



VII International Student Congress of Food Science and Technology

- Memoria Académica -

Darwin Hall - Faculty of Pharmacy - Valencia, 27-28th February 2020



VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA



[Q*] Facultat de Farmàcia

More info:



www.congreso.avecta.org



ÍNDICE

1. Introducción	2
2. Comité Organizador y Comité Científico	3
3. Objetivos y planificación	4
4. Programa científico	6
5. Presupuesto	10
6. Desarrollo y resultados.....	11
7. Conclusiones	13

1. Introducción

La asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (AVECTA), siguiendo su línea anual de trabajo, ha celebrado su Congreso de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se ha celebrado la séptima edición con carácter internacional, y ha sido realizada gracias a la colaboración recibida por parte del personal de investigación y servicios (PDI) del Departamento de Medicina Preventiva de la Universitat de València.

El evento busca mostrar las innovaciones llevadas a cabo en el campo científico de la alimentación, constituyendo una aproximación del alumnado al mundo laboral, empresarial e investigador.

Se ha favorecida la contribución de los estudiantes al congreso mediante la realización de trabajos científicos en lengua inglesa (carteles o comunicaciones orales), que previamente fueron supervisados por un Comité Científico constituido por docentes e investigadores de la Universitat de València (UV), Universitat Politècnica de València (UPV) e Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC).

El programa elaborado por el Comité Organizador ha recogido los temas de mayor interés en el sector de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se estructuró en cinco ponencias realizadas por profesionales de la Industria Agroalimentaria, dos ponencias de investigadores provenientes de universidades de prestigio y centros tecnológicos, así como la ponencia de un divulgador científico. A fin de potenciar el encuentro y participación, se intercalaron entre las charlas plenarias invitadas las comunicaciones orales realizadas por estudiantes.

Todo ello ha permitido contar con la presencia de más de 150 asistentes venidos de toda la geografía española y países extranjeros, consolidando el proyecto como un punto de referencia imprescindible para el intercambio de experiencias y conocimiento científico.

Consideramos que esta iniciativa se plantea como una forma educativa diferente y participativa, donde el alumnado del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 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 patrocinadoras, 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

Houda Berrada	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Toxicología (UV)
Reyes Barberá Sáez	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Ester Carbó Valverde	Departamento de Biología Vegetal – Área de Edafología (UV)
María José Esteve Mas	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Isabel Fernández Segovia	Departamento de Tecnología de los Alimentos (UPV)
Guadalupe García Llaras	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
José Vicente Gil Ponce	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Tecnología de los Alimentos (UV)
Pedro V. Martínez Culebras	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Tecnología de los Alimentos (UV)
Salvador Pérez Garrido	Departamento de Fisiología (UV)
Giuseppe Meca	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Hortensia Rico Vidal	Departamento de Microbiología y Ecología (UV)
Francisco Barba Orellana	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Amparo Gamero Lluna	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Tecnología de los Alimentos
Vicente Monedero	Departamento de Biotecnología de los Alimentos (IATA-CSIC)
Lara Manyes Font	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Yelko Rodríguez Carrasco	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Vicenta Devesa	Departamento de Conservación y Seguridad Alimentaria (IATA-CSIC)
Susana Rubio Arráez	Instituto de Ingeniería de los Alimentos y Desarrollo (UPV)

Comité Organizador

Giuseppe Meca	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Antonio Cilla Tatay	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Raquel Torrijos Caparrós	PhD Ciencias de la Alimentación (UV) y Presidenta de AVECTA
Ana María Pérez Adrián	Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria y Vicepresidenta de AVECTA
Ruth Martín Navarro	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV) y Secretaria de AVECTA
Juan Gómez Martí	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV) y Tesorero de AVECTA
María Amparo Vallés Bellver	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV) y Subsecretaria de AVECTA
Juan Manuel Quiles Beses	Departamento de Medicina Preventiva – Área de Nutrición y Bromatología (UV)
Noelia Pallarés Barrachina	PhD Ciencias de la Alimentación (UV)
Carlos Luz Mínguez	PhD Ciencias de la Alimentación (UV)
Tiago de Melo Nazareth	PhD Ciencias de la Alimentación (UV-PUCPR)
Raquel Carbonell Sanz	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV)
Lara Navarro Galbis	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV)
Inés Girón Guzmán	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV)
Inés del Carmen Gil Jorge	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV)
Carla Navarro Molina	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV)
Víctor D'Opazo Taberner	Estudiante Máster Calidad y Seguridad Alimentaria (UV)
Abigail Fuentes Espinoza	Estudiante Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UV)

3. Objetivos y planificación

3.1 Objetivos de la actividad:

Los objetivos diferenciados de la actividad se presentan a continuación:

- Promocionar el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Promover la interacción y comunicación entre el personal docente universitario y el alumnado de un modo participativo, activo y dinámico.
- Establecer redes de contacto con profesionales de la Industria Agroalimentaria y Salud Pública, sirviendo como nexo de unión directo del alumnado con el ámbito profesional.
- Favorecer la capacidad de trabajo en equipo del alumnado para 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.
- Fomentar la investigación en el ámbito agroalimentario a los estudiantes mediante la participación activa con comunicaciones orales y/o carteles científicos en lengua inglesa.
- Favorecer la participación e involucración del alumnado en actividades extracurriculares de carácter científico.
- Complementar la formación proporcionada en la titulación mediante exposiciones de profesionales en el sector.

3.2 Difusión e inscripción a la actividad

La difusión se inició mediante charlas informativas a 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 correos electrónicos informativos a los coordinadores de otras facultades de España donde impartes la titulación, a institutos de investigación en ciencias agroalimentarias, a la Federación de Asociaciones de Tecnología de Alimentos (FEDALCYTA), a la Conferencia de Decanos de CTA y a los asistentes de ediciones anteriores.

Periódicamente se dispusieron mesas informativas en el hall de la Facultat de Farmàcia y en los Aularios Interfacultativos, para proporcionar información y tramitar inscripciones. Además, se colocaron carteles informativos del Congreso en lugares clave como el Campus de Burjassot-Paterna (Universitat de València) y en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC).

La 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 tanto de forma telemática a través del cumplimiento de un formulario disponible en la página web 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€ (15€ para socios de AVECTA) en concepto de comidas y material para los asistentes.

3.3 Acciones realizadas

Las acciones llevadas a cabo para la realización de la actividad son las siguientes:

- 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 los Alimentos (IATA-CSIC). La divulgación se complementó con el envío de e-mails informativos a la Conferencia de Decanos en CTA, a las distintas facultades donde se imparten los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y a los asistentes de ediciones previas.
- Elaboración del programa científico. Contacto y planificación del viaje de los ponentes invitados.
- Asistencia telemática de los congresistas. Atención, recepción y preparación 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, preparación de certificados, fotografía, asistencia a los ponentes invitados y congresistas, preparación del *Coffee Break*, adecuación de la Sala Charles Darwin, etc.

4. Programa científico

27/02/2020	
08:30- 09:30 – Registration	
09:30- 10:00 – WELCOME CEREMONY	
First Session	
Chairwoman: Amparo Gamero (University of Valencia)	
Food Companies	
10:00-10:30	Use of microorganisms in agriculture F.J. Soriano <i>Biológica Nature S.L.U.</i>
10:30-11:00	The ecosystem of packaging in the meat and food industry A. Aguilar <i>Embutidos Martinez, Spain</i>
11:00-11:30	APISOL – Honey & Fruit Innovation R. Parrilla <i>APISOL S.A. (Honey packer and fruit products manufacturer)</i>
11:30- 12:00 – Coffee break	
Second Session	
Chairman: Yelko Rodríguez (University of Valencia)	
Food Companies	
12:00-12:30	European legislation on plastic materials intended to come into contact with food, with a special focus on bioplastics S. Collazo <i>AIMPLAS (Centro Tecnológico del Plastico)</i>
12:30-13:00	CIAM – Next generation of the agronomic R+D V. Máñez <i>CIAM (Centro de Innovación Agronómica – Grupo Alimentario Citrus)</i>
Invited Speaker	
13:00-13:30	In vitro meat: An alternative for the future? J. Ruiz-Carrascal <i>Full professor-University of Extremadura. Blog author: “La margarita se agita”</i>
Oral communications of students	
13:30-13:40	Influence of drying temperature on antioxidant properties of cider by-products B. Llavata, R. Torres, R. Peña, J.A. Cárcel <i>Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios. Departamento de Tecnología de Alimentos (Universitat Politècnica de València), Spain</i>
13:40-13:50	Green technology extraction for the recovery of biological interesting compounds from fish by-products F.J. Martí-Quijal, M.J. Ruiz, F.J. Barba <i>Nutrition, Food Science and Toxicology Department (Universitat de València), Spain</i>
13:50-14:00	Transcriptional changes in the electron transport chain after ENs short-time exposure in Wistar rats A. Cimbalò, M. Alonso-Garrido, G. Font, L. Manyes <i>Laboratory of Food Chemistry and Toxicology (Universitat de València), Spain</i>
14:00- 15:00 - Lunch	
Third Session	
Chairman: Giuseppe Meca (University of Valencia)	
Oral communications of students	
15:00-15:10	Hydrogel characterization from commercial carrageenans for food applications C. Fontes-Candia ¹ , A. Ström ² , L. Gómez-Mascaraque ³ , A. López-Rubio ¹ , M. Martínez-Sanz ¹ <i>¹Food Safety and Preservation Department (IATA-CSIC), Spain; ²Applied Chemistry</i>

	<i>and Chemical Engineering (Chalmers University of Technology), Sweden;</i> <i>³Department of Food Chemistry & Technology (Teagasc Food Research Centre), Ireland</i>
15:10-15:20	Occurrence of human enteric viruses and crAssphage in raw sewage and secondary effluents E. Cuevas-Ferrando ¹ , I. Falcó ¹ , A. Pérez-Cataluña ¹ , W. Randazzo ^{1,2} , G. Sánchez ¹ <i>¹Department of Preservation and Food Safety Technologies (IATA-CSIC), Spain;</i> <i>²Department of Microbiology and Ecology (University of Valencia), Spain</i>
15:20-15:30	Effects of controlled deficit irrigation on quality and composition in olive oil J.M. García-Garvía ¹ , J. Clemente-Villalba ¹ , L. Sánchez-Rodríguez ¹ , F. Hernández ² , A.A. Carbonell-Barrachina ¹ <i>¹Department of Agro-Food Technology, Research Group “Food Quality and Safety” (Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández de Elche), Spain;</i> <i>²Department of Plant Science and Microbiology, Research Group “Plant Production and Technology” (Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández de Elche), Spain</i>
15:30-15:40	Determination of foliar iron by Smartphone K.U. Antela ¹ , M.L. Cervera ¹ , A. Morales-Rubio ¹ , M.J. Luque ² <i>¹Department of Analytical Chemistry (University of Valencia), Spain;</i> <i>²Optics Department, Physics Faculty (University of Valencia), Spain</i>
15:40-15:50	Application of Accelerated Solvent Extraction to recover proteins and antioxidant compounds from sea bass downstreams B. De la Fuente, H. Berrada, F.J. Barba <i>Nutrition, Toxicology and Food Science Area, Faculty of Pharmacy (University of Valencia), Spain</i>
15:50-16:00	Effect of elderly gastrointestinal conditions and food inherent characteristics on protein digestibility E. Hernández-Olivas, S. Muñoz-Pina, A. Andrés, A. Heredia <i>Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, IUIAD-UPV (Universitat Politècnica de València), Spain</i>
16:00-16:10	Corn starch enzymatic modification and its applications as iron carrier in gluten free biscuits A. Aleixandre, Y. Benavent-Gil, C. M. Rosell <i>Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Spain</i>
16:10-16:20	Multy-mycotoxin analysis in nuts products using Ultra-High Performance Liquid Chromatography coupled to Orbitap High Resolution Mass Spectrometry A. Narváez ¹ , Y. Rodríguez-Carrasco ² , L. Castaldo ¹ , L. Izzo ¹ , A. Ritieni ¹ <i>¹Department of Pharmacy (University of Naples “Federico II”), Italy;</i> <i>²Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy (University of Valencia), Spain</i>
16:20-16:30	An assessment of tocopherol accumulation during maturation and postharvest storage of citrus F. Rey, M.J. Rodrigo, L. Zacarías <i>Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Spain</i>
16:30- 17:30 POSTER SESSION	
21:00 SOCIAL DINNER	

28/02/2020	
Fourth Session	
Chairwoman: Houda Berrada (University of Valencia)	
Invited Speaker	
09:00- 09:30	Impact of nutritional and temperature stresses on yeast fermentations J.M. Guillamón <i>Food Biotechnology Department (IATA-CSIC), Spain</i>
Oral Communications of Students	
09:30- 09:40	Extraction, optimization and chemical properties of pectin from watermelon rinds D.A. Mendez, M.J. Fabra, A. Martínez-Abad, A. López-Rubio <i>Food Safety and Preservation Department (IATA-CSIC), Spain</i>
09:40- 09:50	Biopreservation of tomatoes and oranges with acid lactic bacteria V. D'Opazo, C. Luz, G. Meca <i>Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy (University of Valencia), Spain</i>
09:50- 10:00	The suitability of potato chips-industry by-products for biobased thermoplastics production P. Brites ¹ , G. Oliveira ¹ , I. Vilarinho ¹ , I. Gonçalves ¹ , C. Nunes ¹ , P. Ferreira ² , M.A. Coimbra ³ <i>¹CICECO – Aveiro Institute of Materials, Department of Chemistry (University of Aveiro), Portugal; ²CICECO – Aveiro Institute of Materials, Department of Materials and Ceramic Engineering (University of Aveiro), Portugal; ³LAQV-REQUIMTE, Department of Chemistry (University of Aveiro), Portugal</i>
10:00- 10:10	Effect of hydrocolloids on starch subjected to thermal treatments M. Santamaria, R. Garzon, C.M. Rosell <i>Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC), Spain</i>
10:10- 10:20	What is tweeted on “gluten-free”? A co-occurrence network approach P. Puerta ¹ , L. Laguna ¹ , L. Vidal ¹ , G. Ares ² , S. Fiszman ¹ , A. Tárrega ¹ <i>¹Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Spain; ²Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química (Universidad de la República), Uruguay</i>
10:20- 10:30	Diplotaxis erucooides, new cooking concept J. Clemente-Villalba ¹ , D. Ariza ² , J.M. García-Garví ¹ , P. Sánchez-Bravo ¹ , L. Lipan ¹ , L. Noguera-Artiaga ¹ , F. Hernández ³ , Á.A. Carbonell-Barrachina ¹ <i>Department of Agro-Food Technology, Research Group “Food Quality and Safety” (Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández de Elche), Spain; ²David Ariza Freelance Cook, Spain; ³Department of Plant Science and Microbiology, Research Group “Plant Production and Technology” (Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández de Elche), Spain</i>
10:30- 10:40	Supplementation with chia flour in starch formulations as nutritional strategy for glucose homeostasis control R. Selma-Gracia ^{1,2} , C.M. Haros ¹ , J.M. Laparra ² <i>¹Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Spain; ²Molecular Immunonutrition Group. Nutrition Precision in Cancer Unit. Madrid Institute for Advanced Studies in Food (IMDEA Food), Spain</i>
10:40- 10:50	Experimental design of lactic acid bacteria fermented whey digestions and <i>in vitro</i> intestinal absorption model C. Feito, E. Romano, C. Luz, R. Torrijos, G. Meca, L. Manyes, L. Escrivá <i>Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy (University of Valencia), Spain</i>
10:50- 11:30 – Coffee break	

Fifth Session	
Chairman: Francisco Barba (University of Valencia)	
Invited Speaker	
11:30-12:00	Use of air-coupled ultrasound for contactless characterization of foods J.V. Garcia-Pérez <i>Department of Food Technology (Universitat Politècnica de València)</i>
Oral Communications of Students	
12:00-12:10	How consumers understand the concept of sustainability? P. Sánchez-Bravo ¹ , E. Chambers ² , L. Noguera-Artiaga ¹ , E. Sendra ³ , E. Chambers ² , Á.A. Carbonell-Barrachina ¹ ¹ <i>Department of Agro-Food Technology, Research Group "Food Quality and Safety" (Miguel Hernández University of Elche), Spain;</i> ² <i>Center for Sensory Analysis and Consumer Behavior (Kansas State University), United States;</i> ³ <i>Department of Agro-Food Technology, Research Group "Industrialization of Food from Animal Origin" (Miguel Hernández University of Elche), Spain</i>
12:10-12:20	Antifungal activity of <i>Trichoderma</i> strain and their metabolites products C. Stracquadanio ¹ , G. Magnano di San Lio ¹ , S.O. Cacciola ² , G. Meca ³ ¹ <i>Department of Agricultural Science, (Mediterranean University of Reggio Calabria), Italy;</i> ² <i>Department of Agriculture Food and Environment (University of Catania), Italy;</i> ³ <i>Departamento de Medicina Preventiva, Facultad de Farmacia (Universitat de València), Spain</i>
12:20-12:30	Bioactive extracts from <i>Posidonia oceanica</i> waste biomass comparison between water-based and organic-solvent extractions I. Benito-González ¹ , A. López-Rubio ¹ , A. Martínez-Abad ² , A.R. Ballester ³ , I. Falcó ^{1,4} , L. González-Candelas ³ , G. Sánchez ¹ , M. Martínez-Sanz ¹ ¹ <i>Food Safety and Preservation Department (IATA-CSIC), Spain;</i> ² <i>Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Sciences (University of Alicante), Spain;</i> ³ <i>Food Biotechnology Department (IATA-CSIC), Spain;</i> ⁴ <i>Microbiology and Ecology Department (University of Valencia), Spain</i>
12:30-12:40	Transcriptomical approach on mycotoxins and carotenoids effects in the mitochondria of the blood brain barrier in vitro M. Alonso-Garrido, V. Ghisi, L. Manyes <i>Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy (University of Valencia), Spain</i>
12:40-12:50	Ink of octopus (<i>Octopus vulgaris</i>) like a source of anticancer compounds: anti-proliferative/pro-apoptosis and anti-inflammatory potential M.S. Hernandez-Zazueta ¹ , Á.A. Carbonell-Barrachina ² , P. Taboada-Antelo ³ , E.C. Rosas-Burgos ¹ , J.M. Ezquerro Bauer ¹ , J.S. Garcia-Romo ¹ , R. Campos-Vega ⁵ , I. Luzardo-Ocampo ⁴ , M.G. Burboa-Zazueta ⁴ , H.S. Santacruz-Ortega ⁶ , A. Burgos-Hernández ¹ ¹ <i>Department of Research and Postgraduate in Food (University of Sonora), Mexico;</i> ² <i>Department of Agrifood Technology (University Miguel Hernandez de Elche), Spain;</i> ³ <i>Department of Particle Physics (University of Santiago de Compostela), Spain;</i> ⁴ <i>Department of Scientific and Technological Research (University of Sonora), Mexico;</i> ⁵ <i>Department of Chemistry (The Autonomous University of Querétaro), Mexico;</i> ⁶ <i>Department of Polymers and Materials Research (University of Sonora), Mexico</i>
12:50-13:00	Impact of low pressures homogenization on the physico-chemical and rheological properties of rice flour S. Boulemkahel ^{1,2} , E. Betoret ¹ , L. Benatallah ² , C.M. Rosell ¹ ¹ <i>Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Spain;</i> ² <i>Intitut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agroalimentaires (Université des Frères Mentouri Constantine), Algérie</i>
13:00 – CLOSING AND AWARD CEREMONY	

5. Presupuesto

5.1 Ingresos

Concepto	Cantidad
Inscripciones	2.785€
Ayuda CEA	500€
Patrocinios	800€
TOTAL	4.085€

5.2 Gastos

Concepto	Cantidad
Viaje ponentes invitados	115,60€
<i>Coffee Break</i>	623,72€
Menú Cafetería + Menú celíacos	979,55€
Gastos en impresión y oficina (difusión, posters, material kit congresista, etc.)	1.962,78€
Diseño gráfico y mantenimiento web	400€
TOTAL	4.081,65€

6. Desarrollo y resultados

En la actividad participaron un total de 158 congresistas. A todos ellos se les obsequió con un kit de bienvenida constituido por los siguientes productos:

1. Bolsa identificativa del evento con libreta, bolígrafo y programa con el resumen de las comunicaciones orales presentadas en el Congreso. Parte de este material fue cedido por nuestros patrocinadores.
2. Taza con serigrafía identificativa del Congreso.
3. Vale de comida canjeable para la cafetería de la Facultad.
4. Botella de vino como obsequio de uno de nuestros patrocinadores.
5. Barqueta de ensalada de cuarta gama y postres de avena obsequio de uno de nuestros patrocinadores.

La inauguración contó con la presencia de la Prof. Dra. M^a Vicenta Mestre, Rectora de la Universitat de València; el Prof. Dr. Juan Carlos Moltó, Decano de la Facultat de Farmàcia; la Prof. Dra. Reyes Barberá, Coordinadora del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; el Prof. Dr. Giuseppe Meca, Coordinador del Congreso; y Raquel Torrijos, Presidenta de AVECTA.

A los ponentes invitados se les obsequió su participación con un estuche de vino proporcionado por uno de nuestros patrocinadores. Durante el evento se atendió de forma continua a los congresistas e invitados. Además, se llevaron a cabo dos *Coffee Breaks* intercalados entre las ponencias. En estas pausas se ofreció diversas piezas de bollería, snacks, café, fruta y zumo de naranja elaborado al momento obsequio de uno de nuestros patrocinadores. Para los colectivos específicos (celíacos, intolerantes, etc.) se les ofreció bollería sin gluten, leches vegetales, etc.

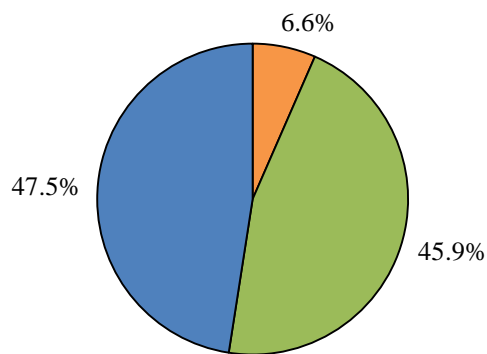
Por otra parte, se colaboró activamente junto a la Facultat de Farmàcia en los objetivos de desarrollo sostenible (ODS). Para ello se dispuso un punto de venta de botellas reutilizables a precio de fabricación y un dispensador automático de agua.

Al finalizar la actividad se premió el trabajo realizado por los participantes. Se concedieron un total de ocho premios distribuidos del siguiente modo: dos premios en la modalidad comunicación oral (categoría grado y post-grado) y 6 premios en la modalidad cartel, distribuidos nuevamente entre categoría grado y post-grado y atendiendo a la división de los trabajos en tres áreas temáticas (Food Chemistry, Food Technology y Food Safety). Para todos ellos, el premio otorgado consistió en un diploma acreditativo y un presentador de diapositivas remoto.

Durante la celebración del Congreso se facilitó una encuesta a los asistentes para que valoraran el grado de satisfacción de la actividad. Se formularon preguntas que podían ser contestadas con un valor numérico comprendido entre el 1 (nada satisfecho) y 5 (muy satisfecho). Los resultados obtenidos en las encuestas se muestran en las siguientes figuras:



Satisfacción global del congreso



■ Satisfecho ■ Bastante satisfecho ■ Muy satisfecho

7. Conclusiones

El VII Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se llevó a cabo los días 27 y 28 de febrero de 2020 en la Sala Charles Darwin de la Facultat de Farmàcia. El evento, como en ediciones anteriores, ha otorgado la oportunidad de trabajar conjuntamente con personal docente y administrativo propio de la Facultat de Farmàcia, así como la oportunidad de entrar en contacto con empresas y profesionales en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y estudiantes de otras universidades y/o centros de investigación.

Los estudiantes y profesionales participantes en el evento han provenido de toda la geografía española y de países extranjeros. La elevada solicitud de comunicaciones orales permitió la apertura de otra sesión para fomentar su participación. Los trabajos presentados por los estudiantes fueron de elevada calidad científica, contribuyendo a la difusión y promoción de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Debido al éxito mostrado en previas ediciones, se destinó una sesión del Congreso a la presentación de charlas magistrales realizadas por empresas del sector agroalimentario, sección que nuevamente resultó de agrado para los estudiantes tanto de grado como de post-grado.

Las encuestas realizadas han mostrado que los objetivos planteados han sido cumplidos en su totalidad. Por ello consideramos que el Congreso ha sido un éxito, lo que nos anima a mejorar para la celebración de las futuras ediciones.

El resumen del Congreso, así como el libro de resúmenes donde se recogen los trabajos presentados se encuentra disponible en la web: <http://congreso.avecta.org>. En breves se iniciará la actualización de la plataforma web con la planificación de la próxima edición.



Organizes:



Whit the collaboration of:

