científic i professional des de la granja a la taula, analitzant els sectors productiu, transformador i comercial; les novetats tècniques; els aspectes relacionats amb la nutrició i la salut, i, en definitiva, el grau d'importància per al consumidor.

Respondrem a la pregunta «mengem sa?» des de tres perspectives: producció i sostenibilitat, nutrició i salut, i seguretat per al consumidor, en un entorn de debat entre la ciència, l'empresa, l'Administració pública i el consumidor. El debat es desenvoluparà en tres sessions:

Sessió I. **PRODUCCIÓ**. Seguretat, traçabilitat i sostenibilitat. S'exposaran els diferents sistemes de producció i la manera com garanteixen la sostenibilitat, la qualitat i la seguretat per al consumidor.

Sessió II. **LA CARN: NUTRICIÓ I SALUT**. El valor nutritiu dels aliments carnis. La relació entre el consum de carn i l'estat de salut.

Sessió III. **EL CONSUMIDOR**. Quina percepció té el consumidor de les estratègies de producció i quin grau de confiança té en la carn i els productes carnis que són al seu abast?

La conferència de cloenda serà a càrrec de Nandu Jubany, xef de prestigi i referent de la gastronomia catalana.

### **INSCRIPCIÓ**

- General (inclou documentació i dinar) 50 €
- Socis de la ICEA i de l'ACCA (inclou documentació i dinar) 25 €
- Estudiants amb dinar (documentació i dinar) 25 €
- Estudiants sense dinar (assistència i documentació) 10 €

Per a inscriure-us a la **II Jornada Mengem Sa**, cal que empleneu al formulari que trobareu a l'enllaç: <http://www.iec.cat/jornades/mengemsa2015.asp>

Els estudiants poden sol·licitar una beca al mateix formulari (fins al 28 d'abril de 2015). Si la sol·liciteu, espereu a la comunicació de resolució de la beca per a formalitzar el pagament de la vostra inscripció.

## PROGRAMA

**8.45** *Lliurament de la documentació*

**9.15** *Benvinguda*

**Joandomènec Ros**, president de l'IEC

**9.30** *Introducció*

«Importància del sector carni dins del Pla Estratègic de Recerca, Innovació i Transferència Agroalimentària de Catalunya 2013-2020»

**Domènec Vila**, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM) de la Generalitat de Catalunya

**10.00** *Conferència inaugural*

«Seguretat alimentària en la producció de carn»

**Gerardo Caja**, catedràtic de producció animal del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**11.00** *Pausa cafè*

**11.30** *Taula de debat*

«Producció: seguretat, traçabilitat i sostenibilitat»

- Moderador: **Joaquim Xifra**, subdirector general de Ramaderia del DAAM
- **Alfred Ferret**, catedràtic de producció animal del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la UAB
- **Josep Dolcet**, responsable del control sanitari de l'escorxador de Mercabarna, de l'Agència de Salut Pública de Barcelona
- **Carolina Cucurella**, representant d'ANAFRIC, Associació Empresarial Càrnia
- **Valeri Salgot**, president d'Embotits Salgot, SA, i membre de la junta del Clúster d'Elaboradors de Productes Gourmet de Catalunya

**13.00** *Dinar*

**15.00** *Taula de debat*

«La carn: nutrició i salut»

- Moderador: **Abel Mariné**, professor emèrit de Nutrició i Bromatologia i membre del comitè d'experts de la càtedra de carn i salut de la Universitat de Barcelona (UB)
- **José A. García Regueiro**, assessor de laboratoris fisicoquímics i director científic a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) de Monells (Girona)
- **Rosaura Farré**, catedràtica de nutrició i bromatologia i membre del comitè d'experts de la càtedra de carn i salut de la UB
- **Carles Ascaso**, professor titular de medicina preventiva i bioestadística, i membre del Grup de Recerca en Epidemiologia, Salut Pública i Salut Internacional del Departament de Salut Pública de la UB

**16.30** *Taula de debat*  
«El consumidor»

- Moderadora: **Montserrat Mor-mur**, professora titular del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la UAB
- **Jesús Contreras**, catedràtic d'antropologia social de la UB i director de l'Observatori de l'Alimentació del Campus de l'Alimentació de la UB
- **Anna Burgués**, representant de la Federació Unió Cívica de de Consumidors i Mestresses de Casa de Catalunya (UNAE)
- **Josep Collado**, secretari general de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC)
- **Vicens Tonijuan**, conseller delegat de la Companyia General Càrnia

**18.00** *Conferència de cloenda*  
«La carn a la cuina i al plat»  
**Nando Jubany**, xef

**18.45** *Conclusions de la Jornada*  
**Josefina Plaixats**, coordinadora de la Secció de Ramaderia de la ICEA i professora titular del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la UAB

**19.00** *Cloenda*  
**Abel Maríné**, president de l'ACCA i membre de l'IEC  
**Josep Maria Vives**, president de la ICEA

**Comitè organitzador**

Josep Maria Espelta (ICEA)	Josefina Plaixats (ICEA)
Rosaura Farré (ACCA)	Joaquim Ros (ICEA)
Carles Folch (ICEA)	Ignasi Torrella (SIGFITO)
Francesc Llauradó (NUFARM)	Ester Torres (ICEA)
Abel Maríné (ACCA)	Eduard Vidal (ICEA)

ORGANITZEN



COL·LABOREN

