



# VI International Student Congress of Food Science and Technology

«Innovation in Food Science, Emerging Technologies and  
Applied Biotechnologies»

21-22nd February 2019 – Charles Darwin Hall  
Faculty of Pharmacy – University of Valencia

*-Memoria Académica-*



UNIVERSITAT  
DE VALÈNCIA

More info in our web:



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



## ÍNDICE

<b>1. Introducción .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Comité Organizador y Comité Científico.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Objetivos y planificación.....</b>	<b>4</b>
<b>4. Programa Científico .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Presupuesto .....</b>	<b>10</b>
<b>6. Desarrollo y resultados.....</b>	<b>11</b>
<b>7. Conclusiones.....</b>	<b>12</b>

## 1. Introducción

La actividad propuesta en el presente proyecto de la Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (AVECTA) busca continuar el trabajo realizado durante los años previos con la organización de su Congreso de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Este año se ha celebrado su sexta edición internacional, y ha sido posible gracias a la colaboración realizada con el personal de investigación y servicios (PDI) del Departamento de Medicina Preventiva de la Universitat de València.

El evento pretende acercar al alumnado al mundo laboral, empresarial e investigador, mostrando las innovaciones llevadas a cabo en el campo científico de la alimentación. Se presenta como un lugar de nexo entre lo profesional y lo docente, donde el alumnado puede ampliar los conocimientos adquiridos durante su formación académica y/o conocer nuevas tendencias de esta disciplina científica.

Se ha buscado resaltar la contribución de los estudiantes al congreso mediante la realización de sesiones de posters, así como comunicaciones orales supervisadas por un Comité Científico constituido por docentes de la Facultat de Farmàcia, siempre promocionando la interacción en lengua inglesa.

El Comité Organizador, un año más, ha elaborado un programa atrayente, que recoge los temas de mayor interés en el sector de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se ha estructurado en cuatro ponencias realizadas por profesionales de la Industria Alimentaria, dos ponencias de investigadores venidos de prestigiosas universidades y centros tecnológicos, así como de la ponencia de un divulgador científico. A fin de favorecer el encuentro e interacción entre los participantes, se han intercalado las diferentes charlas plenarias invitadas con las participaciones orales realizadas por estudiantes.

Todo ello ha permitido contar con la presencia de más de 150 asistentes venidos de toda la geografía española y diversos 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 puede implicar directamente y ser protagonista.

La realización de este evento se ha llevado a cabo gracias a la financiación por parte de empresas patrocinadores, AVECTA y subvenciones públicas.

## 2. Comité Organizador y Comité Científico

**Coordinador del Comité Organizador:** Giuseppe Meca

**Coordinadores del Comité Científico:** Antonio Cilla & Reyes Barberá

### Comité Científico:

José Manuel Barat Baviera	Department of Food Technology (UPV)
Houda Berrada	Department of Preventive Medicine- Toxicology Area (UV)
Reyes Barberá Sáez	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Ester Carbó Valverde	Department of Vegetal Biology-Edaphology Area (UV)
María José Esteve Mas	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Isabel Fernández Segovia	Department of Food Technology (UPV)
Guadalupe García Llatas	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
José Vicente Gil Ponce	Department of Preventive Medicine- Food Technology Area (UV)
María Jesús Rodrigo	Department of Food Biotechnology (IATA-CSIC)
Pedro V. Martínez Culebras	Department of Preventive Medicine- Food Technology Area (UV)
Salvador Pérez Garrido	Department of Physiology (UV)
Giuseppe Meca	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Hortensia Rico Vidal	Department of Microbiology and Ecology (UV)
María José Ruiz Leal	Department of Preventive Medicine-Toxicology Area (UV)
Francisco Barba Orellana	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Amparo Gamero Lluna	Department of Preventive Medicine- Food Technology Area (UV)
Vicente Monedero	Department of Food Biotechnology (IATA-CSIC)
Lara Manyes Font	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Yelko Rodríguez Carrasco	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Vicenta Devesa	Department of Conservation and Food Safety (IATA-CSIC)
Susana Rubio Arráez	Institute of Food Engineering for Development (UPV)

### Comité Organizador

Giuseppe Meca	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Antonia Cilla Tatay	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Guadalupe García Llatas	Department of Preventive Medicine-Nutrition and Food Science Area (UV)
Amparo Gamero Lluna	Department of Preventive Medicine- Food Technology Area (UV)
Raquel Torrijos Caparrós	Food Science and Technology PhD (UV) and AVECTA's President Master in Food Quality and Safety Student and AVECTA's Vicepresident (UV)
Ana María Pérez Adrián	
Juan Manuel Quiles Beses	Food Science and Technology PhD (UV)
Noelia Pallarés Barrachina	Food Science and Technology PhD (UV)
Carlos Luz Mínguez	Food Science and Technology PhD (UV)
Tiago de Melo Nazareth	Food Science and Technology PhD (UV and PUCPR)
Júlia Pérez Ara	Master in Food Quality and Safety Student
Marcos Navarro Mahiques	Food Science and Technology Student and AVECTA's Treasurer (UV)
Andrés Sanchis Muñoz	Food Science and Technology Student (UV)
Inés del Carmen Gil Jorge	Food Science and Technology Student (UV)
Ruth Martín Navarro	Food Science and Technology Student (UV)
Carla Navarro Molina	Food Science and Technology Student (UV)
Laura Torres Martínez	Food Science and Technology Student (UV)
Víctor D'Opazo Taberner	Food Science and Technology Student (UV)
Abigail Fuentes Espinoza	Food Science and Technology Student (UV)

### **3. Objetivos y planificación**

#### **3.1 Objetivos de la actividad:**

Los objetivos diferenciados de la actividad se detallan a continuación:

- Promover la comunicación entre el personal docente universitario y el alumnado de un modo participativo, activo y dinámico.
- Establecer redes de contacto con profesionales de diferentes ámbitos de la Industria Agroalimentaria y Salud Pública, sirviendo como nexo de unión directo del alumnado con el ámbito profesional.
- Favorecer la cooperación del alumnado a través del trabajo en equipo para lograr la capacidad de preparar y exponer un trabajo científico de forma clara y precisa, desarrollando competencias específicas como la síntesis, búsqueda bibliográfica, redacción de textos científicos y defensa oral.
- Promocionar el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Aproximar el alumnado al ámbito laboral y las salidas profesionales en el campo de la Ciencia y Tecnología Alimentaria.
- Fomentar el acercamiento de los estudiantes a la investigación en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos mediante la participación activa en comunicaciones orales y/o pósteres.
- Promover la asistencia del alumnado a conferencias de rigor científico relacionadas directamente con el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Favorecer y fomentar la comunicación en inglés mediante la realización de trabajos y comunicaciones interpersonales.
- Aumentar el grado de participación e involucración por parte del alumnado en actividades de carácter científico.
- Complementar la enseñanza adquirida en la titulación mediante exposiciones de profesionales en el sector.

#### **3.2 Difusión e inscripción a la actividad**

La difusión se inició mediante la realización de charlas informativas entre los 4 cursos pertenecientes al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultat de Farmàcia. Esta acción se complementó mediante el envío de e-mails informativos a los coordinadores del resto de facultades de España donde se oferta la titulación, a la Conferencia de Decanos de CTA y a los asistentes de ediciones anteriores.

Se dispusieron periódicamente de mesas informativas en el hall de la Facultad de Farmàcia y en los Aularios Interfacultativos. Además, se colocaron carteles informativos del Congreso en múltiples lugares como el Campus de Burjassot-Paterna (Universitat de València), en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural ETSIAMN (Universitat Politècnica de València) y en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC).

Esta difusión se vio complementada con una campaña realizada a través de redes sociales como Facebook, Twitter e Instagram.

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

### **3.3 Acciones realizadas**

Las acciones cumplimentadas para realizar la actividad fueron las siguientes:

- Diseño de la imagen corporativa del Congreso. En este punto se incluye la elaboración y gestión de la plataforma web (<http://www.congreso.avecta.org>), así como la realización de carteles, folletos y lonas informativas.
- Divulgación del evento mediante el montaje de mesas informativas en distintos puntos de la Universitat de València (UV), de la Universitat Politècnica de València (UPV) y del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). Este punto se complementó con el envío de e-mails informativos a la Conferencia de Decanos en CTA y a las distintas facultades donde se imparten los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Elaboración del programa científico. Contacto y acomodación de los ponentes invitados.
- Asistencia vía telemática del congresista. Atención y recepción de los trabajos presentados en el evento.
- Distribución y ejecución de los distintos roles para cada miembro del Comité Organizador: montaje del kit del congresista, fotografía, asistencia a los ponentes, asistencia en la mesa de registro para congresistas, preparación del *Coffe Break*, etc.

## 4. Programa Científico

<b>21/02/2019</b>	
<b>8:30- 9:30 – Registration</b>	
<b>9:30-10:00 – Welcome ceremony</b>	
<b>First Session:</b>	
<b>Chairman: Francisco Barba Orellana (University of Valencia)</b>	
<b>Food Companies</b>	
<b>10:00-10:20</b>	<b>Active packaging for increased shelf-life of perrishable food</b> V. Gutierrez Aragonés <i>AIMPLAS Plastic Technology Centre. Paterna, Valencia, Spain</i>
<b>10:20-10:40</b>	<b>New trends in a bakery industry</b> L. Alemany <i>Juan y Juan Industrial, SLU. Grupo Dulcesol. Spain.</i>
<b>10:40-11:00</b>	<b>Food Biotechnology: from the concept to the product</b> J. Espí <i>AINIA, Spain.</i>
<b>11:00-11:20</b>	<b>Life sciences integration for business innovation in Dacsa Group</b> F.M. Marti Ribes <i>DACSA GROUP. Spain.</i>
<b>11:20-12:00</b>	<b>Coffee break</b>
<b>Second session:</b>	
<b>Chairwoman: Guadalupe García Llatas (University of Valencia)</b>	
<b>Oral presentations of students</b>	
<b>12:00-12:12</b>	<b>Development and study of a method for predicting sunflower oil degradation with a mobile phone</b> P. Sebastiá-Luna <sup>1</sup> , M. L. Cervera <sup>2</sup> , Á. Morales-Rubio <sup>2</sup> , M. J. Luque <sup>3</sup> <sup>1</sup> <i>Molecular Science Institute (Universitat de València) Spain;</i> <sup>2</sup> <i>Department of Analytical Chemistry (Universitat de València) Spain;</i> <sup>3</sup> <i>Department of Optics, Optometry and Vision Sciences (Universitat de València) Spain.</i>
<b>12:12–12:24</b>	<b>The application of the antifungal compound natamycin for mozzarella cheese shelf life improvement</b> R. Torrijos, J. Pérez, A. Sanchis, T.M. Nazareth, J.M. Quiles, C. Luz, J. Mañes, G. Meca <i>Laboratory of Food Chemistry and Toxicology. Faculty of Pharmacy. University of Valencia. Spain.</i>
<b>12:24–12:36</b>	<b>Identification of characteristic volatile compounds of Herbero de la Sierra de Mariola</b> J.M. García-Garvía <sup>1</sup> , J. Clemente-Villalba <sup>2</sup> , H. Issa-Issa <sup>1</sup> , L. Noguera-Artiaga <sup>1</sup> , A.A. Carbonell-Barrachina <sup>1</sup> , D. López-LLuch <sup>3</sup> <sup>1</sup> <i>Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH). Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO). Departamento Tecnología Agroalimentaria. Grupo “Calidad y Seguridad Alimentaria” (CSA). Orihuela, España.</i> <sup>2</sup> <i>Universidad Politécnica de Cataluña (UPC). Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (ESAB). Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología (DEAB). Barcelona, España.</i> <sup>3</sup> <i>Departamento de Economía Agroambiental, Ingeniería Cartografía y Expresión Gráfica de la Ingeniería, EPSO, UMH, Orihuela, Alicante,</i>

	<i>España.</i>
<b>12:36– 12:48</b>	<b>Antifungal device containing AITC as an alternative to silo fumigation</b> T.M. Nazareth <sup>1,2</sup> , R. Torrijos <sup>1</sup> , C. Luz <sup>1</sup> , J.M. Quiles <sup>1</sup> , F.B. Luciano <sup>2</sup> , J. Mañes <sup>1</sup> , G. Meca <sup>1</sup> <sup>1</sup> <i>Av. Vicent Andrés Estellés s/n, 46100 Burjassot, Valencia (Universitat de Valencia, Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy) Spain;</i> <sup>2</sup> <i>Rua Imaculada Conceição 1155, 80215-910 Curitiba, Paraná (Pontifícia Universidade Católica, School of Life Science) Brazil.</i>
<b>12:48– 13:00</b>	<b>Biorefinery of high nutritional value microalgae, <i>Tetraselmis chuii</i> &amp; <i>Phaeodactylum tricornutum</i>; for sustainable aquafeed production</b> M.E. Kokkali <sup>1,2</sup> , K. Kousoulaki <sup>2</sup> <sup>1</sup> <i>University of Bergen, Department of Biological Sciences, Bergen, Norway;</i> <sup>2</sup> <i>Department of Nutrition and Feed Technology, Nofima AS, Bergen, Norway</i>
<b>Invited Speaker</b>	
<b>13:00– 13:30</b>	<b>Food Scares</b> J.M. Mulet <i>School of Agricultural Engineering and Environment; Department of Biotechnology, Universitat Politècnica de València, Valencia, Spain.</i>
<b>13:30- 15:30</b>	<b>Lunch</b>
<b>15:30-17:00 Poster Session</b>	
<b>21:00 SOCIAL DINNER</b>	



**Third Session**

**Chairwoman: Amparo Gamero Lluna (University of Valencia)**

**Invited Speaker**

<b>9:30-10:00</b>	<p><b>Understanding the chemoprevention of dietary polyphenols against breast cancer: the challenge to translate a clinical scenario to preclinical research (the polysen trial)</b> A. González-Sarrías<sup>1</sup>, M.A. Ávila-Gálvez<sup>1</sup>, J.A. Giménez-Bastida<sup>1</sup>, R. García-Villalba<sup>1</sup>, F. Martínez-Díaz<sup>2</sup>, B. Ocaña-Castillo<sup>2</sup>, A. Torrecillas-Sánchez<sup>2</sup>, B. Abellán<sup>2</sup>, J.C. Espín<sup>1</sup> <i><sup>1</sup>Laboratory of Food and Health, Research Group on Quality, Safety and Bioactivity of Plant Foods, Dept. Food Science and Technology, CEBAS-CSIC, Murcia, Spain.; <sup>2</sup>Service of Anatomical Pathology, Breast Unit and Surgery, Reina Sofía University Hospital, Murcia, Spain</i></p>
-------------------	--

**Oral presentations of students**

<b>10:00-10:12</b>	<p><b>Antiviral activity of edible coatings incorporating green tea extract on berries</b> Irene Falcó<sup>1</sup>, Walter Randazzo<sup>1,2</sup>, Amparo López-Rubio<sup>1</sup>, María José Fabra<sup>1</sup>, Gloria Sánchez<sup>1</sup> <i><sup>1</sup>Department of Preservation and Food Safety Technologies, IATA-CSIC, Avda. Agustín Escardino 7, 46980 Paterna, Valencia, Spain; <sup>2</sup>Department of Microbiology and Ecology, University of Valencia, Av. Dr. Moliner, 50, 46100 Burjassot, Valencia, Spain</i></p>
<b>10:12-10:24</b>	<p><b>Catch you! Elements capturing consumers' attention when buying soft breads and the motivations for their choice.</b> P. Puerta, M. González-Velasco, L. Laguna, A. Tárrega <i>Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Spain</i></p>
<b>10:24-10:36</b>	<p><b>Superabsorbent food packaging bioactive cellulose based aerogels from <i>Arundo donax</i> waste biomass</b> C. Fontes, A. López-Rubio, M. Martínez-Sanz <i>Food Safety and Preservation Department, IATA-CSIC, Avda. Agustín Escardino 7, 46980 Paterna, Valencia, Spain.</i></p>
<b>10:36-10:48</b>	<p><b>Rapid methods for HEV detection in waters</b> E. Cuevas<sup>1</sup>, Walter Randazzo<sup>1,2</sup>, Gloria Sánchez<sup>1</sup> <i><sup>1</sup>Department of Preservation and Food Safety Technologies, IATA-CSIC, Av. Agustín Escardino 7. 46980 Paterna. Valencia, Spain.; <sup>2</sup>Department of Microbiology and Ecology, University of Valencia. Av. Dr. Moliner, 50. 46100 Burjassot. Valencia, Spain.</i></p>
<b>10:48-11:00</b>	<p><b>Antimycotoxigenic activity of polyphenols in legumes</b> L. Alessandroni<sup>1</sup>, Y. Rodríguez-Carrasco<sup>2</sup>, G. Sagratini<sup>1</sup> <i><sup>1</sup>Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, Facoltà di Farmacia (University of Camerino) Italy; <sup>2</sup>Area of Food Science and Technology, Department of Preventive Medicine, Faculty of Pharmacy (University of Valencia) Spain.</i></p>
<b>11:00-11:30</b>	<p><b>Coffee break</b></p>

<b>Fourth Session</b>	
<b>Chairwoman: Lara Manyes Font (University of Valencia)</b>	
<b>Invited Speaker</b>	
<b>11:30– 12:00</b>	<b>Diet–microbiota interactions as key players in maternal-neonatal health</b> M.C. Collado <i>Institute of Agrochemistry and Food Technology-National Research Council (IATA-CSIC), Dept. Biotechnology, Paterna, Valencia (Spain).</i>
<b>Oral presentations of students</b>	
<b>12:00- 12:12</b>	<b>Allyl isothiocyanate effect on <i>Aspergillus flavus</i> transcriptome in maize</b> M. Alonso-Garrido, T.M. Nazareth, G. Meca, L. Manyes <i>Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy, University of Valencia, Spain</i>
<b>12:12- 12:24</b>	<b>Valorization of <i>Posidonia oceanica</i> waste biomass for the development of bio-based food packaging materials</b> I. Benito-González, A. López-Rubio, M. Martínez-Sanz <i>Food Safety and Preservation Department, IATA-CSIC, Calle Agustín Escardino Benlloch 7, 46980 Paterna, Valencia, Spain</i>
<b>12:24- 12:36</b>	<b>Virome analysis of wastewater treatment plants from Valencia</b> Alba Pérez-Cataluña <sup>1</sup> , Enric Cuevas <sup>1</sup> , Walter Randazzo <sup>1,2</sup> , Gloria Sánchez <sup>1</sup> <sup>1</sup> <i>Department of Preservation and Food Safety Technologies, IATA-CSIC, Avda. Agustín Escardino 7, 46980 Paterna, Valencia, Spain</i> <sup>2</sup> <i>Department of Microbiology and Ecology, University of Valencia, Av. Dr. Moliner, 50, 46100 Burjassot, Valencia, Spain</i>
<b>12:36- 12:48</b>	<b>Determination of essential and non-essential elements in spanish cocoa powder</b> L. Herreros-Chavez, A. Morales-Rubio, M.L. Cervera <i>50 Dr. Moliner St., 46100 Burjassot, Valencia (Department of Analytical Chemistry, University of Valencia), Spain.</i>
<b>13:00-CLOSING AND AWARD CEREMONY</b>	

## 5. Presupuesto

### 5.1 Ingresos

Concepto	Cantidad
Inscripciones	2825 €
Ayuda CEA	350 €
Patrocinios	800 €
<b>Total</b>	<b>4125 €</b>

### 5.2 Gastos

Concepto	Cantidad
Viajes y alojamiento de ponentes invitados	40 €
<i>Coffe Break</i>	642,88 €
Menú Cafetería	783 €
Gastos en impresión y oficina (difusión, posters, material kit congresista, etc.)	1671,13 €
<b>Total</b>	<b>3137,01 €</b>

## 6. Desarrollo y resultados

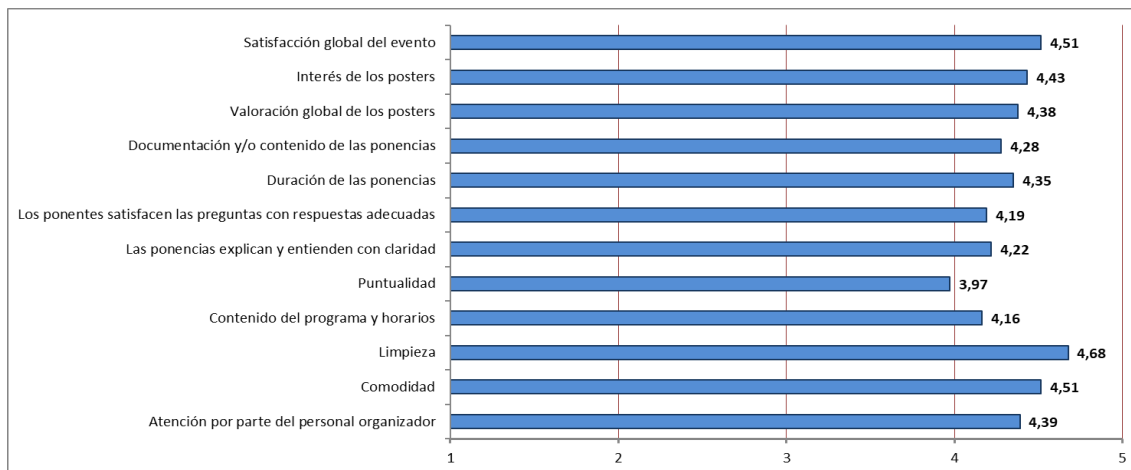
El número final de participantes en las sesiones de seminarios fue de 153 personas. A todos ellos se les obsequió con un kit de bienvenida constituido por:

1. Bolsa identificativa del evento con libreta, bolígrafo y programa con resumen de las comunicaciones orales presentadas en el Congreso.
2. Vale de comida canjeable para la cafetería de la Facultad.
3. Botella de vino como obsequio de uno de nuestros patrocinadores.
4. Barqueta de ensalada de cuarta gama y pouches como obsequio de uno de nuestros patrocinadores.

Durante el desarrollo de la actividad se atendió de forma continua a los congresistas y se llevaron a cabo dos *Coffe Breaks* intercalados entre las ponencias. Éstos se encontraron constituidos de diversas piezas de bollería, snacks, café y zumo de naranja elaborado al momento obsequio de uno de nuestros patrocinadores. Además, se dispuso de productos para colectivos específicos, como bollería sin gluten, leches vegetales, etc.

Al finalizar la actividad se premió el trabajo realizado por los participantes. En la categoría de comunicación oral se concedieron dos premios en la 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. Para todos los casos, el premio otorgado consistió en un diploma acreditativo junto a un pen-drive de la Universitat de València.

Además, 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 comprendido entre el 1 (nada satisfecho) y 5 (muy satisfecho), obteniéndose los siguientes resultados:



## 7. Conclusiones

El VI Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha llevado a cabo los días 21 y 22 de febrero en la Sala Darwin de la Facultat de Farmàcia. El evento nos ha otorgado la oportunidad de trabajar conjuntamente con personal docente y administrativo, entrar en contacto con empresas, miembros de otras asociaciones universitarias a nivel nacional y profesionales en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La participación de estudiantes y profesionales venidos de toda la geografía española, así como del extranjero han enriquecido gratamente al evento, mediante la alta calidad mostrada tanto en las ponencias invitadas, los posters exhibidos como en las comunicaciones orales realizadas por el alumnado. Las temáticas abarcadas en el Congreso, a fin de que resultaran interdisciplinarias y de interés para los participantes fueron las siguientes:

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

Siguiendo la dinámica presentada por primera vez en la edición previa, se destinó una sesión del Congreso a la realización de charlas magistrales por empresas del sector agroalimentario, sección que una vez más mostró ser de gran interés para los estudiantes del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Gracias a las encuestas realizadas se ha podido constatar la opinión de los participantes, cumpliéndose claramente las expectativas y los objetivos planteados. Por todo ello, consideramos que el Congreso ha resultado un éxito, lo que nos anima a continuar trabajando para mejorarlo en las futuras ediciones.

Existe un resumen del Congreso disponible en la web: <http://congreso.avecta.org>, donde además se encuentra el libro de abstracts. En breve se iniciará la actualización de la plataforma web con la planificación prevista para el Congreso del próximo año.





Organizers:



With the collaboration of:

 **Facultat de Farmàcia**

VNIVERSITAT  
D VALÈNCIA

**Delegació per a Estudiants**

**Servei d'Informació i Dinamització - SeDi**

**JASCO**

 **Micron**

 **phenomenex**

**VWR** 



**GAC**

**ANALISIS**  
VINICOS  
SOLUCIONES CROMATOGRÁFICAS

 **AIMPLAS**

**ZUMM** 