

1a sessió

Formació

9è congrés de ciència

Marina Barroso

Claudi Mans

Pere Castells

ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Ajuntament de Barcelona

Ca l'Alier, 15-12-2021

Claudi Mans
Facultat de Química
Universitat de Barcelona

U

UNIVERSITAT DE BARCELONA

B



U

UNIVERSITAT DE BARCELONA

B



U

UNIVERSITAT DE BARCELONA

B

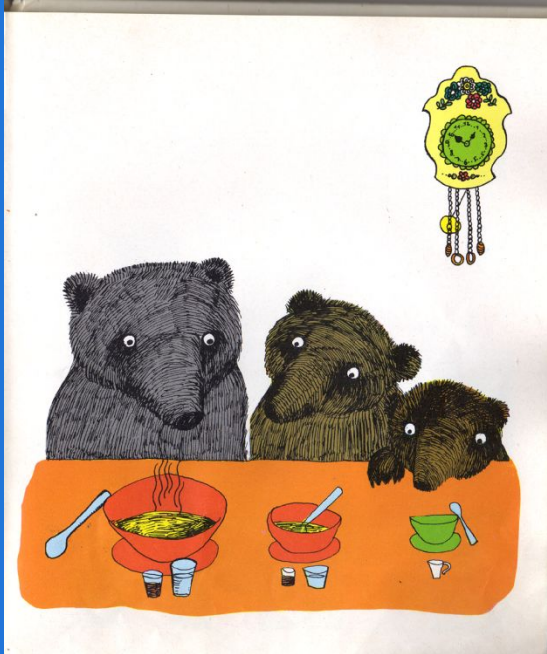
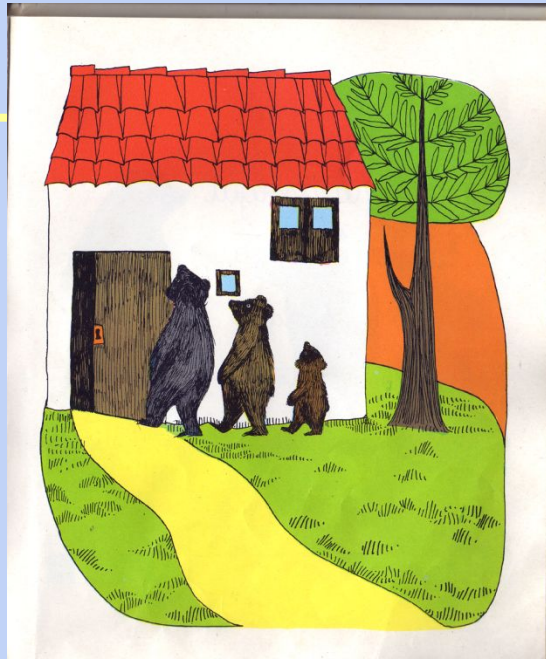
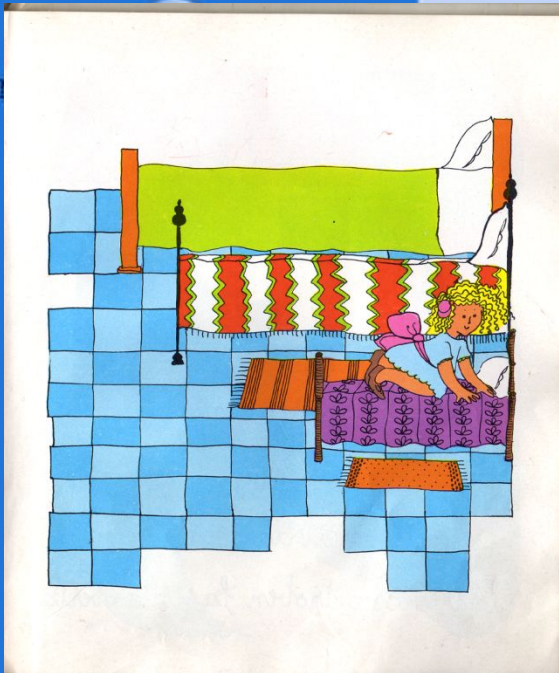


U

UNIVERSITAT DE BARCELONA

B





U

UNIVERSITAT DE BARCELONA

B



U

UNIVERSITAT DE BARCELONA

B



El mètode científic



Mirar l'entorn amb ulls científics

- **Hi ha coses**
- **Passen coses**
- **Per què passen coses?**
- **Què passarà?**



“Hi ha coses”

- A la cuina hi ha **objectes**, no només substàncies.
 - Substàncies pures: sal, sucre, aigua,...
 - Barreges simples: oli, vinagre
 - Barreges complexes: salses, llet, gelats
 - Objectes: tots els altres

Els productes culinaris **no** sempre **tenen** una composició química **ben definida**

“Passen coses”

- **Fenòmens**: escalfament, refredament, canvis de mida, barreges, canvis de composició

U

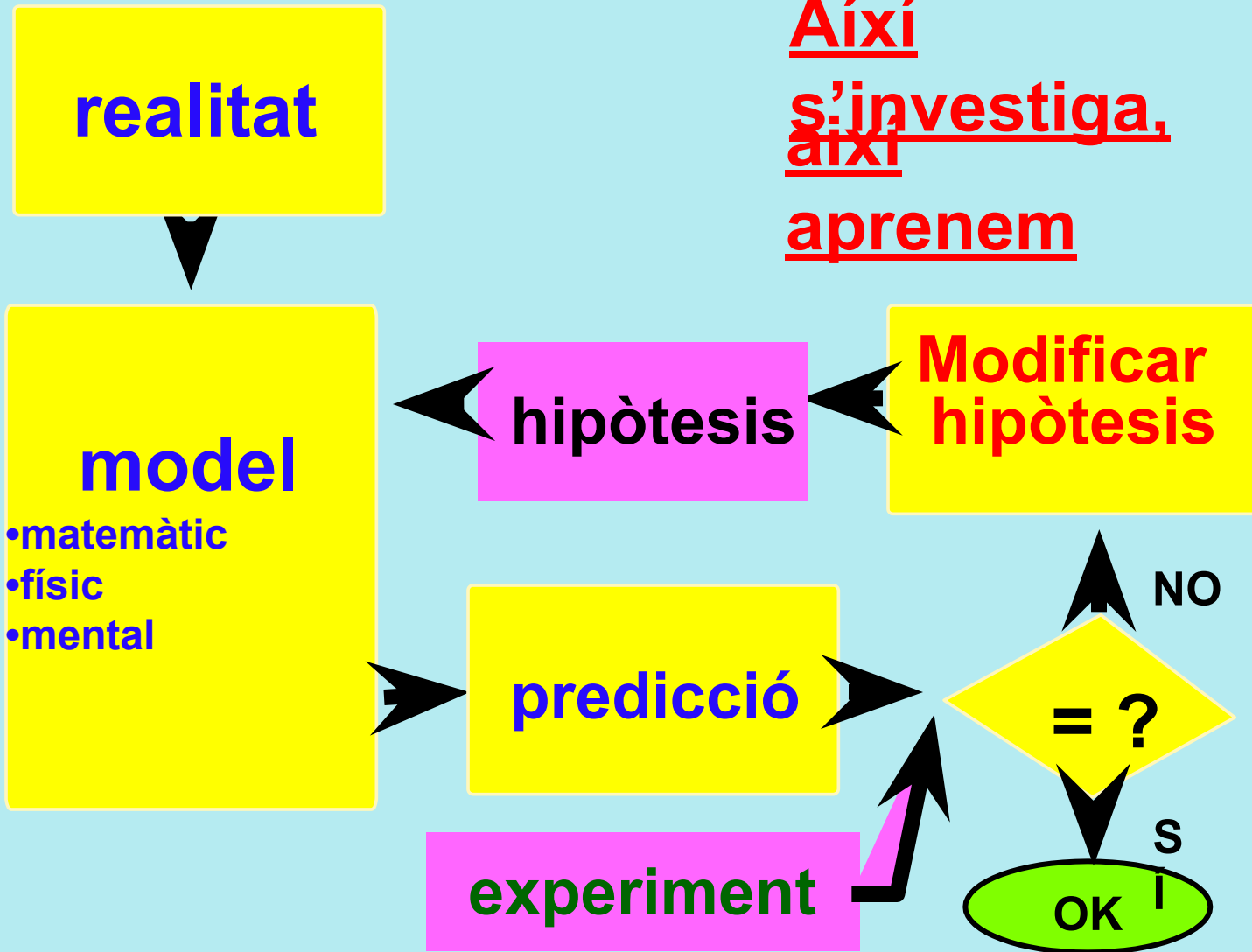
UNIVERSITAT DE BARCELONA

B



**“Per què passen
coses”**

**Models de la realitat.
Ciència**



Es pot aplicar el mètode científic a l'alimentació sostenible?

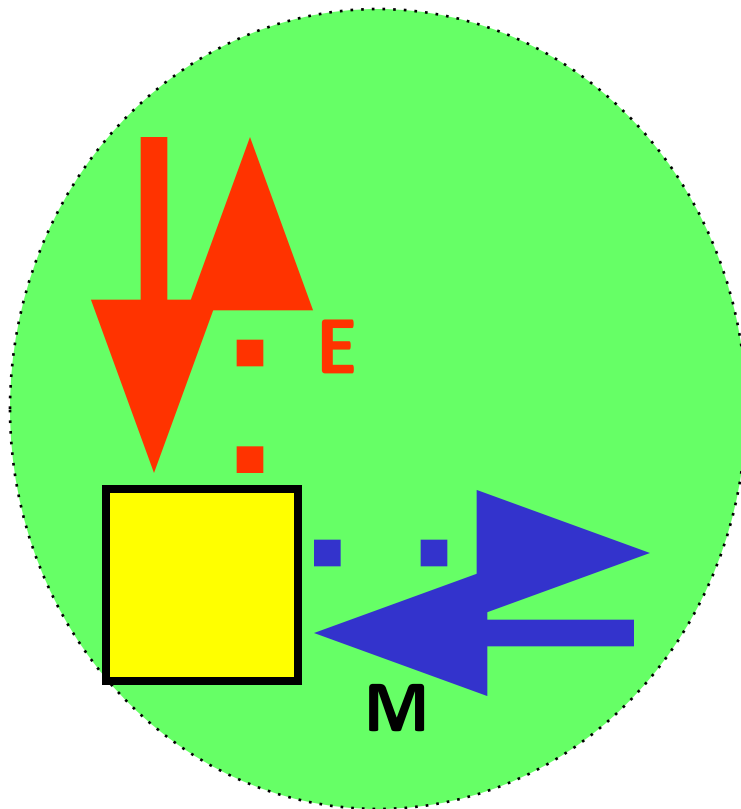
- Què vol dir **sostenible**?
"Deixar a generacions futures el món no pitjor -o millor- de com l'hem trobat"
- Economia **circular**
- Sempre el **sistema és obert**





Can Parrot, Badalona. Juliol 2017

Petita comunitat integrada

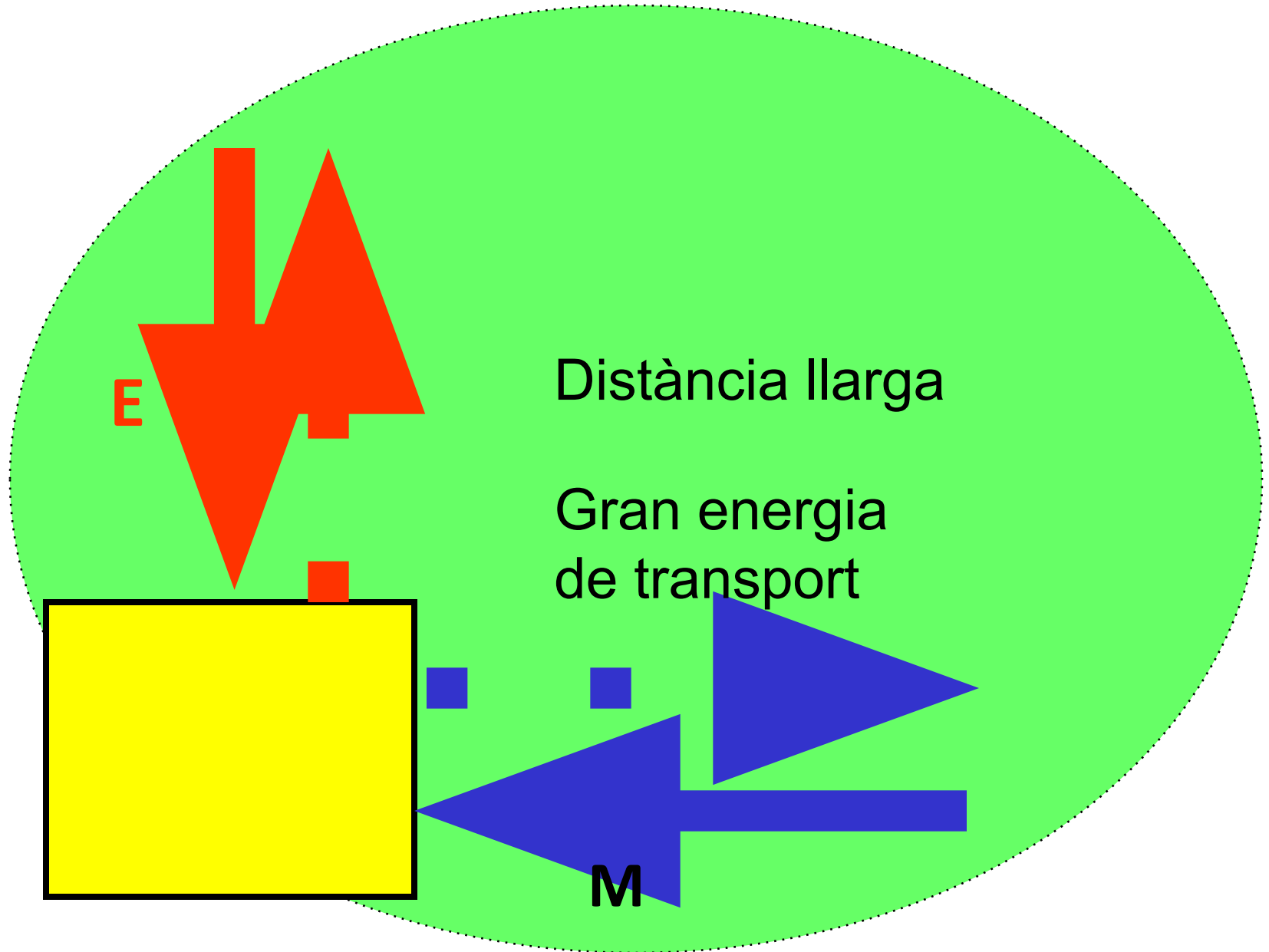


Poca despesa
per capita

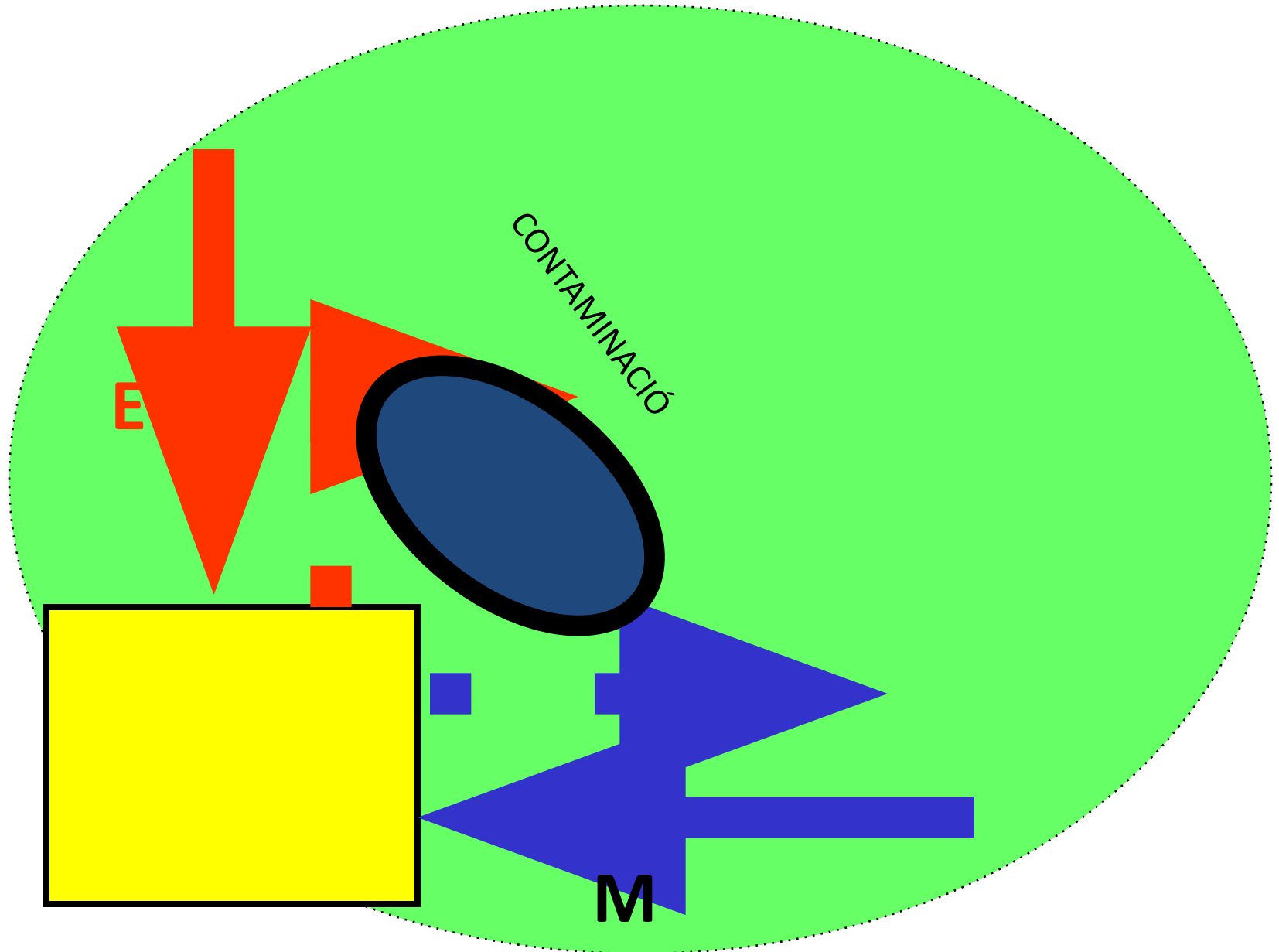
Distància curta

Poca energia
de transport

Gran comunitat



Gran comunitat - 2



Valors actuals del consumidor

- Cerca de la **salut i la bellesa**
- Desconfiança en la **tecnociència**
- Exigència de **seguretat i risc zero**
- Respecte al **medi**. Producte de **proximitat, km 0**
- Cerca de productes **naturals, equilibrats, complets**
- Cerca del **tradicional, ètnic o exòtic**
- Cerca de la **novetat i la varietat**
- Cerca de la **facilitat i la simplificació**
- Voluntat de fer-ho tot a **casa "com abans"**
- Desig de **disponibilitat** absoluta i sense demores
- **Dietes-miracle**
- **Personalització i sofisticació**

Alimentació sostenible

- Quilòmetre **zero** - menjar de **proximitat**
- **Horts urbans?**
- **Nutrició personal** adequada
- **Comerç just**
- Evitar **envasat** innecessari
- Evitar **malbaratament** d'aliments
- Menjar **ecològic-biològic-orgànic?** Additius?
- **Benestar animal.** Vegetarianisme i veganisme



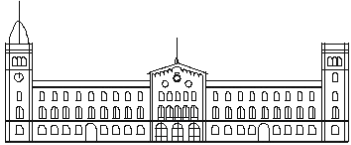
Propostes de recerca

Buscar una pregunta **significativa, atractiva i abastable**

No preocupar-se per formular una **hipòtesi *bonica***
d'entrada.

- **Estadística** de quanta carn vermella es menja al mes
- **D'on ve el menjar** que mengem a casa (etiquetes)
- Quins **additius** tenen els menjars que consumim (només els envasats)
- Calcular les **calories i la composició nutricional** d'un àpat
- Quant pesen i de què són fets els **envasos** del menjar que comprem?

En temes científico-socials és difícil seguir una metodologia científica típica de temes físics i químics.



UNIVERSITAT DE BARCELONA



claudimans@gmail.com