

Mengem sa?

terceres jornades

Què és Mengem sa?

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.

Es concreta en jornades amb conferències i taules rodones en què es tracten, amb criteris científics i professionals, aspectes rellevants en relació amb la producció agrària i alimentària i la salut.

Qui les organitza?

Dues entitats filials de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC): la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) i l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), que desenvolupen les seves activitats en terres de llengua i cultura catalanes.

L'IEC fou fundat l'any 1907 per iniciativa d'Enric Prat de la Riba. És una corporació acadèmica, científica i cultural que té per objecte l'alta recerca científica i principalment la de tots els elements de la cultura catalana. L'Institut té vint-i-vuit societats filials, amb un total de més de vuit mil socis, que abracen tots els àmbits de les ciències i de les humanitats.

ICEA

La Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) és una entitat científica, de reflexió, d'estudi i de debat de les diferents temàtiques de l'agricultura, la ramaderia, la silvicultura i del món rural. És una institució independent i plural. Les seves dues seccions de Ramaderia i Protecció Vegetal i Seguretat Alimentària col·laboren estretament per millorar el sector agrari a Catalunya i s'ocupen de les implicacions directes amb l'alimentació i la salut de les persones.

ACCA

L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) aplega persones físiques i jurídiques interessades en l'estudi, el desenvolupament, la difusió i l'intercanvi de coneixements sobre les ciències de l'alimentació, en el sentit més ampli.

L'ACCA organitza conferències i jornades tècniques, col·labora amb grups de recerca i altres entitats en l'estudi de les ciències de l'alimentació. L'ACCA publica la revista TECA: Tecnologia i Ciència dels Aliments.



I JORNADA "MENGEM SA?"

Els Vegetals

La demanda creixent d'aliments exigeix una optimització de la producció, que consisteix en millores en la gestió de l'aigua, del sòl i de les noves tecnologies per al control de plagues i malalties o per a l'obtenció de noves varietats de plantes més productives i resistents.

«Podem menjar sa si volem (es tracta de triar degudament quan comprem i de preparar i combinar bé els aliments), si podem (el preu pot fer que alguns dels aliments més saludables no sempre siguin els més assequibles) i si en sabem (per a escollir correctament, és necessari informar-se a partir de fonts científicament solvents).»

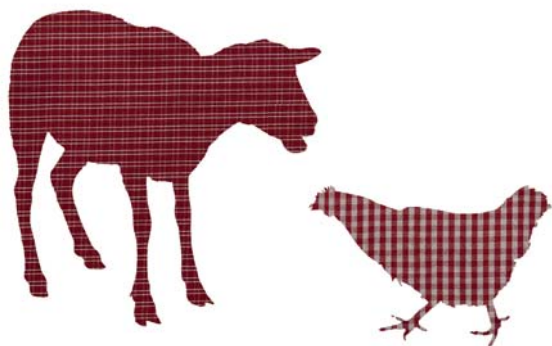
Abel Marín

«Una alimentació desequilibrada comporta un risc més gran per a la salut que la contaminació real que es pot trobar en els aliments avui dia.»

Rosaura Farré

«És important tenir en compte que els riscos biològics que afecten els aliments són molt més importants que els químics, però en canvi la percepció social és la contrària.»

Victòria Castell



II JORNADA "MENGEM SA?"

La carn en l'alimentació

Aquesta segona edició ens va donar un missatge tranquil·litzador:

Menjar carn, en la mesura adient, és segur i constitueix una bona font de proteïnes i altres nutrients, ajuda a mantenir una dieta equilibrada, variada i suficient, i no hi ha evidència que justifiqui relacionar el consum moderat de carn amb el risc de patir malalties no transmissibles.

«La carn és el producte del sector primari més valuós al món i per a assolir la seva seguretat és necessari garantir la transparència informativa, controlar els riscos, protegir els interessos del consumidor i continuar fent una recerca competitiva i de qualitat.»

Gerardo Caja

«Les carns que s'obtenen tenen totes les garanties perquè compleixin els estàndards normatius de sanitat, benestar animal, bona qualitat del producte, seguretat i qualitat comercial.»

Josep Dolcet

Ponents:



Judit Arnó Investigadora, IRTA. **Carles Ascaso** Departament de Salut Pública, UB. **Raimon Bagó** Director general del grup SERHS. **Anna Burgués** Federació Unió Cívica de de Consumidors i Mestresses de Casa de Catalunya, UNAE. **Pere Cabiscol** Director tècnic de Fruïts de Ponent. **Gerardo Caja** Catedràtic de producció animal, UAB. **Victòria Castell** Agència Catalana de Seguretat Alimentària. **Ricard Chifré** ORDESA. **Josep Collado** Secretari general FECIC. **Jesús Contreras** Catedràtic d'antropologia social, UB. **Carolina Cucurella** ANAFRIC. **Josep Dolcet** Agència de Salut Pública de Barcelona. **Rosaura Farré** Catedràtica de nutrició i bromatologia, UV. **Alfred Ferret** Catedràtic de producció animal, UAB. **José A. García Regueiro** Director científic, IRTA. **Nando Jubany** Cuiner. **Francesc Lauradó** Director de l'àrea mediterrània, NUFARM. **Vicenç Llobet** ICEA. **Abel Mariné** Campus de l'Alimentació, UB. President de l'ACCA. Membre de l'IEC. **Emili Montesinos** Catedràtic de producció vegetal, UdG. **José Miguel Mulet** Universitat Politècnica de València, IBMCP. **Montserrat Mor-mur** Departament de Ciència Animal i dels Aliments, UAB. **Josefina Plaixats** Membre de la Junta de la ICEA; Facultat de Veterinària, UAB. **Joandomènec Ros** President de l'IEC. **Joan Rubió** Caves Recaredo. **Joan Sabartés** Comitè de Direcció del grup BON PREU. **Valeri Salgot** President d'Embotits Salgot. **Josep Tejedo** Director general de Mercabarna. **Vicens Tonijuan** Conseller delegat de la Companyia General Càrnia. **Daniel Valls** President del CCPAE. **Catherine Vidal** ORDESA. **Domènec Vila** Director general del DARP. **Josep Maria Vives** President de la ICEA. **Joaquim Xifra** Sub-director general DARP.

Empreses patrocinadores:



Col·laboradores:



*lavinyeta



III JORNADA "MENGEM SA?"

La conservació dels aliments

Data: 12 de maig de 2016

Horari: de 9:00 a 18:30

Ubicació: Museu de ciències naturals (Museu Blau).
Parc del Forum, Barcelona

PROGRAMA

Visita guiada de l'Exposició "Nutrició, impuls vital"

Conferències:

«Passat, present i futur de la conservació d'aliments»

«Consum preferent i data de caducitat»

«Riscos associats a una conservació deficient»

Taula rodona:

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

Organitza:



Associació Catalana
de Ciències
de l'Alimentació
Filial de l'Institut d'Estudis Catalans

Comitè organitzador:

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

#MengemSa16



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