

La UdG crea una càtedra per impulsar una alimentació més saludable i sostenible

El nou espai promourà la recerca, la formació i la divulgació i es presentarà dijous amb una conferència de la nutricionista del Girona FC, Karla Cané

L'acte de presentació comptarà amb la participació del rector de la UdG, Josep Calbó, i de la directora de la nova càtedra. També hi intervindrà la nutricionista del Girona FC, Karla Cané Gasull, que oferirà una conferència centrada en la relació entre una alimentació saludable, el rendiment i el benestar. Entre els objectius de la CASS hi ha impulsar projectes de recerca interdisciplinària, desenvolupar activitats formatives i de sensibilització i crear materials educatius que ajudin a divulgar el coneixement científic sobre alimentació. També es buscaran solucions innovadores que permetin avançar cap a sistemes alimentaris més resilients i sostenibles. La universitat emmarca la iniciativa en els reptes ambientals, socials i econòmics que afronta actualment el sector agroalimentari. En aquest context, la càtedra treballarà per afavorir models de producció i consum que combinin criteris de salut, responsabilitat ambiental i proximitat, així com per fomentar uns hàbits alimentaris més conscients. Les actuacions de la nova càtedra també es vincularan a diversos Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de les Nacions Unides, especialment els relacionats amb la salut, l'educació, la producció responsable i l'acció climàtica. La CASS compta amb el suport de la Fundació Girona Regió del Coneixement i del grup empresarial alimentari weRfoods, que col·laborarà aportant experiència en el sector i en àmbits com la innovació, la qualitat i l'economia circular.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2026/09/22/udg-crea-catedra-per-impulsar-134563553.html>