

TAULA RODONA sobre:

QUÍMICA ALIMENTÀRIA: ciència ↔ cultura

FIRA EXPOQUIMIA 2011

15 de novembre, de les 16 a les 18 hores. Sala 2.1

Assistència gratuïta

Previ registre a acca@iec.cat per a obtenir l'accés a la Fira

Taula rodona dirigida als professionals i als estudiosos de la química i dels aliments per a fomentar l'equilibri entre els coneixements científics i la cultura dels consumidors, mitjançant les aportacions de la química com a ciència i de la gastronomia com a art. Es debatran els criteris per a ajudar a interpretar correctament les informacions i opinions sobre el món de l'alimentació.

Organització

Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació, ACCA
Societat Catalana de Química, SCQ
Expoquimia 2011

Ponències

- **José Alfonso Canicio**, enginyer químic. President de Dr. Canicio Consulting. Actualment és professor associat de química industrial a l'IQS.
Parlarà sobre les aportacions de la química al progrés del coneixement dels aliments per mitjà de l'estudi dels productes d'origen natural i dels procediments d'elaboració.
- **Claudi Mans**, doctor en ciències químiques. Divulgador científic i coordinador científic del Campus de l'Alimentació de Torribera de la UB.
Parlarà sobre la valoració subjectiva que fan els consumidors de tot allò relacionat amb el fet alimentari, com la informació nutricional o les alarmes alimentàries.
- **Pere Castells**, químic. Responsable de recerca gastronòmica i científica de la Fundació Alícia.
Parlarà sobre la cuina i l'etapa en què els aliments són inicialment valorats amb criteris científics i tecnològics i que, finalment, són elaborats per a ser apreciats amb criteris subjectius pels consumidors.
- **Olga Martin**, doctora en ciències químiques. Catedràtica de Tecnologia dels Aliments de la UdL. Membre del Comitè Executiu de l'EFFoST (European Federation of Food Science and Technology).
Parlarà de la importància de les associacions de professionals com a suport dels coneixements transversals necessaris i en una àrea tan diversa com és la ciència i la tecnologia dels aliments.