

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
D^a. María Luisa Calvache Quesada
D. David Pulido Velázquez
D. Cecilio Peregrín González
D^a. Nuria María Arribas Vera
D^a. Mónica Álvarez de Morales Mercado
D^a. María Dolores Raigón Jiménez
D^a. 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

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

-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 Michelin, Estrella verde Michelin 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