

**Pau Alcover.** Historiador. Doctorand del programa de doctorat en cultures medievals a la Universitat de Barcelona, amb una tesi versada sobre el frau alimentari als municipis de la Corona d'Aragó als segles XIV i XV. Aquest treball està dirigit pel Dr. Antoni Riera i la Dra. Gemma Avenoza. Membre del grup ODELA i de BITECA (Bibliografia de Textos Antics Catalans, Valencians i Balears), grup vinculat amb el projecte PhiloBiblon, dirigit per la Universitat de Berkeley.

**Buenaventura Guamis.** Catedràtic de tecnologia dels aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona, és director general del Parc de Recerca UAB (PRUAB). En la seva recerca va desenvolupar un nou sistema capaç d'esterilitzar i estabilitzar líquids mitjançant altes pressions (UHPH). Té una àmplia experiència industrial en el sector alimentari i ha estat membre de la Comissió d'Indústries Alimentàries de la Cambra de Comerç de Barcelona. Ha participat com a promotor en la creació de diferents spin-offs, i ha format empreses com AB-Biotics (biotech espanyola cotitzada al MAB), Ypsicon i Felnuti.

**Olga Martín Belloso.** Catedràtica de tecnologia d'aliments a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida (UdL), és també cap del Grup de Recerca de Noves Tecnologies per al Processament d'Aliments. Les seves recerques són del camp del desenvolupament de nous productes alimentaris segurs i saludables amb l'aplicació de noves tècniques. Camps elèctrics, llum polsada, envasament en atmosfera modificada, recobriments comestibles i nanoemulsions són algunes de les tecnologies desenvolupades.

**Manuel García Portillo.** Enginyer tècnic agrícola per la Universitat Politècnica de València. Ha fet estudis de postgrau en direcció i administració general d'empreses. L'any 1980 va fundar TECNIDEX de tecnologies i serveis per al sector post-collita de fruites i hortalisses. És vicepresident de Quimacova (Associació Química i Mediambiental del Sector Químic de la Comunitat Valenciana) i president de la Comissió d'Indústria, Energia i Medi Ambient en la Cambra de Comerç de València.

**Alain Guiard.** És, alhora, un xef «carnal» i un home de negocis. Ha passat per les millors cuines d'Europa, des del Sant Pau de la Carne Ruscalleda, el Can Faves, l'Abac i el Mandarín Oriental fins a l'Alain Ducasse a París o el Fredgastan a Estocolm. És campió del món de càtering de l'any 2013 i xef de Gourmand & Guiard, empresa que fabrica salses naturals aplicant mètodes de pascalització per a conservar-les.

**Pere Castells.** Llicenciat en ciències químiques. Ha estat professor i director d'institut. L'any 2003 es va incorporar a l'equip d'investigació del Bullitaller, on va estructurar el que va ser el departament científic del Bulli. Entre el 2004 i el 2012 va ser coordinador de recerca a la Fundació Alcía, on va dirigir i gestionar projectes d'investigació gastronòmica. Col·laborador del curs Science and cooking a Harvard (2010-2016). Ha coordinat la Unitat UB - Bullipèdia de la Universitat de Barcelona (UB) i actualment coordina la Unitat Educativa i de Recerca Ciència i Cuina (UERCC) de la UB. És membre de la junta de l'ACCA. Col·labora en la revista Investigació i Ciència i és autor del llibre recentment publicat La cuina del futur.

**Lluís González Vaqué.** Llicenciat en dret. Fins al desembre del 2009 va ser assessor de la Direcció General de Mercat Interior i Serveis de la Comissió Europea. Ha estat cap del departament de legislació alimentària, veterinària i fitosanitària de la FAO. Pioner en el dret alimentari i estudis de la legislació relativa als productes alimentosos i alimentaris, és un expert en qüestions jurídiques entorn del que mengem.

**Victòria Castell.** Farmacèutica. Treballa en el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya des de l'any 1990 com a titulada del cos de salut pública. Ha tingut diferents responsabilitats i en l'actualitat és responsable del Comitè Científic Assessor de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, Secretària de Salut Pública.

**Narcís Grèbol.** Biòleg. És coordinador d'innovació tecnològica a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) i secretari d'INNOVACC (Associació Catalana d'Innovació del Sector Carni Porcí). Com a director tècnic a Esteban Espuña SA, va desenvolupar i validar les primeres aplicacions industrials de les altes pressions hidrostàtiques als productes carnis. Ha estat gerent i director d'innovació del Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris (CENTA). Col·labora en diferents màsters universitaris en innovació i tecnologia, i és membre del jurat del Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA).

**Ramon Clotet.** Doctor en química industrial. Ha dedicat tota la seva vida professional al món agroalimentari. Actualment, és secretari de la fundació Triptolemos, dedicada a articular i generar confiança sobre el sistema alimentari global. Va ser president de l'ACCA en els moments de la integració a l'IEC.

## Organitza



## Comitè organitzador

Josep Maria Espelta (ICEA)  
Rosaura Farré (ACCA)  
Carles Folch (ICEA)  
Francesc Llauredó (NUFARM)  
Abel Mariné (ACCA)

Josefina Plaixats (ICEA)  
Joaquim Ros (ICEA)  
Ignasi Torrella (SIGFITO)  
Ester Torres (ICEA)  
Eduard Vidal (ICEA)

Patrocina:



Col·labora:



# III JORNADA MENGEM SA

La conservació dels aliments

Barcelona, 12 de maig de 2016

Museu de Ciències Naturals (Museu Blau)  
Parc del Fòrum, Barcelona

<http://blogs.iec.cat/icea>

#MengemSa16

<https://www.facebook.com/mengemSA>

Aquesta tercera jornada *Mengem sa?*, organitzada per les seccions de Ramaderia i Protecció Vegetal-Seguretat Alimentària de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA), l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) i el Museu Blau, se centrarà en un tema tan important com és la conservació dels aliments.

*Mengem sa?* és un espai per al debat sobre la situació actual de l'alimentació a la Unió Europea i les garanties de seguretat i qualitat que els aliments ofereixen al consumidor. En les dues anteriors edicions (vegetals i carn), vam deixar ben clar que sí que mengem sa, i es va canviar, així, la interrogació per una afirmació. En aquesta tercera jornada esperem aconseguir-ho també.

La conferència inaugural, a càrrec de Pau Alcover, ens oferirà una visió històrica de la conservació dels aliments. En la taula rodona es debatran les noves tecnologies que s'apliquen o s'estan investigant en l'actualitat, tant a la indústria com en la postcollita (del camp i la granja al plat). Durant la jornada tindrem experts en àmbits de la ciència, del dret i de la salut que ens aportaran molta informació de primera mà.

El tema de la conservació dels aliments és molt important tant per a garantir la qualitat dels aliments com per a evitar ensurts als consumidors.

Amb les noves tecnologies i amb una normativa europea cada vegada més exigent i restrictiva, l'etiquetatge es converteix en un veritable tractat tècnic i científic i la traçabilitat en un fil d'Ariadna que convé seguir.

Us hi esperem.

## Programa III Jornada Mengem sa La conservació dels aliments

8.45 h: Lliurament de la documentació

### 9.00 h: Benvinguda

Anna Omedes (directora del Museu de Ciències Naturals de Barcelona)  
Abel Mariné (president de l'ACCA)  
Josep Maria Vives (president de la ICEA)

### 9.15 h: Inauguració

Ramón Clotet (secretari de la fundació Triptolemos)

### 9.30 h: Visita de l'exposició «Nutrició, impuls vital».

Presentació de l'exposició a càrrec d'Abel Mariné

10.45 h: Cafè

11.15 h: Conferència inaugural

«**Passat i present de la conservació d'aliments**»,  
per Pau Alcover (historiador)

12.15 h: Taula rodona:

«**La tecnologia de la conservació dels aliments  
(productes frescos, processats i precuinats/restauració)**»

Moderada per Buenaventura Guamis (director general del Parc de Recerca de la Universitat Autònoma de Barcelona, PRUAB).

Olga Martín Belloso (catedràtica de tecnologia d'aliments a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària de la Universitat de Lleida)

Manuel García-Portillo (director general de TECNIDEX)

Alain Guiard (xef i assessor gastronòmic)

14.00 h: Dinar

### 16.00 h: «Higiene, ciència i cuina»,

per Pere Castells (coordinador de la Unitat Educativa i de Recerca Ciència i Cuina de la Universitat de Barcelona)

16.30 h: «**Data de caducitat i consum preferent. Dubtes i possibles solucions**»,

per Lluís González Vaqué (advocat i expert en dret alimentari)

17.00 h: «**Riscos associats a una conservació deficient**»,

per Victòria Castell (cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

17.30 h: «**Oportunitats en conservació d'aliments per altes pressions hidrostàtiques**»,

per Narcís Grèbol (coordinador d'innovació tecnològica a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, IRTA)

18.00 h: **Conclusions** de les jornades.

Abel Mariné (president de l'ACCA)  
Josep Maria Monfort (director general de l'IRTA)

18.30 h: Copa de cava

---

## INSCRIPCIÓ

Inscripció oberta de l'1 d'abril al 9 de maig  
per mitjà del formulari MengemSa\_III,  
a <http://www.iec.cat/jornades/mengemsa2016.asp>

## QUOTES

- 25 € (reduïda per als socis de la ICEA i de l'ACCA)
- 50 € (general)

## BECA ESTUDIANT

Si sou estudiants, en inscriure-us-hi podeu sol·licitar la beca en el formulari MengemSa\_III, fins al 25 d'abril. Un cop us comuniquem la resolució, si la sol·licitud és rebutjada podeu mantenir la plaça en pagar la inscripció, a preu reduït, abans del 9 de maig.