

X JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Asociación Española
de Toxicología**

VNIVERSITAT
DE VALÈNCIA [è*]

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



**Salón de Grados
Facultad de Farmacia y ciencias de la alimentación**

Universitat de València

13 de marzo del 2025

Organizada por la Sección de seguridad alimentaria de la Asociación Española de Toxicología (AETOX)

PROGRAMA

16:00 Inauguración de las Jornadas

Dra. María José Ruiz

Presidenta de la Sociedad Española de Toxicología (AETOX)

Dra. Houda Berrada

Coordinadora de la Sección de Seguridad Alimentaria de AETOX

16:15 Conferencia

Dra. Marta Mesías García

"Acrilamida en alimentos procesados: riesgos, regulación y estrategias de mitigación en la seguridad alimentaria"

Científico Titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).

17:00 Sesión de carteles: Dr. Yelko Rodríguez y Dr. Francisco Martí

Dra Verónica Zingales y Dra Houda Berrada

Dra María José Ruiz y Dra Mónica Fernández

17:45 Comunicaciones orales

Modera: Dra. Houda Berrada y Dra. María José Ruiz

19:45 Clausura de las jornadas

Dra. Mónica Fernández. Vicedecana de ciencias de la alimentación de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación (UV)

Inscripción:

<https://forms.gle/kwnPeCQs3GABppFn8>

antes del 28 de febrero.

Abstract (300 palabras máximo incluyendo bibliografía, agradecimientos y palabras clave hasta un máximo de 5)

Se enviarán a veronica.zingales@uv.es esquema que se adjunta [aquí](#).

El plazo de presentación de los abstracts será hasta el 28 de febrero indicando el tipo de presentación (poster o comunicación oral). El comité científico informará el 1 de marzo de las aportaciones aceptadas.

Poster (100 cm de ancho x 70 cm altura). Se enviarán a mercedes.taroncher@uv.es pdf para su impresión. Fecha límite: 5 de marzo

Posteriormente se publicarán los resúmenes en la [Revista Española de Toxicología](#).

Nota: Las jornadas son gratuitas. Se acepta máximo una presentación por persona escrita que tiene que confirmar asistencia

Comité Científico:

Dra. María José Ruiz Leal

Dra. Mónica Fernández-Franzón

Dra. Houda Berrada Ramdani

Dra. Emilia Ferrer García

Comité Organizador:

Dra. Houda Berrada Ramdani

Dra. Mónica Fernández-Franzón

Dra. Ana Juan-García

Dr. Yelko Rodríguez Carrasco

Dra. Josefa Tolosa Chelos

Dr. Francisco Martí-Quijal

Dra. Verónica Zingales

Dra. Mercedes Taroncher Ruiz

Luna Bridgeman-Torres

Felipe Franco Campos

Mara Calleja Gómez

Raquel Penalva-Olcina

Albert Sebastià Duque

Carmen Martínez Alonso

Martina Sánchez Contreras

PROGRAMA DE COMUNICACIONES ORALES

Modera: Dra Houda Berrada Ramdani y Dra. María José Ruiz Leal

- 17:45** Dra. Inés Girón-Guzmán. Laboratorio de Virología Ambiental y Seguridad Alimentaria (VISAFELab), Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). **“Evaluación de la presencia viral en moluscos y agua de mar: implicaciones para la salud y el medio ambiente”**
- 18: 00** Dr. Antonio Peña-Fernández. Facultad de medicina y ciencias de la salud. Universidad de Alcalá. **“Biomonitoring nickel in wild edible and toxic mushrooms in Leicester, England”**
- 18:15** Dra. María Ángeles Martínez Rodrigo. Departamento de farmacología y toxicología. Facultad de veterinaria. Universitat Autònoma de Barcelona. **“importancia de la evaluación de la exposición a disruptores hormonales y sus consecuencias en la calidad espermática (exhosem): estudio piloto caso-control”**
- 18:30** Dr. José Vicente Gimeno-Alcañiz. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). **“Recombinant antibodies for immunodetection of biotoxins in food”**
- 18:45** D. Álvaro Lázaro. Laboratorio Biotech Agrifood, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de València. **“Efecto del suero fermentado y la calabaza en la modulación de la microbiota fecal de ratas expuestas a Aflatoxina B1 y Ocratoxina A”**
- 19:00** D^a. Noelia Romero. Unitat de Toxicología-GRET, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de Barcelona . **“Estudio de los efectos sobre el neurodesarrollo de productos a base de plantas (PBPs) consumidos por la población gestante y lactante de Cataluña utilizando el modelo de embrión de pez cebra”**
- 19:15** D. Albert Sebastià. Grupo ALISOST. Facultad de farmacia y ciencias de la alimentación. **“Análisis del contenido de acrilamida en palomitas de maíz comercializadas en España”**
- 19:30** D. Felipe Franco Campos. Grupo Risktox, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de València. **“Sistemas basados en β -Ciclodextrina y nanopartículas magnéticas para capturar plaguicidas: novedoso enfoque aplicado a modelos celulares, biocompatible y escalable”**