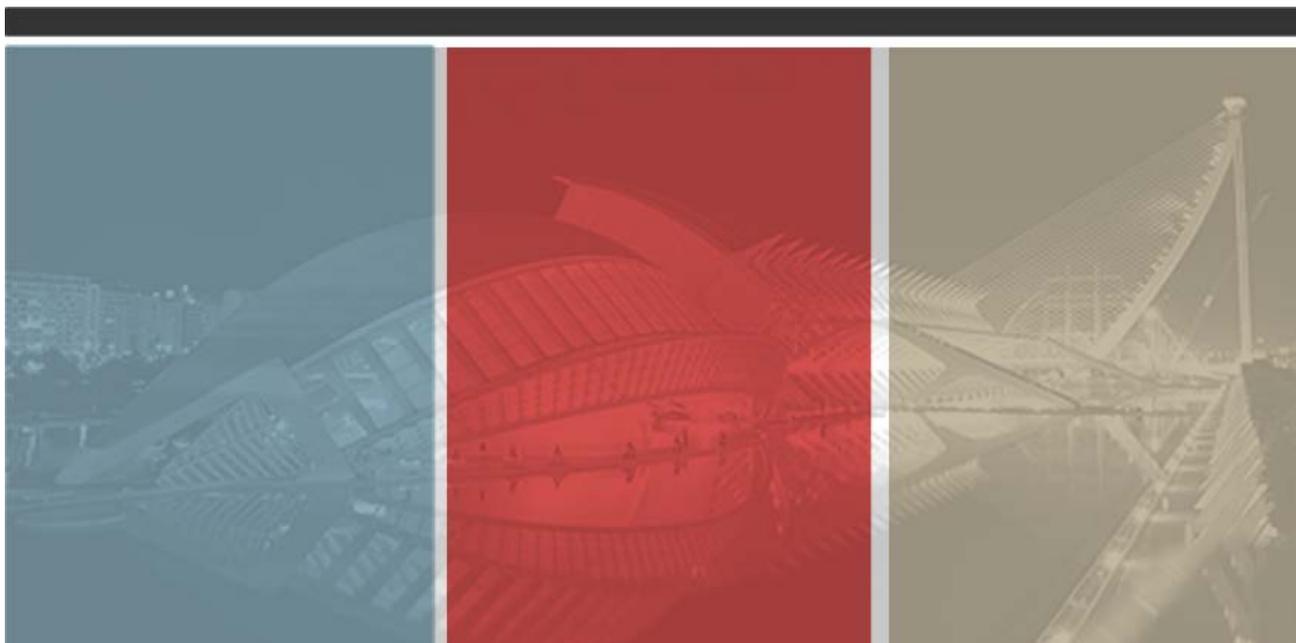


# II National & I International Student Congress of Food Science & Technology



**“New challenges in Food  
Science & Technology”**



**INFORME ACADÉMICO**



[www.congreso.avecta.org](http://www.congreso.avecta.org)



# Contenido

INTRODUCCIÓN.....	2
ORGANIZACIÓN.....	3
DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN.....	4
COLABORADORES.....	5
PROGRAMA Y PARTICIPACIÓN.....	6
PRESUPUESTOS.....	8
EVALUACIÓN.....	9
CONCLUSIONES.....	11

## Introducción:

En el marco de la Universitat de València un equipo formado por personal docente investigador y estudiantes, se une impulsado por el éxito de la primera edición del Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, organizando una segunda edición a nivel internacional.

Un evento que quiso acercar al alumnado al mundo laboral, empresarial e investigador, mostrando las innovaciones en el campo científico de la alimentación. Un lugar de nexo entre lo profesional y lo docente, donde poder ampliar conocimientos adquiridos durante el curso o conocer nuevas tecnologías o tendencias de esta rama científica.

Se pretendió resaltar la contribución de los estudiantes al congreso con la realización de sesiones de posters, así como comunicaciones orales que fueron supervisadas por un comité científico de la universidad, todo ello promocionando la interacción entre los asistentes en lengua inglesa.

El comité organizador desarrolló un programa atrayente, que recogía temas de actualidad e interés para el sector de los tecnólogos de alimentos, con 5 ponentes de gran proyección venidos de prestigiosas universidades y centros tecnológicos punteros a nivel internacional. Se contó con la presencia de 250 asistentes, venidos de toda la geografía española y varios países del extranjero, siguiendo con la idea de convertir este proyecto en un punto de referencia anual imprescindible para el intercambio de experiencias y conocimiento.

Esperamos que esta iniciativa haya supuesto un paso más en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, como una forma educativa diferente, participativa y de colaboración donde el alumnado se implique y sea protagonista, pudiendo entrar en contacto con empresarios y estudiantes de otras universidades intercambiando experiencias y conocimientos.

Todo esto se ha llevado a cabo gracias a la financiación por parte de empresas patrocinadoras, la Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (AVECTA) y subvenciones públicas.

El I Congreso Internacional y II Congreso Nacional de estudiantes de CTA estuvo integrado en las Jornadas de Estudiantes de la Facultat de Farmàcia, gestionado a través de la Comisión de Extensión Académica, donde los alumnos de los tres grados universitarios han podido disfrutar y participar durante el mes de marzo.

Coordinador del Congreso: Giuseppe Meca.

Coordinadoras del comité científico: Guadalupe García & Reyes Barberá.

## Comité científico:

José Manuel Barat Baviera

Antonio Cilla Tatay

Ester Carbó Valverde

María José Esteve Mas

José Vicente Gil Ponce

María Jesús Lagarda Blanch

Fernando B. Luciano

Jordi Mañes Vinuesa

Giuseppe Meca

Juan Carlos Moltó Cortés

Cláudia T. Pimpão

Hortensia Rico Vidal

María Teresa Rodríguez-Estrada

María José Ruiz Leal

Luis Torres Asensi

Adela Valero Aleixandre

Dinoraz Vélez Pacios

## Organizing committee:

Guadalupe García Llatas

Antonio Cilla Tatay

Jorge Calpe Ruano

Juan Manuel Quiles Beses

Adrian Senent Ibañez

Noelia Pallarés Barrachina

Susana Monleon Gil

David López Jerez

Pedro Blanco Picazo

Santiago Basquas Ventola

Carlos Luz Minguez

Carmen Toledo Cabeza

Tomás Palanques Pastor

Enrique Jornet Molla

Saray Mormeneo Bayo

Marta Cabezuelo Barber

Anna Aguilar Benitez

## Difusión e inscripción:

La difusión se realizó en un primer momento a través de charlas informativas entre los 4 cursos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultat de Farmàcia así como via mail a los asistentes del año pasado a la primera edición, coordinadores del resto de facultades de España donde también se oferta dicha carrera y asociaciones de tecnólogos a nivel nacional.

También se colgaron carteles a lo largo de todo el Campus de Burjassot, se dispusieron mesas informativas en el aulario interfacultativo y se realizaron visitas a la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y al Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC).

Por último se realizó una campaña a través de redes sociales como Facebook así como a través de nuestros patrocinadores como AINIA.

Se pidió al servicio de Multimedia de la Universidad que diera soporte online en streaming para todos aquellos que no pudieron asistir al congreso, aunque no fue posible en último caso, difundiendo a través del gabinete de prensa de la Universidad una nota sobre nuestro congreso.

La inscripciones al congreso se realizaron tanto de forma telemática (a través de página web y con ingreso bancario) como de forma presencial mediante hojas de inscripción y pago en metálico. Los periodos para inscribirse fueron hasta el 31 de enero a precio reducido (12 euros socios de AVECTA y 18 no socios) y hasta el 28 de febrero a precio normal (25 euros).

## Colaboradores:

El congreso se ha realizado con la ayuda de diversos colaboradores y patrocinadores.



ASOCIACIÓN VALENCIANA DE JÓVENES ESTUDIANTES DE  
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS- AVECTA



DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA Y  
SALUD PÚBLICA, CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN,  
TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL



VNIVERSITAT  
ID VALÈNCIA  
[Q\*] Facultat de  
Farmacia

VNIVERSITAT  
ID VALÈNCIA

Delegació per a Estudiants  
Servei d'Informació i Dinamització - SeDI



## Programa científico:

<b>05/03/2015</b>	
<b>8:30- 9:30 – Registration</b>	
<b>9:30- 10.00 – Welcome ceremony</b>	
<b>First Session: FOOD CHEMISTRY</b>	
<b>Chairwoman: María José Ruiz Leal (University of Valencia, Spain)</b>	
<b>10:00-10:30</b>	<b><i>“Strategies to prevent lipid oxidation in food”- Gloria Márquez Ruiz. ICTAN – CSIC (Spain)</i></b>
<b>Oral presentations of Bachelor students</b>	
<b>10:30-10:45</b>	<b>Atmospheric freeze drying with ultrasound application: Study of the influence of the sample geometry - C. Brines, J. A. Cárcel (Universitat Politècnica de València, Spain)</b>
<b>10:45-11:00</b>	<b>The geodaphic fingerprints in wines: The importance of the soil in the traceability of wines with a designation of origin – D. Diaby Sánchez, A. Sánchez Baca (Universidad de Granada, Spain)</b>
<b>11:00-11:15</b>	<b>Nutrition-sensitive agriculture: A new approach in food production – A. M. Megías, J. M. Orduña, A. G. Cervera (Universidad de Granada, Spain)</b>
<b>11:30-12:00</b>	<b>Coffee break</b>
<b>Second session: FOOD SECURITY (I)</b>	
<b>Chairman: Antonio Cilla Tatay (University of Valencia, Spain)</b>	
<b>12:00-12:30</b>	<b><i>“Fate of mycotoxins along industrial biscuits and rusks processing, with deoxynivalenol and ochratoxin a as main targets” - Michele Suman. Barilla G. &amp; R. Fratelli S.p.A (Italy)</i></b>
<b>Oral presentation of Master student</b>	
<b>12:30-12:45</b>	<b>Study of new formulations for obtaining fish hamburgers using seaweeds - V. Penalba, A. Fuentes, I. Fernández-Segovia, J.M. Barat (Universitat Politècnica de València, Spain)</b>
<b>Oral presentation of PhD student (I)</b>	
<b>12:45-13:00</b>	<b>Effect of the addition of cystine and lysine on surimi gelation with low salt content - D. Cando, A. Javier Borderias, H. M. Moreno (ICTAN-CSIC, Spain)</b>
	<b>Lunch</b>
<b>Third session: FOOD TECHNOLOGY</b>	
<b>Chairman: Giuseppe Meca (University of Valencia, Spain)</b>	
<b>16:00-16:30</b>	<b><i>“Natural preservatives against foodborne pathogens” - Fernando B. Luciano. Pontificia Universidade Católica do Paraná (Brazil)</i></b>
<b>16:30- 18.30 POSTER SESSION*</b>	

21:00 – Social dinner

06/03/2015

**Fourth session: FOOD SECURITY (II)**

**Chairman: José Manuel Barat Baviera (Polytechnic University of Valencia, Spain)**

**09:30-10:00**      *“The intestine: a target for mycotoxins”* - Philippe Pinton. INRA (France)

**Oral presentations of PhD students (II)**

**10:00-10:15**      **Risk assessment of HT-2 and T-2 toxins in coffee beverages** - A. García-Moraleja, N. Pallares, G. Font, E. Ferrer (University of Valencia, Spain)

**10:15-10:30**      **Antifungal activity of allyl, benzyl and phenyl isothiocyanate *in vitro* against *Aspergillus parasiticus* and *Penicillium expansum* and their use for aflatoxins reduction in loaf bread** - F. Saladino, M. Heredia, J. M. Quiles, L. Mañes, M. Fernández-Franzón, G. Meca (University of Valencia, Spain)

**10:30-10:45**      **Validation of a fast enzymatic method for the determination of cholesterol in human milk** - I. J. A. Hamdan, V. Blanco, G. Garcia-Llatas, R. Barberá, M. J. Lagarda (University of Valencia, Spain)

**10:45-11:30**      **Coffee break**

**Fifth session: FOOD ANALYSIS**

**Chairwoman: Guadalupe Garcia-Llatas (University of Valencia, Spain)**

**11:30-12:00**      *“Fast GC: a potent analytical technique for lipid characterization and evaluation of their oxidative stability”* - María Teresa Rodríguez-Estrada. Università di Bologna (Italy)

**Oral presentations of PhD students (III)**

**12:00-12:15**      **Common contaminants in aquaculture farming** - J. Tolosa, E. Ferrer (University of Valencia, Spain)

**12:15-12:30**      **Development and characterization of structured double emulsions: W<sub>1</sub>/O/W<sub>2</sub> and O<sub>1</sub>/W/O<sub>2</sub>** - M. Freire, R. Bou, S. Cofrades, F. Jiménez-Colmenero (ICTAN-CSIC, Spain)

**12:30-12:45**      **Validation of a multi-mycotoxin method for the analysis of 15 mycotoxins in laboratory rat feed** - L. Escrivá, G. Font, D. Puchuri, L. Manyes (University of Valencia, Spain)

## 13:30– CLOSING AND AWARD CEREMONY

\* The best posters and oral presentations of the Congress, will be selected by the scientific committee.

( there will be awards for graduate and postgraduate selection)

### Presupuesto:

#### Ingresos

Concepto	Cantidad
Patrocinios	650€
Ayuda CEA	700€
Inscripciones	2790€
Ayuda SEDI	1450€
<b>Total</b>	<b>5590€</b>

#### Gastos

Concepto	Cantidad
Comida concertada	2920€
Gastos de impresión y oficina	593€
Material de congresistas	678€
Viaje congresistas	1321€
Obsequios ponentes	80€
<b>Total</b>	<b>5592,21€</b>

## Desarrollo y resultados:

El número final de inscritos en el congreso fue de 245 de los que asistieron 210 congresistas. A todos los participantes se les obsequió con un kit de congresista compuesto de:

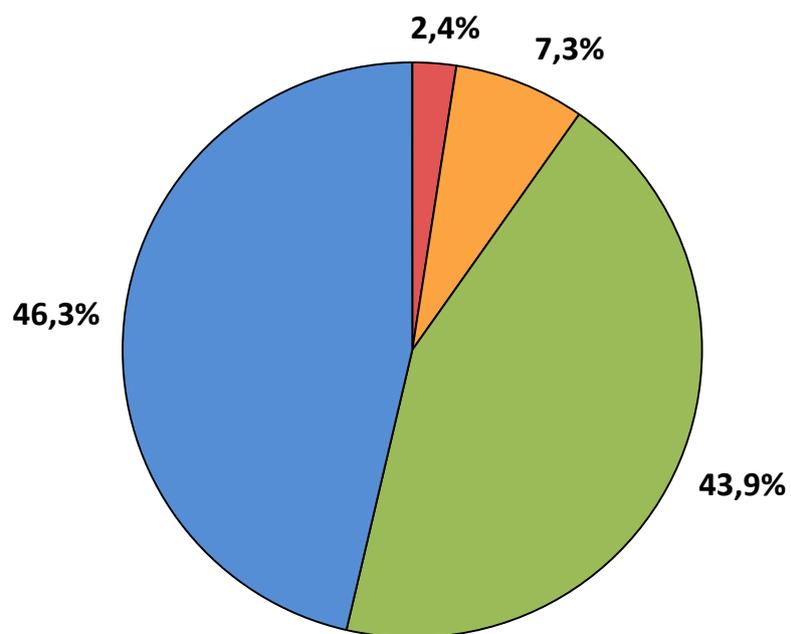
- 1) Portadocumentos con el logotipo del congreso.
- 2) Libreta.
- 3) Bolígrafo.
- 4) Vale de comida.
- 5) Programa, encuesta de satisfacción, etc.
- 6) Zumo y barrita Hero

Al final del congreso se premió el trabajo de los participantes, 2 doctorandos, 2 estudiantes de máster y 2 de grado en las distintas tipologías de presentaciones ( comunicación oral o posters)

También se facilitó una encuesta a los asistentes para que valorasen su satisfacción con respecto al congreso. En dicha encuesta se formulaban una serie de preguntas que podían ser contestadas con un valor numérico entre 1 (nada satisfecho) y 5 (muy satisfecho), obteniéndose los siguientes resultados:



## Satisfacción global del congreso



■ Poco satisfecho   ■ Satisfecho   ■ Bastante satisfecho   ■ Muy satisfecho

## Conclusiones:

El I Congreso Internacional y II Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, bajo el lema de “Nuevos retos en ciencia y tecnología de los alimentos”, se ha llevado a cabo los días 5 y 6 de Marzo de 2015 en la Sala Darwin de la Facultat de Farmàcia.

Este evento nos ha dado la oportunidad de trabajar conjuntamente con personal docente y administrativo, y entrar en contacto con empresas y miembros de otras asociaciones universitarias y de profesionales de CyTA, sirviendo como puente a la primera reunión entre asociaciones a nivel nacional.

Con participantes venidos de toda la geografía española, e incluso desde el extranjero y con una altísima calidad en las ponencias invitadas, posters y comunicaciones orales por parte del alumnado. El enfoque del Congreso ha estado inspirado en temáticas diferenciadas, intercalando ponencias invitadas con presentaciones orales por parte del alumnado diferenciadas por nivel de estudios alcanzados (estudiantes de Grado, Máster y doctorado), consiguiendo así un enfoque más dinámico en las sesiones:

- Química de los alimentos
- Seguridad alimentaria
- Tecnología de los alimentos
- Análisis de los alimentos

Gracias a los test de opinión hemos podido constatar que desde la organización hemos cumplido con las expectativas y objetivos. Por todo ello creemos que el Congreso ha sido un éxito, lo que nos anima a seguir trabajando para mejorar en el próximo congreso de 2016.

Existe un resumen del congreso en la web [www.congreso.avecta.org](http://www.congreso.avecta.org) así como el enlace al libro de abstracts y la planificación del congreso del próximo año.



*1<sup>st</sup> International Congress of Student  
of Food Science and Technology*

University of Valencia - Faculty of Pharmacy - Burjassot Campus - 5-6 March 2015

