



*IV International & V National Student
Congress of Food Science & Technology*
- Memoria académica -

22- 23 February 2018 – Charles Darwin Hall
Faculty of Pharmacy, University of Valencia



More info in our web:



www.congreso.avecta.org



INTRODUCCIÓN	3
COMITÉ ORGANIZADOR Y CIENTÍFICO	4
OBJETIVOS Y PLANIFICACIÓN	5
PROGRAMA CIENTÍFICO.....	7
PRESUPUESTO	11
DESARROLLO Y RESULTADOS.....	12
CONCLUSIONES.....	13

INTRODUCCIÓN

La actividad que se propone en el presente proyecto de AVECTA continúa el trabajo realizado de años anteriores mediante la organización de su quinto Congreso de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en colaboración con personal de investigación y servicios (PDI) del Departamento de Medicina Preventiva de la Universitat de València.

El evento ha buscado acercar al alumnado al mundo laboral, tanto empresarial como investigador, mostrando las innovaciones llevadas a cabo en el campo de la alimentación. Pretende ser un 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 ha buscado potenciar la contribución de los estudiantes al congreso con la realización de sesiones de posters, así como comunicaciones orales, las cuales son supervisadas por un Comité Científico formado por docentes de la Facultat de Farmàcia.

El Comité Organizador ha elaborado un programa atrayente, que recoge temas de actualidad e interés para el sector de la Tecnología de Alimentos, con seis ponentes provenientes de la Industria Alimentaria y cuatro ponentes venidos de prestigiosas universidades y centros tecnológicos punteros a nivel internacional.

El Congreso se ha organizado mediante charlas plenarias invitadas, intercaladas con sesiones orales por parte de estudiantes y de posters, para favorecer encuentros e interacciones entre participantes. Se han integrado diferentes disciplinas y se han reunido a científicos y expertos de diferentes ámbitos: Seguridad alimentaria, Tecnología alimentaria y Química alimentaria.

Todo ello ha permitido contar con la presencia de más 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.

Creemos que esta iniciativa supone 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.

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

COMITÉ ORGANIZADOR Y CIENTÍFICO

Coordinador del Comité Organizador: Giuseppe Meca

Coordinadores del Comité Científico: Antonio Cilla & Reyes Barberá

Comité Científico:

José Manuel Barat Baviera
Houda Berrada
Ester Carbó Valverde
Antonio Cilla Tatay
María José Esteve Mas
José Vicente Gil Ponce
María Jesús Lagarda Blanch
Pedro V. Martínez Culebras
Giuseppe Meca
Hortensia Rico Vidal
María José Ruiz Leal
Ángel Ortega Valero
Reyes Barberá Sáez

Comité Organizador:

Giuseppe Meca
Antonio Cilla Tatay
Amparo Gamero Lluna
Jorge Calpe Ruano
Juan Manuel Quiles Beses
Adrián Senent Ibáñez
Noelia Pallarés Barrachina
Carlos Luz Mínguez
Raquel Torrijos Caparrós
Nune Sahakyan
Ana María Pérez Adrián
Noemí Benlloch Gómez
Cristina Capella Moreno
Anabel García Barberán
M^a Elena García Talaya
Àngel Llopis Bernal
Ruth Martín Navarro
Silvia Mateo Civera
Marcos Navarro Mahiques
Anna Gimeno Herrera
Esther Llorens Zarzo
Andrés Llatas Mateu
Júlia Pérez Ara

OBJETIVOS Y PLANIFICACIÓN

Objetivos de la actividad:

- Promover la comunicación fluida en inglés entre los asistentes.
- Mantener contacto con profesionales de distintos ámbitos de la Industria Agroalimentaria.
- Favorecer la cooperación del alumnado, el trabajo en equipo.
- Alcanzar la capacidad para preparar y exponer un trabajo en público de forma clara y precisa, desarrollando competencias de síntesis, búsqueda bibliográfica, redacción de textos científicos y exposición oral.
- Promocionar el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Adentrarse en el ámbito laboral y las futuras salidas profesionales.
- Fomentar el acercamiento de los estudiantes a la investigación mediante la participación activa con posters y comunicaciones orales en inglés.
- Asistencia a conferencias de rigor científico relacionadas con el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y así complementar la enseñanza mediante exposiciones de profesionales.

Difusión e inscripción:

La difusión se inició mediante charlas informativas entre los 4 cursos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultat de Farmàcia, así como vía e-mail a los coordinadores del resto de facultades de España donde también se oferta dicha carrera, la Conferencia de Decanos de CTA y a los asistentes de ediciones anteriores.

También se dispusieron periódicamente mesas informativas en el aulario interfacultativo de la Facultat de Farmàcia y se colgaron carteles a lo largo de todo el Campus de Burjassot, en el ETSIAM de la Universitat Politècnica de València (UPV) y en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC).

Además, se complementó la difusión con una campaña a través de redes sociales como Facebook y Twitter, así como a través de nuestros patrocinadores como AINIA.

La inscripción al evento se podía realizar de forma telemática (a través del cumplimiento del formulario disponible en la página web y pago mediante ingreso bancario) o de forma presencial, mediante hojas de inscripción y pago en metálico. La cuota de inscripción propuesta para la actividad fue de 20€, en concepto de comidas y material para los asistentes.

Acciones realizadas:

- Diseño de la imagen corporativa del Congreso, así como la elaboración de la plataforma online (<http://congreso.avecta.org>). Elaboración de carteles, folletos y lonas informativas.
- Montaje de mesas informativas en UV y UPV, así como envío de e-mails informativos a la Comisión de Decanos en CTA y facultades donde se imparten estos estudios tanto en España como en Europa.
- Preparación del programa científico y acomodación de los ponentes.
- Distribución de roles para cada miembro del Comité Organizador: montaje del kit de congresista, fotografía, asistencia a los ponentes, mesa de registro, preparación del coffe break, impresión de posters, etc.

PROGRAMA CIENTÍFICO

22/02/2018

08:30- 09:30 – Registration

09:30- 10:00 – Welcome ceremony

First Session of food companies

Chairman: Giuseppe Meca (University of Valencia)

10:00- **The role of the Food Technologist in Grupo Alimentario Citrus**
10:30

R. Lacomba
ALNUT (Alimentación y Nutrición Familiar) Spain.

10:30- **Labor opportunities in Wine Industry**
11:00

J. Hidalgo
Unión Vinícola del Este S.L. Spain

11:00- **Genomics Research: the companies view**
11:30

A. Girós
Sistemas Genómicos S.L. Spain.

11:30- **Coffee break**
12:15

Second session of food companies

Chairman: Antonio Cilla (University of Valencia)

12:15- **Nutrition and Food Science in the Food Industry. The HERO Group and its institute of infant nutrition**
12:45

M.D Iniesta
Hero Spain, S.A

12:45- **Brewing tale**
13:15

A. Serrano, M. Lidner
Tyris Craft and creative beers. Spain.

13:15- **Quality dreams becoming true**
13:45

T. Cercós
Importaco SAU, Quality, Innovation and Enviornment General Direction, Valencia (Spain)

13:45- **Lunch**
15:30

15:30- 17:00 POSTER SESSION*

21:00 SOCIAL DINNER

23/02/2018

Third session:

Chairwoman: Houda Berrada (University of Valencia)

09:30- **Health, Nutrition and Functional foods: well-being from Sicilian food**
10:00

A. Attanzio
*Department of Biological, Chemical and Pharmaceutical Sciences and Technologies (STEBICEF),
University of Palermo, Via Archifriari 28, 90123 – Palermo, Italy*

Oral presentations of students	
10:00-10:10	<p>Caenorhabditis elegans as oxidative stress model induced by cholesterol oxidation products: optimization parameters</p> <p>G. López-García¹, A. Cilla¹, R. Barberá¹, P. Martorell¹, S. Genovés², A. Alegría¹</p> <p>¹Nutrition and Food Science Area, Faculty of Pharmacy, University of Valencia, Avda. Vicente Andrés Estellés s/n, 46100, Burjassot (Valencia), Spain</p> <p>²Biópolis SL, Parc Científic Universitat de València, Valencia, Spain.</p>
10:10-10:20	<p>Mineral and Fatty Acid profiles of chia cultivated in Ecuador</p> <p>K.C. Miranda^{1,2}, C.M. Haros²</p> <p>¹Av. Agustín Escardino 7. Park Scientific, 46980 (Cereal Group, Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC) Spain</p> <p>²Cdla. Universitaria Salvador Allende Malecón del Salado entre Av. Delta y Av. Kennedy (University of Guayaquil), Ecuador.</p>
10:20-10:30	<p>Characterization of potential probiotic bacteria isolated from fermented dairy milk products</p> <p>A. Llatas¹, M. Werner², C. Luz¹, J. Mañes¹, G. Meca¹</p> <p>¹Laboratorio de Química de los Alimentos y Toxicología. Facultad de Farmacia. Universitat de València. España.</p> <p>²Departamento de Ciência Animal, Escola de Ciências da Visa, Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Curitiba, Paraná, Brasil.</p>
10:30-10:40	<p>Use of High Hydrostatic Pressure to inactivate natural contaminating and inoculated Salmonella typhimurium on Hermetia illucens larvae</p> <p>C. Marín¹, P. Salvatierra¹, A. Martínez², D. Rodrigo²</p> <p>¹Universidad politécnica de Valencia. Escuela de Doctorado, Camino de Vera, s/n, Edificio 2E, 46022 Valencia</p> <p>²Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IATA-CSIC), Carrer del Catedràtic Agustín Escardino Benlloch, 7, 46980 Paterna (Valencia), España</p>
10:40-10:50	<p>Antiviral effects of green tea extract in model food systems and under gastric conditions</p> <p>I. Falcó^{1,2}, W. Randazzo^{1,2}, J. Rodríguez-Díaz^{1,3}, R. Gozalbo-Rovira^{1,3}, D. Luque⁴, R. Aznar^{1,2}, G. Sánchez²</p> <p>¹Department of Microbiology and Ecology, University of Valencia. Av. Dr. Moliner, 50. 46100 Burjassot. Valencia. Spain</p> <p>²Department of Preservation and Food Safety Technologies, IATA-CSIC, Avda. Agustín Escardino 7, 46980 Paterna, Valencia, Spain</p> <p>³Institute for Clinical Research of the Hospital Clínico Universitario, INCLIVA, Valencia, Spain</p> <p>⁴Unidad de Microscopía Electrónica y Confocal Centro Nacional de Microbiología, ISCIII, Majadahonda, Madrid, Spain</p>
10:50-11:00	<p>Potential utilization of Yellow and Oriental Mustard Flours in loaf bread shelf life improvement against mycotoxigenic fungi</p> <p>J.M. Quiles¹, R. Torrijos¹, F. Saladino¹, F.B. Luciano², J. Mañes¹, G. Meca¹</p> <p>¹Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy, University of Valencia, Av. Vicent Andrés Estellés s/n, 46100 Burjassot, Spain</p> <p>²School of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, BR 376 Km 14, 83010-500, Sao José dos Pinhais, Brazil</p> <p>Session of Food Safety – Food Technology</p>
11:00-11:45	<p>Coffee break</p>
<p>Fourth session: Chairwoman: Guadalupe García Llatas (University of Valencia)</p>	
11:45-12:15	<p>Incorporation strategies of active compounds in packaging</p> <p>V. Gutiérrez-Aragónés</p> <p>¹AIMPLAS Plastic Technology Centre, Parc Tecnologic, Gustave Eiffel, 2, 46980 Paterna (Valencia), Spain</p>

Oral presentation of student	
12:15-12:25	<p>Liquid food pasteurization by filtration through particles functionalized with natural antimicrobial compounds N. Peña-Gómez¹, M. Ruiz-Rico¹, I. Fernández-Segovia¹, J.M.Barat¹ ¹<i>Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria. Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València. Camino de Vera s/n, 46022, Valencia, Spain</i></p>
12:25-12:35	<p>Method comparison to detect Hepatitis E virus in lettuce and water samples W. Randazzo^{1,2}, A. Vasquez-García³, M.A. Bracho^{5,6}, M.J. Alcaraz⁴, R. Aznar¹, G. Sánchez² ¹<i>Department of Microbiology and Ecology, University of Valencia. Av. Dr. Molines, 50. 46100 Burjassot. Valencia, Spain</i> ²<i>Department of Preservation and Food Safety Technologies, IATA-CSIC, Av. Agustín Escardino 7. 46980 Paterna. Valencia, Spain</i> ³<i>Faculty of Animal Science and Food Engineering, University of Sao Paulo, Av. Duque de Caxias Norte, 225. 13635-900 Pirassununga, Sao Paulo, Brazil</i> ⁴<i>Microbiology Service, Hospital Clínico Universitario, Av. Blasco Ibañez, 17. 46010. Valencia, Spain</i> ⁵<i>Joint Research Unit in Infection and Public Health, FISABIO-Public Health – University of Valencia. Av. Catalunya, 21. 46020. Valencia, Spain</i> ⁶<i>CIBER Epidemiología y Salud Pública, Valencia, Spain</i></p>
12:35-12:45	<p>Transcriptional regulation of yeast Ribonucleotide Reductase in iron deficiency C. Ros-Carrero¹, L. Ramos-Alonso¹, P. Miró¹, M. T. Martínez-Pastor², S. Puig¹ ¹<i>Departamento de Biotecnología, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). Calle Agustín Escardino 7, 46980 Paterna, Valencia (Spain)</i> ²<i>Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, Universitat de València, Av. Doctor Molines 50, 46100 Burjassot, Valencia</i></p>
12:45-12:55	<p>New technologies to evaluate satiety: validation of a novel app D. Planes-Muñoz¹, R. López.Nicolas¹, C. Frontela-Saseta¹, G. Ros-Berrueto¹ ¹<i>University of Murcia, Department of Food Technology, Nutrition and Bromatology (Veterinary School)</i></p>
12:55-13:05	<p>Orange juice extraction time reduction applying Dielectric Heating pretreatments. Effects on quality and juice yield D. Alcañiz¹, R. De Los Reyes¹, M.D. Ortolá², A.M. Andrés² ¹<i>Microbiotech (Company) Spain</i> ²<i>Universidad Politécnica de Valencia (University) Spain</i></p>
<p>Fifth session: Chairwoman: Mónica Fernández (University of Valencia)</p>	
13:15-13:45	<p>Sustainability concerns, food trends and consumer choices B. Robles¹ ¹<i>Food safety consultant and science writer on www.seguridadalimentariaconbeatriz.com, León, Spain</i></p>
13:45-15:30	<p>Lunch</p>
<p>Sixth session: Chairman: Francisco Barba (University of Valencia)</p>	
15:30-16:00	<p>Probiotics, intestinal microbiota and susceptibility to enteric viruses infection V. Monedero¹ ¹<i>Biotechnology Department, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Spain</i></p>

Oral presentations of students	
16:00-16:10	<p>Effect of substitution of nixtamalized maize flour by bean and chickpea flours on physicochemical and sensorial properties of tortilla chips</p> <p>E. Hernández-Olivas¹, M.A. Rocha-Esparza¹, R. Talamás-Abudd¹, T. Galicia-García¹, N. Torres-Flores¹, B. Ramírez-Wong², R. Márquez-Meléndez¹</p> <p>¹<i>Circuito No. 1, Nuevo Campues Universitario, Chihuahua, Chih. 31125 (Universidad Autónoma de Chihuahua, Facultad de Ciencias Químicas), México</i></p> <p>²<i>Blvd. Luis Encinas y Rosales S/N, Col. Centro, Hermosillo, Sonora 83000 (Universidad de Sonora, Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos), México</i></p>
16:10-16:20	<p>Probiotic-based strategies for promoting metabolic health</p> <p>I. López-Almela¹, E. Fabersani¹, I. Campillo¹, M. Romaní-Pérez¹, K. Portune¹, Y. Sanz¹</p> <p>¹<i>Microbial Ecology, Nutrition & Health Research Unit, Institute of Agrochemistry and Food Technology (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) Valencia, Spain</i></p>
16:20-16:30	<p>Obtaining, purification and identification of antioxidative peptides from red tilapia viscera hydrolysates</p> <p>L.J. Gómez¹, J.E. Zapata¹, B. Lomonte²</p> <p>¹<i>University of Antioquia, Faculty of Pharmaceutical and Food Sciences, Group of Nutrition and Food Technology, Colombia</i></p> <p>²<i>University of Costa Rica, Microbiology Faculty, Institute of Clodomiro Picado, Costa Rica</i></p>
16:30-16:40	<p>Empiric and phenomenological modeling of enzymatic hydrolysis of bovine plasma</p> <p>N.A. Gómez¹, J.E. Zapata¹</p> <p>¹<i>University of Antioquia, Faculty of Pharmaceutical and Food Sciences, Nutrition and Food Technology group, Colombia</i></p>
16:40-16:50	<p>Impact of structure of gluten-free breads on its oral trajectory and sensory perception</p> <p>P. Puerta, R. Garzón, C.M. Rosell, S. Fiszman, A. Tárrega</p> <p><i>Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia, Spain</i></p>
16:30– CLOSING AND AWARD CEREMONY	

PRESUPUESTO

Ingresos

Concepto	Cantidad
Inscripción	5430 €
Ayuda CEA	350 €
Ayuda SeDi	1000 €*
Patrocinios	600 €
Total	7380 €

* Ayuda solicitada pendiente de resolución

Gastos

Concepto	Cantidad
Viajes y alojamiento ponentes invitados	536,88 €
Obsequios conferenciantes de la Tenda UV	150 €
Gastos comida y Coffe Break	3000 €
Gastos impresión y oficina (difusión, posters, material kit congresista, etc.)	3301,12 €
Total	6988 €

DESARROLLO Y RESULTADOS

El número final de inscritos en las sesiones de seminarios fue de 256 participantes. A todos ellos se les obsequió con un kit de bienvenida compuesto de:

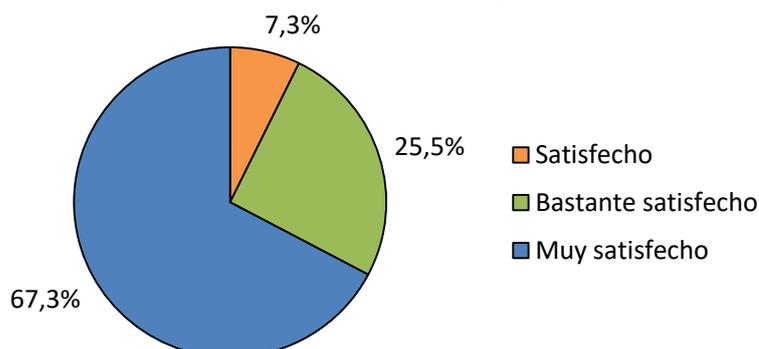
1. Mochila, libreta, bolígrafo y libro de abstracts.
2. Botella con logotipo del Congreso.
3. Vales de comida para la cafetería de la Facultad.
4. Botella de vino como obsequio de uno de nuestros patrocinadores.
5. Barqueta de ensalada y pouches como obsequio de uno de nuestros patrocinadores.
6. Zumo y barritas energéticas como obsequio de uno de nuestros patrocinadores.

Al finalizar la actividad se premió el trabajo de los participantes. En la categoría de comunicación oral se concedieron dos premios en modalidad de grado y post-grado. En las comunicaciones de tipo cartel se otorgaron seis premios, dos por cada categoría (Food Chemistry, Food Technology y Food Safety), correspondiéndose a las modalidades de grado y post-grado.

También se facilitó una encuesta a los asistentes para que valorasen el grado de satisfacción de la actividad. En dicha encuesta se formularon 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



CONCLUSIONES

El IV Congreso Internacional y V Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha llevado a cabo los días 22 y 23 de febrero en la Sala Darwin de la Facultat de Farmàcia. El evento nos ha dado la oportunidad de trabajar conjuntamente con personal docente y administrativo, entrar en contacto con empresas, miembros de otras asociaciones universitarias y de profesionales de CyTA, estableciendo nexos a nivel nacional.

La participación de estudiantes y profesionales venidos de toda la geografía española, e incluso del extranjero han contribuido gratamente al evento, mediante la altísima calidad mostrada en las ponencias invitadas, posters y comunicaciones orales realizadas por el alumnado. El enfoque del Congreso ha estado inspirado en temáticas diferencias, intercalando ponencias invitadas con presentaciones orales por parte del alumnado, diferenciadas por nivel de estudios alcanzados (estudiantes de Grado y Posgrado), consiguiendo así un enfoque más dinámico en las sesiones. Las temáticas han abarcado:

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

Además, al tratarse de la V edición, se decidió ampliar las sesiones, incorporando charlas magistrales de empresas del sector agroalimentario, sección que resultó de gran interés para los estudiantes del grado en CyTA.

Gracias a los test de opinión hemos podido constatar que desde la organización se han cumplido las expectativas y objetivos planteados. Por todo ello, creemos que el Congreso ha sido un éxito, lo que nos anima a continuar trabajando para mejorar en futuras ediciones.

Existe un resumen del congreso en la web: <http://congreso.avecta.org>, así como el enlace al libro de abstracts. En breves se encontrará también disponible la planificación del congreso del próximo año.



Organizes:



VNIVERSITAT
D VALÈNCIA

With the collaboration of:

VNIVERSITAT
D VALÈNCIA (👤*) Facultat de Farmàcia

Delegació per a Estudiants

Servei d'Informació i Dinamització - SeDi

(👤📈) Servei de
Formació Permanent i
Innovació Educativa

phenomenex[®]
...breaking with tradition[™]

ANALISIS
VINICOS
RELACIONES CROMATOGRAFICAS

Micron

CESIF



JASCO

Heró
DESDE 1984



GAC

Grupo | Alimentos | Cerveza

ZUMM 🍊