

(Formació i futur) QUÍMICA

Amb la col·laboració de la Càtedra DOW/URV i de l'AEQT

# La URV inculca als seus estudiants els principis de la química verda

L'objectiu és fomentar principis que els puguin aplicar en el dia a dia. Les jornades es van celebrar aquesta setmana passada

J. CABRÉ-REDACCIÓ

Reciclar i reaprofitar els residus dels processos químics de forma respectuosa amb el medi ambient ha estat fa uns dies el tema central de les VIII Jornades sobre Química Verda, que ha organitzat la Facultat de Química de la URV amb la col·laboració de la Càtedra DOW/URV. Les jornades es van celebrar entre el 15 i el 17 d'abril en diversos àmbits: visites a empreses, conferències, debats i tallers.

L'objectiu de les jornades va ser fomentar activitats que promoguin una pràctica de la química basada en els principis de la química verda. «Els estudiants han de conèixer que la feina de químic implica ser conscients d'aquests principis i aplicar-los en el dia a dia», opinava el professor Xavier López, organitzador d'aquesta iniciativa.

De fet, a la URV «tots aquests temes mediambientals ja estan inclosos al currículum de les assignatures», explica la degana de la Facultat, Yolanda Cesteros. «El que pretenem és que aquestes jornades esdevinguin, cada any, un punt de reflexió al voltant del tema», afegia.

La química verda és un concepte que engloba 12 principis, com la prevenció de la formació



D'esquerra a dreta les tres alumnes premiades: Maria Pérez, Laura Marín i Sandra Martín. FOTO:URV

de residus, l'eficiència econòmica i energètica, la producció de productes menys perillosos i menys tòxics, l'ús de matèries primeres renovables, i la generació de productes biodegradables.

Les Jornades sobre Química Verda no només tenen un objectiu formatiu, sinó que busquen, també, establir debats que facilitin el desenvolupament d'opinions personals crítiques entre l'alumnat.

Entre les activitats que es desenvoluparen al llarg de tres dies, destacava la visita a diverses empreses que treballen el reaprofitament dels residus, com són la indústria paperera Gomà-Camps, a la Riba; l'empresa de vidre Saint-

Gobain, a Montblanc; i la planta de compostatge de Botarell.

També es va fer la conferència 'Valorització de residus agrícoles i industrials per a fer hidrogen', a càrrec de Jordi Llorca, professor de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC).

### Concurs de fotografia

Laura Marín Rodríguez s'ha endut el primer premi del VI Concurs de Fotografia de la Càtedra DOW/URV de Desenvolupament Sostenible, amb la instantània *La Tarraco recicla*. L'acte d'entrega dels guardons es va fer el dimecres 15, en el marc de les VIII Jornades sobre Química Verda. El segon premi va ser per a Maria Pérez Muñoz, per la imatge *Re-*

*contenir*. Sandra Martín Grau, que presentà la fotografia *La vida i la mort*, obtingué el tercer premi.

Al'edició d'enguany d'aquest concurs de fotografia s'hi van presentar 36 originals. El jurat el van formar un representant de Dow Chemical Ibérica a Tarragona, un representant de la Càtedra i un representant de la Facultat de Química de la URV, i va comptar amb l'assessorament del fotògraf Joan Güixens.

L'objectiu del concurs és estimular la comunitat universitària a reflexionar, a través de la fotografia, sobre els processos que es relacionen amb la reutilització dels residus en les vessants químiques, mecàniques i industrials.

### ÀREA DE CIÈNCIES

#### QUÍMICA

- **Antiguitat.** 2009/10
- **Facultats.** Tarragona
- **Places.** 80
- **Màster vinculat.** Màster universitari en Tècniques Cromatogràfiques Aplicades; Màster universitari en Nutrició i Metabolisme; Màster universitari en Síntesi, Catàlisi i Disseny Molecular
- **Nota de tall 2014.** 5

#### BIOQUÍMICA

- **Antiguitat.** 2009
- **Facultats.** Tarragona
- **Places.** 40
- **Màster vinculat.** No
- **Nota de tall 2014.** 10,584

#### BIOTECNOLOGIA

- **Antiguitat.** 2009
- **Facultats.** Tarragona
- **Places.** 40
- **Màster vinculat.** Màster en Begudes Fermentades; Màster en Nutrició i Metabolisme
- **Nota de tall 2014.** 10,338

#### ENOLOGIA

- **Antiguitat.** 2009/10
- **Facultats.** Tarragona
- **Places.** 40
- **Màster vinculat.** Màster en Begudes Fermentades
- **Nota de tall 2014.** 5

#### DOBLE TITULACIÓ

#### BIOTECNOLOGIA I BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR

- **Antiguitat.** 2013
- **Facultat.** Tarragona
- **Places.** 10
- **Màster vinculat.** Master en Nutrició i Metabolisme; Màster en Begudes Fermentades
- **Nota de tall 2014.** 11,978

#### BIOTECNOLOGIA I ENGINYERIA INFORMÀTICA

- **Antiguitat.** 2013
- **Facultats.** Tarragona
- **Places.** 10
- **Màster vinculat.** Màster en Nutrició i Metabolisme; Màster en Begudes Fermentades; Màster en Enginyeria Informàtica: Seguretat Informàtica i Sistemes Intel·ligents
- **Nota de tall 2014.** 8,159

## Enòleg: una professió gens deslocalitzable



JOAN MIQUEL CANALS

Degà de la Facultat d'Enologia de la URV

En els temps en què estem, hom sent a parlar de deslocalitzacions, productivitat, abaratir sous, fer més per menys...

És una realitat a la qual ja ens hem anat acostumant i sembla que tot hagi de ser així. Els enòlegs, que es formen a través del Grau en Enologia de la Universitat Rovira i Virgili, no s'escapen d'aquesta realitat. Bé, quasi, ja que si una cosa té aquesta feina és que no és desloca-

litzable, és més, està totalment localitzada en uns paisatges que solen ser meravellosos en general. Aquesta és la millor garantia de l'empleabilitat dels nostres estudiants.

En l'explosió econòmica del primer decenni d'aquest segle, els cellers foren una de les activitats econòmiques que es varen incrementar substancialment; malgrat tot i la davallada produïda en aquests darrers anys, la professionalitat dels nostres especialistes i la gran competitivitat del vi de les nostres contrades ha fet que actualment si- guem un país netament exportador

on el camp agroalimentari en general i el sector del vi en particular esdevinguin un dels motors econòmics de la nostra societat.

És per aquest motiu que l'enòleg, més enllà de fer grans vins, ha de saber explicar-los a tot tipus de consumidors, posant-se al nivell que

*El professional, més enllà de fer vins, ha de saber explicar-los als consumidors, posant-se al nivell que correspongui en cada cas*

toqui en cada cas. Això ho garantim a la URV amb una formació científica sòlida però també formant persones, líders, emprenedors, que són capaços de excel·lir en aquest sector.

La prova de tot això és la solidesa de les grans empreses, moltes d'elles amb tècnics de primera fila formats a la Facultat d'Enologia de casa nostra, però també una gran majoria de petites i mitjanes empreses on el propietari enòleg és un antic estudiant emprenedor.

Sols anomenar, a tall d'exemple, el celler Clua, guanyador del premi Vinari 2014 com el millor vi català (Mil·lenium 2011). Ells són una parella, la Rosa i el Xavier, ambdós antics estudiants d'Enologia de la URV.