# *O12 Ciencia en la vida cotidiana*

## Ficha

| | |
|---|---|
| Tipo | Optativa regular |
| Ciclo | Primero |
| Trimestre | Segundo |
| Días | martes y jueves |
| Horario | 17:30 a 19:30 |
| Aula | Parque de las Ciencias |
| Primer día | 8 febrero 2024 |
| Último día | 7 marzo 2024 |

## Responsable

D. Gonzalo Rodríguez Morillas. Coordinador del Servicio de Educación. Parque de las Ciencias

## Profesorado Colaborador

D. Gumersindo Feijóo Costa
Dª. María Luisa Calvache Quesada
D. David Pulido Velázquez
D. Cecilio Peregrín González
Dª. Nuria María Arribas Vera
Dª. Mónica Álvarez de Morales Mercado
Dª. María Dolores Raigón Jiménez
Dª. Trinidad Dávila Ruiz
D. Diego Gallegos
D. Luis Moreno Aznar
D. Teodoro Luque Martínez
D. Carmen Vidal Carou
D. Jesús Lens Espinosa de los Monteros
D. Jesús Conde
D. Josep Antoni Tur Marí

Además, contaremos con Expertos en Biología, Robótica y Astronomía

## Descriptor de la asignatura

Con el título **"Foodprints. La huella de los alimentos"**, el Parque de las Ciencias, la Universidad de Granada y la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), en colaboración con la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía, los Centros de Profesorado de Granada y la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología – Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, organizan esta actividad de divulgación científica que tiene como objetivo generar conocimiento y consciencia sobre el sistema alimentario y su impacto ambiental, contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional y avanzar en los retos futuros para conseguir una alimentación saludable, nutritiva y sostenible.

Como consumidores, cada vez que optamos por un alimento, ejecutamos una cadena de acciones que generan una huella medioambiental y un consumo de recursos que son limitados. Pero la sostenibilidad del sistema alimentario va más allá de nuestras simples elecciones como consumidores, sino que depende, también, de dimensiones económicas y socioculturales que surgen de políticas alimentarias más amplias.

Esta actividad formativa nos introducirá, desde un enfoque interdisciplinar y una diversidad de formatos, en el campo de la alimentación sostenible a través de temas tan importantes como las cadenas de suministro alimentario, los usos del agua y su reciclaje, el desperdicio cero, el ambiente alimentario o las dietas y su impacto medioambiental, entre otros.

## Programa de la asignatura

**1. INAUGURACIÓN**

**-La huella medioambiental de los alimentos**.
Gumersindo Feijóo Costa.Catedrático de Ingeniería Química. Vicerrector de Transformación Digital e Innovación de la USC.

**2. CONFERENCIAS INTELIGENCIA APLICADA A UN ELEMENTO VITAL: EL AGUA**

**-El agua subterránea, el agua invisible**
María Luisa Calvache Quesada. Catedrática del Dpto. Geodinámica, UGR.
**-Gestión de sequías en los sistemas de recursos hídricos en un contexto de cambio climático**
David Pulido Velázquez. Director del Dpto. de Aguas y Cambio Global. Instituto Geológico y Minero de España, CSIC.

**3. MESA REDONDA DEL CAMPO... AL ALMACÉN**

**-De la agricultura tradicional a la industria agroalimentaria**
Cecilio Peregrín González. Director corporativo. Primaflor, Almería.
**-La sostenibilidad en el sector lácteo**
Nuria María Arribas Vera. Directora gerente de la Organización Interprofesional Láctea (InLac), Madrid.
**-Acciones de sostenibilidad en Mercagranada**
Mónica Álvarez de Morales Mercado. Responsable de Calidad de Mercagranada.

**4. MESA REDONDA NUESTRO ENCUENTRO CON EL SISTEMA ALIMENTARIO**

**-Sistemas Alimentarios Sostenibles ¿Qué dice la Ciencia?**
María Dolores Raigón Jiménez. Catedrática de Edafología y Química Agrícola, UPV.
**-El papel de la distribución en el acceso a una alimentación saludable.**
Trinidad Dávila Ruiz. Responsable de Sostenibilidad. Supermercado DIA España.
**-Gastronomía circular y sostenible aplicada a la restauración.**
Diego Gallegos. Restaurante SOLLO, Estrella Michelín, Estrella verde Michelín y miembro de Gastroarte.

**5. MESA REDONDA ¡A LA MESA! ¿POR QUÉ DECIDIMOS LO QUE COMEMOS?**

**-Perspectiva: Equilibrio entre la salud planetaria y humana. ¿Hay un camino a seguir?**
Luis Moreno Aznar. Catedrático de Ciencias de la Salud. Universidad de Zaragoza.
**-Qué comer, ¿decisión artificial? ¿Inteligente?**
Teodoro Luque Martínez. Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados, UGR.
**-Conocimiento, actitud y consejo al paciente sobre dietas sostenibles entre los profesionales sanitarios españoles.**
Carmen Vidal Carou. Catedrática. Departamento de Nutrición y Bromatología. Directora del Campus de la Alimentación de Torribera. Universidad de Barcelona.

**6. DIÁLOGO: NUESTRA ALIMENTACIÓN DESDE EL ARTE**
-Jesús Lens Espinosa de los Monteros. Crítico gastronómico. Miembro de la Academia de las Buenas Letras de Granada.
-Jesús Conde. Artista.

**7. VISITA GUIADA A EXPOSICIÓN**

**-Foodprints.**
La huella de los alimentos. Contenidos y visita guiada Servicio de Educación del Parque de las Ciencias Eva Sánchez Rodríguez. Directora-gerente de InnoPlant. Tecnología e Investigación Agrícola.

**8. CLAUSURA**

**-Sostenibilidad ambiental, sostenibilidad alimentaria y enfermedades no transmisibles**
Josep Antoni Tur Marí. Catedrático de Fisiología. UIB & CIBEROBN

Fuente: https://apfa.ugr.es/pages/_cursos/2023-2024/asignaturas/0_granada/02_o12