



Programa X Congreso Estudiantes Nutrición Humana y Dietética

2 y 3 de marzo de 2023
Sala Darwin - Facultad de Farmacia, UV

JUEVES 2 DE MARZO

Hora	Ponencias
8:30 a 9:00	Recogida de acreditaciones
9:00 a 9:30	Inauguración Congreso
9:30 a 10:30	Paula Ruíz “Nutrición del bebé durante el primer año de vida: recomendaciones oficiales y aplicación clínica”
10:30 a 11:30	Paula Avellaneda “Enfermedad renal crónica y alimentación basada en plantas, ¿es esta la dirección que debemos tomar?”
11:30 a 12:00	ALMUERZO
12:00 a 13:00	Vinita Mahtani “La investigación cualitativa: humanizando nuestra práctica con rigor científico”
13:00 a 13:30	Presentacin pósters
13:30 a 15:30	COMIDA
15:30 a 16:30	Laura Barrionuevo “Las 3 claves para trabajar tu Comunicación Global como Nutricionista”
16:30 a 17:30	Angélica Sánchez “Herramientas prácticas de educación nutricional para deportistas”
17:30 a 18:00	Presentaciones orales
18:00 a 18:30	Presentaciones orales

VIERNES 3 DE MARZO

Hora	Ponencias
9:30 a 10:30	Francisco Vallejo "Nutrición Hospitalaria en Reino Unido y vías de acceso"
10:30 a 11:30	Christian Mañas y Yesica Ruiz 'Nutrición hospitalaria, expectativa vs. Realidad'
11:30 a 12:00	ALMUERZO
12:00 a 13:00	Glenda Hernandez "El papel del nutri en el diagnóstico y tratamiento de los TCA"
13:00 a 15:00	COMIDA
15:00 a 16:00	Mar Aparisi "Salidas profesionales de Nutrición en cooperación"
16:00 a 17:00	Mesa Redonda de clausura Luis Cabañas, Juan Moltó e Isidro Cabezuelo "El vigésimo aniversario de ADINU"
17:00 a 17:30	Entrega de premios
17:30 a 18:00	CLAUSURA CONGRESO

Diseño de bebidas vegetales fermentadas para la promoción del consumo de nuevos alimentos funcionales derivados de cultivos tradicionales mediterráneos

M. Vitali¹, G. Garcia-Llatas¹, J. Tamayo-Ramos, M. Gandia², A. Cilla¹ y A. Gamero¹

¹Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal, Universitat de València, España

²Gerencia de Biotecnología, ITENE, Carrer d'Albert Einstein, 1, 46980 Paterna, Valencia

El arroz, la chufa y la algarroba son productos típicos mediterráneos con propiedades nutricionales ideales para elaborar nuevos alimentos como bebidas fermentadas. Son ricos en carbohidratos complejos, no contienen gluten ni lactosa y tienen un bajo índice de alergenicidad. El desarrollo de bebidas fermentadas a partir de cultivos de proximidad puede contribuir en varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, como promover la salud (ODS 3) y la producción sostenible y el consumo responsable (ODS 12). El objetivo de este estudio fue determinar el valor nutricional y la posible actividad funcional de bebidas elaboradas con estas materias primas para valorar su inclusión en la dieta española. Se ha realizado una revisión narrativa de la bibliografía existente sobre bebidas fermentadas y no fermentadas de arroz, chufa y algarroba, considerando su composición química, metodología de producción y beneficios para la salud. Los estudios demuestran que estas bebidas poseen un elevado contenido de fibra (soluble en la algarroba, insoluble en la chufa y el arroz), ácidos grasos esenciales, vitaminas (especialmente del grupo B) y minerales (calcio y hierro). La fermentación podría aumentar el contenido y la bioaccesibilidad de estos nutrientes y disminuir posibles factores antinutricionales. Además, estas bebidas podrían ofrecer beneficios para la salud por sus efectos antioxidantes debidos a la presencia de compuestos fenólicos (ej. quercetina, γ -oryzanol), la modulación de la microbiota intestinal y la reducción de la incidencia de enfermedades crónicas degenerativas como el síndrome metabólico. Sin embargo, la evidencia clínica es limitada y se necesitan más estudios al respecto. En conclusión, las bebidas fermentadas de arroz, chufa y algarroba podrían contribuir a mejorar la dieta española por su valor nutricional y su potencial efecto beneficioso para la salud, además de ofrecer aspectos positivos de sostenibilidad al ser elaboradas a partir de productos de proximidad.

Bibliografía

¹Objetivos de Desarrollo Sostenible | Organización de Las Naciones Unidas Para La Alimentación y La Agricultura Disponible online: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/es/>.

²Akamine, Y.; Millman, J.F.; Uema, T.; Okamoto, S.; Yonamine, M.; Uehara, M.; Kozuka, C.; Kaname, T.; Shimabukuro, M.; Kinjo, K.; et al. Fermented Brown Rice Beverage Distinctively Modulates the Gut Microbiota in Okinawans with Metabolic

Syndrome: A Randomized Controlled Trial. *Nutr. Res.* **2022**, 103, 68–81, doi:10.1016/j.nutres.2022.03.013.

³Durazzo, A.; Carocho, M.; Heleno, S.A.; Pedrosa, M.C.; Ueda, J.M.; Barros, L.; Souto, E.B.; Santini, A.; Lucarini, M. Fermented Food/Beverage and Health: Current Perspectives. *Rend. Fis. Acc. Lincei* **2022**, 33, 729–738, doi:10.1007/s12210-022-01093-6

Palabras clave

Fermentación, Bebidas, Arroz, Chufa, Algarroba

Agradecimientos

Este estudio forma parte del programa AGROALNEXT (AGROALNEXT/2022/047) con el apoyo del MICIN y la financiación de European Union Next Generation EU (PRTR-C17.I1) y la Generalitat Valenciana. Matteo Vitali disfruta de un contrato de personal investigador en el proyecto mencionado (CPI-22-735).

Israel Verdú Pérez, como secretario de la Associació de Dietistes i Nutricionistes
Universitaris de Valencia – ADINU Valencia

Certifica

Que Matteo Vitali con DNI/NIE Y4804620A ha participado en calidad de
PRESENTACIÓN ORAL

en el X Congreso de Nutrición Humana y Dietética, que se celebró el 2 y 3
de marzo de 2023.

“Diseño de bebidas vegetales fermentadas para la promoción del consumo de nuevos
alimentos funcionales derivados de cultivos tradicionales mediterráneos”

Coautores: M. Vitali¹, G. Garcia-Llatas¹, J. Tamayo-Ramos², M. Gandía¹, A. Cilla¹ y A.
Gamero¹

Afiliación: ¹Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la
Alimentación, Toxicología y Medicina Legal, Universitat de València, España.

²Gerencia de Biotecnología, ITENE, Carrer d'Albert Einstein, 1, 46980 Paterna,
Valencia

Y para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente.

En Valencia, a 9 de marzo de 2023

Presidenta
Tasnim Yaghmour Refaie



Secretario
Israel Verdú Pérez



Israel Verdú Pérez, como secretario de la Associació de Dietistes i Nutricionistes
Universitaris de Valencia – ADINU Valencia

Certifica

Que Matteo Vitali con DNI/NIE Y4804620A ha ganado el primer premio en la
modalidad PRESENTACIÓN ORAL - doctorado

en el X Congreso de Nutrición Humana y Dietética, que se celebró el 2 y 3
de marzo de 2023.

Con el tema:

“Diseño de bebidas vegetales fermentadas para la promoción del consumo de nuevos
alimentos funcionales derivados de cultivos tradicionales mediterráneos”

Y para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente.

En Valencia, a 9 de marzo de 2023

Presidenta
Tasnim Yaghmour Refaie



Secretario
Israel Verdú Pérez





Israel Verdú Pérez, como secretario de la Associació de Dietistes i Nutricionistes Universitaris de Valencia – ADINU Valencia.

CERTIFICA QUE

Matteo Vitale

Ha ganado el premio a la MEJOR COMUNICACIÓN ORAL "DISEÑO DE BEBIDAS VEGETALES FERMENTADAS PARA LA PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE NUEVOS ALIMENTOS FUNCIONALES DERIVADOS DE CULTIVOS TRADICIONALES MEDITERRÁNEOS" en la categoría DOCTORADO en el "X CONGRESO DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN HUMANA y DIETÉTICA" de ADINU Valencia, realizado los días 2 y 3 de marzo de 2023, en la Facultad de Farmacia de la Universitat de València.

Tasnim Yaghmour

Presidenta

Israel Verdú

Secretario

ADINU VALENCIA