

Fecha: 8 febrero al 7 marzo de 2024.
Horario: de 17:30 h a 19:30 h
Lugar: Auditorio del Parque de las Ciencias.
Duración: 8 sesiones de dos horas y una visita científica opcional.
Inscripción: online hasta el 6 de febrero en www.parqueciencias.com
Tarifas: 30 € público general, 18 € estudiantes universitarios y Tarjeta Amiga. La visita científica no está incluida.

Plazas

210 personas. 80 universitarios de la UGR de la asignatura "Ciencia en la Vida Cotidiana", 50 estudiantes universitarios, 50 público general y 30 docentes no universitarios gestionados a través del CEP de Granada.

Contacto: actividades@parqueciencias.com / 958 131 900

Organizan

Parque de las Ciencias.
Universidad de Granada.
Fundación Iberoamericana de Nutrición.

Colaboran

Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional, Junta de Andalucía.
Centros de Profesorado de Granada.
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología - Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

Dirección

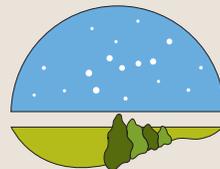
Luis Alcalá Martínez. *Director gerente del Parque de las Ciencias.*
Ángel Gil Hernández. *Catedrático de Bioquímica y Biología Nutricional, UGR. Presidente de honor de la Fundación Iberoamericana de Nutrición.*

Coordinación

Javier Medina Fernández. *Vicedirector del Parque de las Ciencias.*
M^a José Soto Méndez. *Directora Científica de la Fundación Iberoamericana de Nutrición.*

Moderan

Margarita Sánchez Romero. *Vicerrectora de Extensión Cultural, UGR.*
M^a Dolores Raigón Jiménez. *Catedrática de Edafología y Química Agrícola, UPV.*
M^a Dolores Ruiz López. *Catedrática de Nutrición y Bromatología, UGR.*
Emilio Martínez de Victoria Muñoz. *Catedrático de Fisiología, UGR.*
M^a Carmen Carrión Pérez. *Decana de la Facultad de Ciencias, UGR.*



Consorcio Parque de las Ciencias

JUNTA DE ANDALUCÍA
AYUNTAMIENTO DE GRANADA
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA
UNIVERSIDAD DE GRANADA
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



FINUT
Fundación Iberoamericana
de Nutrición



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional

Con la colaboración de:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



FECYT
INNOVACIÓN



www.parqueciencias.com

958 131 900



Unión Europea

MEMBER OF:



ecsite
EUROPEAN CENTRE FOR SCIENCE
AND INNOVATION



ICOM
INTERNATIONAL
COUNCIL OF MUSEUMS



Museos
de Ciencia
MUSEOS DE CIENCIA
Y CENTROS DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE ESPAÑA



AIZA
ASOCIACIÓN IBEROAMERICANA
DE ZOOLOGOS Y ACUARIOS

19º Curso sobre Actualidad Científica



Febrero - Marzo 2024



PARQUE de las CIENCIAS
ANDALUCÍA - GRANADA

CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

19º Curso sobre Actualidad Científica

Con el título **«Foodprints. La huella de los alimentos»**, el Parque de las Ciencias, la Universidad de Granada y la Fundación Iberoamericana de Nutrición, 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 este Curso de divulgación científica que tiene como objetivo generar conocimiento y conciencia 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 más 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 ya que depende, también, de dimensiones económicas y socioculturales que surgen de políticas alimentarias más amplias.

Este Curso 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

INAUGURACIÓN

8 FEB JUEVES
«La huella medioambiental de los alimentos»
Gumersindo Feijoo Costa. *Catedrático de Ingeniería Química. Vicerrector de Transformación Digital e Innovación. USC.*
Modera: Ángel Gil Hernández. *Catedrático de Bioquímica y Biología Nutricional. UGR. Presidente de honor de la Fundación Iberoamericana de Nutrición.*

CONFERENCIAS

Inteligencia aplicada a un elemento vital: el agua

13 FEB MARTES
«El agua subterránea, el agua invisible»
María Luisa Calvache Quesada. *Catedrática de 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.*
Modera: M^a Carmen Carrión Pérez. *Decana de Facultad de Ciencias, UGR.*

MESAS REDONDAS

Del campo... al almacén

15 FEB JUEVES
«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.*
Modera: Emilio Martínez de Victoria Muñoz. *Catedrático de Fisiología, UGR.*

Nuestro encuentro con el sistema alimentario

20 FEB MARTES
«Sistemas Alimentarios Sostenibles ¿Qué dice la Ciencia?»
M^a Dolores Raigón Jiménez. *Catedrática de Edafología y Química Agrícola, UPV.*
«Un nuevo modelo de gestión: Residuos cero»
Trinidad Dávila Ruiz. *Responsable de Sostenibilidad. Grupo DIA.*
«Gastronomía circular y sostenible aplicada a la restauración»
Diego Gallegos. *Restaurante SOLLO, Estrella Michelin, Estrella verde Michelin y miembro de Gastroarte.*
Modera: M^a Dolores Raigón Jiménez. *Catedrática de Edafología y Química Agrícola, UPV.*

¡A la mesa! ¿Por qué decidimos lo que comemos?

22 FEB JUEVES
«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»
M^a Carmen Vidal Carou. *Catedrática de Nutrición y Bromatología. Directora del Campus de l'Alimentació de Torribera, UB.*
Modera: M^a José Soto Méndez. *Directora Científica, FINUT.*

DIÁLOGO

Nuestra alimentación desde el arte

27 FEB MARTES
Jesús Lens Espinosa de los Monteros. *Crítico gastronómico. Miembro de la Academia de las Buenas Letras de Granada.*
Jesús Conde Ayala. *Artista pintor.*
Modera: Margarita Sánchez Romero. *Vicerrectora de Extensión Cultural, UGR.*

EXPOSICIÓN

FOODPRINTS. La huella de los alimentos

5 MAR MARTES
Contenidos y visita guiada.
Servicio de Educación del Parque de las Ciencias.
Eva Sánchez Rodríguez. *Directora gerente de InnoPlant. Tecnología e Investigación Agrícola.*

CLAUSURA

7 MAR MARTES
«Sostenibilidad ambiental, sostenibilidad alimentaria y enfermedades no transmisibles»
Josep Antoni Tur Marí. *Catedrático de Fisiología. UIB & CIBEROBN.*
Modera: M^a Dolores Ruiz López. *Catedrática de Nutrición y Bromatología, UGR.*

VISITA CIENTÍFICA GUIADA (opcional)

Del mar de plástico a la Amazonía protegida: una historia de sostenibilidad

16 MAR SÁBADO
CLISOL. Finca de cultivos agrícolas sostenibles. Jardín botánico La Almunya del Sur.
El Ejido, Almería.