



5. CÁTEDRAS INSTITUCIONALES Y DE EMPRESA

5.18. CÁTEDRA GRUPO FUERTES DE SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Cátedra Grupo Fuertes de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria nace ante la preocupación sobre los problemas relacionados con la alimentación y la producción de alimentos en la actualidad y de cara al futuro. Uno de los objetivos de la Cátedra es estudiar, aplicar y promover la ciencia y la tecnología a la producción, distribución y consumo de alimentos suficientes, adecuados y seguros para la población. Se alinea con los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas y se centra en conocer en la cadena de producción alimentaria, el concepto «Una sola salud», saber que la salud humana y la sanidad animal son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas en los cuales coexisten.

Los ámbitos de las actividades serán los formativos, de investigación, transferencia y divulgación, así como del fomento y difusión de la sostenibilidad y solidaridad.

5.18.1.-Actividades realizadas.

Durante este curso académico se han concluido las actividades previstas para el curso anterior de la siguiente manera:

5.18.1.1.- Se han finalizado las Prácticas y presentado los informes de los estudiantes de Grado que han realizado prácticas en ELPOZO y que se resumen en la siguiente tabla

CÁTEDRA FUERTES-UMU				
	TIPO DE BECA	ALUMNO	TITULACIÓN	DESTINO
1	PRÁCTICAS	HERNANDEZ BAÑO, PAULA	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Laboratorio Bromatológico (ELPOZO)
2	PRÁCTICAS	REQUIEL MONTOYA, PAULA MARIA	GRADO EN QUÍMICA	Laboratorio Análisis Instrumental (ELPOZO)
3	PRÁCTICAS	MARTINEZ MARTÍNEZ, MARIA DEL ROSARIO	GRADO BIOTECNOLOGÍA	EN Laboratorio Microbiología Alimentos (ELPOZO)
4	PRÁCTICAS	PEDRERO MENDEZ, ALBERTO	GRADO BIOTECNOLOGÍA	EN Laboratorio Microbiología Alimentos (ELPOZO)

Todas las prácticas han sido valoradas positivamente por el equipo de I+D+i de la empresa quedando en contacto con los estudiantes para posibles futuras actividades.

5.18.1.2.- Presentación de resultados de los TFG y TFM realizados al amparo de la Cátedra en el curso 2018-19 y de los Premios.

Para la presentación de los resultados de los trabajos de los TFG y TFM realizados al amparo de la Cátedra se organizó una sesión científica el día 23 de enero de 2020 con el siguiente programa:

Memoria

Curso académico 2019 - 2020

UNIVERSIDAD DE
MURCIA



PRESENTACIÓN RESULTADOS CATEDRA UMU

9:00 INTRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Gaspar Ros Berruezo

PRESENTACIÓN TRABAJOS FINAL DE GRADO

9:15 TFG1: ESTUDIO DEL DíMERO D EN SALIVA COMO NUEVO MARCADOR NO INVASIVO DE ESTRÉS EN EL CERDO: UNA VÍA DE RELACIÓN ENTRE ESTRÉS Y COAGULACIÓN. **María José López Martínez**

9:30 TFG2: DESARROLLO EXPERIMENTAL DE ESPETEC FUNCIONAL CON ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANOS DE EXTRACTOS DE CÍTRICOS E HIDROXITIROSO. **Adrián Martínez Cava**

9:45 TFG3 LA CARNE IN-VITRO: PRESENTE Y FUTURO. **Alicia Morales Meseguer**

PRESENTACIÓN TRABAJOS FINAL DE MÁSTER

10:00 TFM1: DESARROLLO TECNOLÓGICO DE UN SUSHI DE CARNE REFRIGERADO. **Adrián Sánchez Andreu**

10:15 TFM2: FORMACIÓN DE GELES COMESTIBLES ESPECIADOS COMO ESTRATEGIA TECNOLÓGICA PARA EL ENMASCARAMIENTO DE LA PERCEPCIÓN DEL OLOR SEXUAL". **Silvia Manso Refoyo**

10:15-10:20 DESCANSO

10:20: PRESENTACIÓN PREMIO CONCURSO DE TALENTO Y VALORES EN MATERIA DE ALIMENTOS DEL FUTURO EN BASE A PROTEÍNA CÁRNICA: APLICACIÓN DE INGREDIENTES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA PARA EL DESARROLLO DE CHORIZO CURADO "CLEAN LABEL". **Lorena Martínez Zamora**

10:40: PRESENTACIÓN PREMIO IDEAS DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I+D: CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA CARNE DE CERDO OBTENIDA TRAS EL EMPLEO DE ESPIRULINA COMO FUENTE ALTERNATIVA DE PROTEÍNA EN ALIMENTACIÓN ANIMAL. **Francisco José Lucas Robles**

11:00: FIN DEL ACTO

Durante las sesiones, que se extendieron a toda la mañana dado el interés y debate suscitado con las distintas propuestas y resultado obtenidos como se aprecia en las siguientes imágenes:



Memoria

Curso académico 2019 - 2020

UNIVERSIDAD DE
MURCIA





Memoria

Curso académico 2019 - 2020

UNIVERSIDAD DE
MURCIA

Destacar la concesión de los premios de la I EDICIÓN DE LOS PREMIOS AL TALENTO DE LA CÁTEDRA DE SEGURIDAD Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA y a I EDICIÓN DE IDEAS DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES DE BASE PROTEICA CÁRNICA EN LA CADENA ALIMENTARIA DE LA CÁTEDRA DE SEGURIDAD Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

Grupo Fuertes-Universidad de Murcia por el jurado establecido al efecto conforme a las bases de los concursos, se acordó el conceder

Premio	Primer Autor	Título	Importe
I EDICIÓN DE IDEAS DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	FRANCISCO JOSE LUCAS ROBLES DNI: 77563455A	Calidad microbiológica de la carne de cerdo obtenida tras el empleo de espirulina como fuente alternativa de proteína en alimentación animal	Primer premio: 3.000 €.
I EDICIÓN DE LOS PREMIOS AL TALENTO	LORENA MARTINEZ ZAMORA DNI: 48514276P	Aplicación de ingredientes de la Dieta Mediterránea para el desarrollo de chorizo curado "Clean label".	Primer premio: 1.500 € + 600 € viaje a Alimentaria

Dejando los segundos premios desiertos.

5.18.2.-Visitas Institucionales.-

El 17 de febrero de 2020 una delegación de profesores de Universidades Chilenas (Concepción y Santander) y de Panamá visitaron las instalaciones de El Pozo junto a distintos miembros de la Cátedra, intercambiando durante la visita puntos de vista y de comparación entre las industrias alimentarias del sector cárnico en los países y comparando con el modelo seguridad y sostenibilidad del ElPozo. Igualmente se estableció un debate sobre la producción alimentaria y las pautas de alimentación entre los 3 países, y la calidad de los productos que pudieron conocer y de los que fueron obsequiados con una lote de los productos más representativos. Como anfitrión de la visita actuó D. José Fuertes.





Memoria

Curso académico 2019 - 2020

UNIVERSIDAD DE
MURCIA



El día 29 de enero D. Tomás Fuertes como Doctor Honoris Causa participó en Acto Académico de la Festividad de Santo Tomás de Aquino, acompañado de los Directores de las Cátedras Grupo Fuertes .

5. 18.3.- Plan de Actuaciones 2019-20 y COVID-19.

Para el curso 2019-20 el plan de actuaciones se estableció que reordenase en 3 actuaciones principales:

- **Prácticas extracurriculares**
- **Presencia en Congresos y eventos**
- **Premio fin de TFG/TFM**



Con la irrupción de la COVID-19 todas las acciones se vieron afectadas al no poder asistir a los Congresos previstos para 2020, los alumnos no han podido acceder a las prácticas en la empresa y ha tenido un efecto sobre el desarrollo de los TFG/TFM que ha aconsejado su traslado al curso 2020-21.

De todas las acciones previstas la de participación en Congreso se ha mantenido pero aplazado al mes de noviembre, con la participación del Director de la Cátedra, Gaspar Ros, en el IV Congreso FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) en el Taller sobre *el valor de la carne y los productos cárnicos en una alimentación saludable*.

5.18.4.- Acciones de divulgación

Durante este periodo se han publicado 2 artículos en revista de impacto derivados del Contrato de Investigación entre el Grupo Fuertes y el Grupo de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia (E098-02) y perteneciente a esta Cátedra.

Antonio Serrano, Antonio González-Sarriás, Francisco A. Tomás-Barberán, Antonio Avellaneda, Amadeo Gironés-Vilaplana, Gema Nieto and Gaspar Ros-Berruezo. Anti-Inflammatory and Antioxidant Effects of Regular Consumption of Cooked Ham Enriched with Dietary Phenolics in Diet-Induced Obese Mice. July 2020. [Antioxidants](#) 9(7):639. DOI: [10.3390/antiox9070639](#)



antioxidants



Article

Anti-Inflammatory and Antioxidant Effects of Regular Consumption of Cooked Ham Enriched with Dietary Phenolics in Diet-Induced Obese Mice

Antonio Serrano^{1,2}, Antonio González-Sarriás³, Francisco A. Tomás-Barberán³, Antonio Avellaneda⁴, Amadeo Gironés-Vilaplana⁴, Gema Nieto^{1,2,*} and Gaspar Ros-Berruezo^{1,2}

Antonio Serrano, Gaspar Ros and Gema Nieto. Regulation of Inflammatory Response and the Production of Reactive Oxygen Species by a Functional Cooked Ham Reformulated with Natural Antioxidants in a Macrophage Immunity Model. August 2019. [Antioxidants](#) 8(8). DOI: [10.3390/antiox8080286](#)



antioxidants



Article

Regulation of Inflammatory Response and the Production of Reactive Oxygen Species by a Functional Cooked Ham Reformulated with Natural Antioxidants in a Macrophage Immunity Model

Antonio Serrano, Gaspar Ros and Gema Nieto*

Department of Food Technology, Nutrition and Food Science, Veterinary Faculty, University of Murcia, Espinardo Campus, Espinardo, 30100 Murcia, Spain

* Correspondence: gnieto@um.es