

Els 11 enganys del màrqueting de l'alimentació i la indústria alimentària

Descripció

Aquest mostrarà les formes més comunes de manipulació del màrqueting en la compra d'alimentació als supermercats. Aquest curs ofereix una anàlisi rigorosa i aprofundida de les pràctiques de la indústria alimentària, amb l'objectiu de desenvolupar una mirada crítica i fonamentada sobre els mecanismes que influeixen en les decisions de consum. A partir d'una investigació estructurada en onze àmbits clau —tot i que sovint es difonguin com a “deu enganys”—, el programa examina de manera completa les estratègies utilitzades per la indústria per presentar, promocionar i comercialitzar els seus productes.

Objectius

Els objectius d'aquest seminari són:

- Aprendre a diferenciar entre màrqueting fraudulent i un bon màrqueting.
- Aprendre a interpretar ingredients dintre dels macronutrients comuns.
- Saber llegir etiquetes d'aliments i suplementos nutricionals.

A qui va dirigit

El curs va dirigit a professionals, estudiants, professorat i qualsevol persona interessada a aprendre més sobre alimentació i nutrició.

Metodologia

Amb un enfocament multidisciplinari que abasta la nutrició humana, la dietètica, la psiconeuro immunoendocrinologia i la fitoteràpia, aquest curs combina conceptes teòrics sobre conceptes de nutrició bàsics i de lectura d'etiquetat alimentari.

Professorat

Dr. Alex Yáñez de la Cal

Preparador físic i entrenador personal. Doctor *cum laude* i llicenciat en Ciències de l'activitat física i l'esport (Universitat Ramon Llull-URL). Graduat en Dietètica i nutrició humana (UVIC). Màster en Activitat motriu i educació (Universitat de Barcelona-UB). Postgrau en Psiconeuro immunoendocrinologia (UB). Màster internacional en Nutrició esportiva i nutrició clínica (Universitat Isabel I). Màster en avances en fitoteràpia (CEU Múrcia). Investigador del grup SAFE de l'URL.

Programa

Punt 1. El parany del 0% sucres.

- Anàlisi de l'etiquetatge.
- Substituts químics i edulcorants.

Punt 2. La fal·làcia del 0% greix.

- Compensació de palatabilitat. Estudi de com la reducció o eliminació dels greixos naturals en un producte comporta gairebé sempre un augment en l'addició de sucres per mantenir-ne el sabor.
- Desconstrucció de lactis. Avaluació de llet i iogurts desnatats.
- Estudi d'ingredients: com s'afegeixen elements com sucre, lactosa i fosfat de calci dibàsic en productes desgreixats.

Punt 3. L'estratègia de l'ingredient màgic.

- El fenomen dels superaliments.
- Anàlisi d'edulcorants d'alta gamma.

Punt 4. La confusió del light o zero.

- Buits legals: light o zero.
- Càrrega glucèmica encoberta.

Punts 5 i 6. Els segells: vegà i bio, eco, orgànic .

- El rentat d'imatge verd, "Greenwashing".
- Ultraprocessats vegetals.

Punt 7. Els aliments enriquits.

- Fortificació sintètica.

Punt 8. L'engany de l'integral: gra sencer vs. farina refinada, reconstituïda.

Punt 9. El reclam 100% Natural.

- El terme buit i la indefinició normativa de la paraula natural a la publicitat alimentària.
- Brous i sopes aparentment naturals.
- El pa natural: avaluació de la fleca industrial.

Punt 10. La il·lusió del casolà.

- Deconstrucció del mite artesanal.
- Percentatges irrisoris en brous.
- Mermelades casolanes.

Punt 11. La trampa dels sense additius.

- Nomenclatura estratègica: tècniques per camuflar els números E.

Durada i calendari

El curs té una durada de 3 hores, que es desenvoluparan en una sola sessió a la Universitat d'Andorra d'acord amb el calendari següent:

- Dilluns, 22 de juny, de 9.00 h a 12.00 h

Certificació

Les persones que hagin assistit al 100% del seminari obtindran un Certificat d'assistència.

Grups reduïts

El nombre màxim d'estudiants és de 35, fet que permet que puguin gaudir d'una atenció personalitzada. En cas que hi hagi més de 35 preinscripcions, el procés de selecció serà per ordre d'inscripció.

El curs s'anul·larà si no hi ha un mínim de 8 inscripcions.

Preinscripció i matrícula

Preinscripció: fins al 8 de juny del 2026

Matrícula: fins al 15 de juny del 2026

Preu: 77 euros

[Formulari de preinscripció](#)

*L'estudiantat de formació reglada, el col·lectiu *Alumni*, el personal de la Universitat d'Andorra i el professorat col·laborador té un descompte en la matrícula del 92,5%.

Més informació

Universitat d'Andorra

Plaça de la Germandat, núm. 7

AD600 Sant Julià de Lòria

Tel.: +376 743 000

A/e: seminaris@uda.ad

Web: <http://www.uda.ad>

