

Objectius

L'objectiu de les jornades és fomentar una pràctica de la química basada en els principis de la química verda. Per això, es proposa fer un conjunt d'activitats que ens permetin gaudir d'un dia no lectiu i, al mateix temps, establir debats que ens ajudin a desenvolupar criteris en aquest camp.

Lloc

Aules 001 i 002 de la Facultat de Química de la URV (vegeu-ne el programa).

Informació de la matrícula

Matrícula del curs (al web):

- **Llicenciatures:**

<https://wis.si.urv.es/activitats/ConCreLliure/Pre-Inscripcio.asp>

- **Graus:**

https://wis.si.urv.es/activitats_AUR/ConCreLliure/Pre-Inscripcio.asp

Codis del curs: licenciatures: 804314; grau de química: 413021; grau de bioquímica i biologia molecular: 313012

Import de la matrícula: 26€, amb reconeixement de crèdits per als alumnes que ho sol·licitin.

Un cop feta la matrícula i realitzat el pagament, cal enviar a l'adreça deganat.fq@urv.cat el resguard de la matrícula i el del pagament bancari.

Dates de matrícula: del 12 a 21 de març de 2014, ambdós inclosos.

Nombre de places: 70

Titulació: certificat

Activitat reconeguda amb 1,5 crèdits lliures per la URV per als alumnes de llicenciatura en química i bioquímica, amb 1 ECTS (ciutadania) per als alumnes del grau de química i amb 1 ECTS (seminaris) per als alumnes del grau de bioquímica i biologia molecular. S'ha de justificar l'assistència al curs i s'ha de fer un treball final.

Per a superar els crèdits de les jornades s'han de complir els requisits indicats en el document d'avaluació de les jornades lliurat pel Deganat.

Convidats

- Dra. Nora Ventosa
Investigadora de l'Institut de Ciència de Materials de Barcelona (ICMAB).
- Dr. Òscar Saladié
Càtedra DOW/URV de Desenvolupament Sostenible.
- Dr. Manuel J. Soriano
Director de R+D (Maystar).
- Dr. Francesc Puiggròs
Coordinador Científic del Centre Tecnològic de Nutrició i Salut (CTNS).
- Dr. Jordi Reguant
Responsable del Departament de Recerca de La Morella Nuts, Grup Barry-Callebaut.

Empreses

REVLON®

MAYSTAR
COSMÈTICA

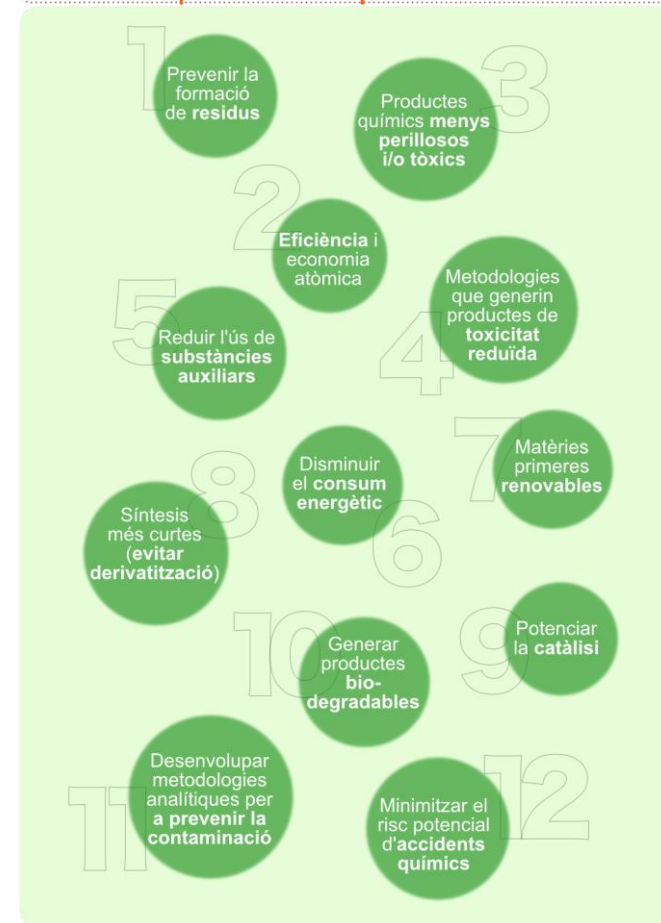
 **andrés pintaluba, s.a.**

Comissió

Xavier López
Maribel Matheu
Pilar Salagre
M. Cinta Bladé
Núria Fontanals
M. Cinta Pujol
Santi Garcia-Vallvé

i la col·laboració de l'equip deganat de la Facultat de Química de la URV.

Principis de la química verda



PROGRAMA JQV 2014

Dimecres 2 d'abril

AULA 001

8.15 h: Visites a empreses

- Revlon (cosmètica, el Pla de Santa Maria)
- Pintaluba (alimentària, Reus)
- Maystar (cosmètica, Torredembarra)

12.00 h: Inauguració de les VII Jornades sobre Química Verda pel Dr. Joan Igual, degà de la Facultat de Química de la URV

12.15 h: Conferència

«Processament amb fluids comprimits: impacte en la qualitat d'ingredients per alimentació i cosmètica»

Dra. Nora Ventosa (ICMAB)

13.15 h: Lliurament de premis del V Concurs de Fotografia

«Models de producció i de consum més sostenibles: els aliments»

Convocats per la Càtedra DOW/URV de Desenvolupament Sostenible

15.30 h: Projectió de la pel·lícula *Soylent Green* (*Cuando el destino nos alcance*) (1973)

Dirigida per Richard Fleischer
Durada: 97 min

17.15 h: Debat

Dijous 3 d'abril

AULA 001

19.00 h: Taller demostració: «Preparació de diferents formes galèniques en cosmètica»

Dr. Manuel J. Soriano (Maystar)

Divendres 4 d'abril

AULA 002

15.30 h: Vídeo i debat sobre aliments funcionals

- Dr. Francesc Puiggròs (CTNS)
- Dr. Jordi Reguant (La Morella Nuts, Grup Barry-Callebaut)

17.00 h: Cloenda de les JQV 2014



Ho organitza:

Facultat de Química

C/ de Marcel·lí Domingo, s/n
Campus Sescelades. 43007 Tarragona
Tel.: 977 55 97 99. Fax: 977 55 82 37
A/e: deganat.fq@urv.cat

Ho patrocina:



Agraïment:



VII Jornades sobre Química Verda (JQV 2014)

PRODUCCIÓ I CONSUM SOSTENIBLES EN ALIMENTACIÓ I COSMÈTICA

2-4 ABRIL 2014 · FACULTAT DE QUÍMICA