



Becas colaboración curso 2020/2021

Fecha: 19 Junio 2020

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2020/33/00006

Responsable

Grau Meló, Raúl

E-mail

rgraume@tal.upv.es

Ext.

73621

Responsable

Talens Oliag, Pau

E-mail

pautalens@tal.upv.es

Ext

79836

Título proyecto

Influencia del procesado de alimentos sobre sus compuestos activos. Estudio en vivo con el nematodo *Caenorhabditis Elegans*.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La colaboración abordará la evaluación de compuestos activos presentes en alimentos y el efecto que el procesado de estos ejerce sobre los mismos. Para ello se utilizará el nematodo *Caenorhabditis elegans*. El estudio se centrará en evaluar el efecto que el procesado tiene sobre los compuestos activos de los mismos. Para ello se evaluarán patrones de compuestos activos y extractos obtenidos a partir de alimentos procesados bajo diferentes condiciones que también presenten dichos compuestos activos. Esta evaluación se realizará tanto mediante determinaciones analíticas contrastadas como utilizando el sistema vivo *Caenorhabditis elegans* que ha sido caracterizado como sensible a dicha sustancia.

Actividades a realizar por el alumno

El alumno trabajará en el desarrollo de modelos de comportamiento de *C.Elegans* en vivo basados en visión activa para la caracterización y evaluación de la toxicidad.

Trabjará en la caracterización de distintas sustancias y sus interacciones tanto en sistemas aislados como en el propio alimento

Horario

En función del horario académico del alumno, se ajustará el horario para cumplir con las horas marcadas por la convocatoria.