

Els joves investigadors de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació

Young researchers of the Catalan Association of Food Sciences



MONTSERRAT RIVERO I URGELL

Doctora en farmàcia. Presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA). Directora del Centre d'Estudis dels Bancs d'Aliments Catalans. Membre numerària de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya.

RESUM: Aquest article pretén donar a conèixer tant el vessant personal com professional dels socis més joves de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), per tal d'afavorir la creació de nous projectes de recerca i el suport professional dels experts de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), i col·laborar així a engrandir els coneixements i la recerca de les ciències de l'alimentació per al futur del nostre país.

ABSTRACT: *This article seeks to present a personal and professional profile of the youngest members of the Catalan Association of Food Sciences (ACCA, from the Catalan) in order to enhance the development of new research projects and of projects fostering the professional support of the experts of the Institut d'Estudis Catalans (Institute of Catalan Studies, IEC) with the aim of fostering a collaboration that will help to further knowledge and research in the food sciences to the benefit of Catalonia's future.*

PARAULES CLAU: joves, alimentació, catalans, Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.

KEYWORDS: *young people, food, Catalans, Catalan Association of Food Sciences (ACCA).*

Com tots sabeu, la revista TECA: TECNOLOGIA I CIÈNCIA DELS ALIMENTS que esteu llegint és una publicació gratuïta per als socis que té com a propòsit fomentar la relació entre els associats de l'ACCA i promoure l'intercanvi de coneixements.

Els articles científics originals formen una part important de la revista, també les revisions de molts temes d'actualitat, relacionats amb l'alimentació, així com la publicació dels premis anuals de l'ACCA, lliurats en la Diada de Sant Jordi a l'IEC.

En els volums anteriors de la revista, concretament en el 20 i el 21, trobareu articles sobre dones científiques pio-

neres, tant internacionals com catalanes, en els quals es van presentar dones sòcies de l'ACCA que ens expliquen la seva activitat al voltant de l'alimentació, la majoria d'elles innovadores en diversos àmbits socials i professionals.

Amb aquest article vull seguir fent que els socis de l'ACCA es coneguin millor, en aquest cas presentant-vos alguns del nostres associats més joves. Estem convençuts que serà un agradable descobriment per a molts de vosaltres i és un orgull poder comptar amb persones que, en els seus primers anys de professió, formen part de l'ACCA. En aquest article ens expliquen la seva formació en diversos camps de l'alimentació i on són en aquest mo-

ment; també ens parlen de les seves aspiracions i il·lusions de futur, que volen compartir amb els actuals socis de l'ACCA.

Segur que us interessarà i, fins i tot, fomentarà les relacions i contactes personals. Possiblement sortiran nous projectes comuns i segurament també alguns acompanyaments professionals entre els socis més sèniors i els més joves. Aquests darrers valoraran conèixer les experiències i els consells que sens dubte podran aprofitar. Us animo a tots a sumar-vos a aquestes relacions personals i professionals.

Faré la presentació del socis joves per ordre alfabètic per facilitar l'ordenació sense cap altre criteri. Clarament, en aquest primer article no hi són tots, però si té l'èxit esperat, comptarà amb futures edicions.

ORIOI COMAS-BASTÉ



Doctor en alimentació i nutrició i graduat en farmàcia i en ciència i tecnologia dels aliments.

Nascut a Blanes (la Selva) el 9 de febrer de 1990.

L'Oriol és soci de la nostra associació des de l'abril de 2018, quan va rebre el Premi de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (per a estudiants) en la LXXXVII convocatòria de Premis Sant Jordi de l'IEC (guardó actualment conegut com a Premi M. del Carmen de la Torre Boronat). Aquest va ser el seu primer contacte amb l'ACCA i, des de llavors, ha participat activament en les activitats i governança de l'Associació (des de 2021, és membre de la Junta Directiva).

És doctor en alimentació i nutrició per la Universitat de Barcelona (UB) i graduat en farmàcia i en ciència i tecnologia dels aliments per aquesta mateixa universitat. A més, ha cursat un Màster Experimental en Ciències Farmacèutiques, especialitzat en Nutrició i Ciències dels Aliments, i el Màster en Docència Universitària per a Professorat Novell impartit per l'Institut de Desenvolupament Professional de la UB per tal de complementar la seva formació en competències docents. En el marc dels estudis de grau va fer una estada al College of Pharmacy de la Universitat de Florida (Gainesville, EUA) i, recentment, ha fet una estada postdoctoral al Departament de

Ciències Agràries i dels Aliments (DISTAL) de l'Alma Mater Studiorum Universitat de Bolonya (Itàlia).

L'any 2015 va iniciar la seva carrera investigadora gràcies a una beca competitiva de personal investigador en formació que li va permetre realitzar els estudis de doctorat en el grup de recerca consolidat Compostos Bioactius dels Aliments del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la UB. Des de l'any 2020, és professor associat i investigador postdoctoral del Campus de l'Alimentació de la UB.

La seva principal línia de recerca se centra en l'estudi de la intolerància a la histamina i, específicament, en el desenvolupament de noves estratègies per al diagnòstic i la gestió dietètica d'aquesta intolerància alimentària. Juntament amb altres membres del grup de recerca al qual pertany, han efectuat estudis pioners sobre la implicació de la microbiota intestinal en l'etiopatologia de la intolerància a la histamina, així com en el desenvolupament d'estudis clínics d'intervenció per avaluar l'eficàcia dels tractaments dietètics de la intolerància a la histamina amb l'objectiu de millorar la qualitat de vida de les persones intolerants. També ha participat en altres línies de recerca enfocades, per exemple, en l'estudi de l'impacte de la ingesta de poliamines per a la salut humana o la revaloració de subproductes de la indústria alimentària per a millorar la qualitat i seguretat d'aliments fermentats.

Pel que fa a la producció científica, és autor de vint-i-sis articles científics en revistes indexades i quatre capítols de llibre. Fins al moment, ha participat en dotze projectes de recerca competitiu i en deu contractes/convenis de transferència de coneixement i tecnologia entre la universitat i empreses o l'Administració pública. És coautor de més de vuitanta contribucions a congressos i conferències científiques nacionals i internacionals i ha rebut sis premis que reconeixen la qualitat de les seves comunicacions científiques. A més, ha estat membre del Comitè Organitzador de deu trobades científiques, entre les quals destaca el seu lideratge en l'organització del IV Congrés Nacional de Ciència i Tecnologia dels Aliments Junior, celebrat aquest mes d'abril de 2024 al Campus de l'Alimentació de la UB.

En l'àmbit docent, imparteix docència tant teòrica com pràctica en programes oficials de grau i postgrau de la UB, específicament en els graus de ciència i tecnologia dels aliments i de nutrició humana i dietètica, així com en el Màster de Seguretat Alimentària i el Màster en Nutrició i Metabolisme. Des del curs 2023-2024, és cocoordinador del mòdul «The Food-Health-Environment Nexus»

del Màster en Reptes Globals per a la Sostenibilitat, un màster internacional desenvolupat per l'aliança universitària europea CHARM-EU i cofinançat pel Programa Erasmus+.

Des de finals de 2022, és un dels coordinadors del projecte de divulgació científica «Alimenta't amb ciència» (vegeu <https://www.alimentatambciencia.cat>), una iniciativa conjunta de la UB i la UAB per combatre la propagació de notícies falses i la desinformació en l'àmbit de les ciències de l'alimentació. És president de l'Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments des de 2018 i membre del Claustre de Doctors de la Universitat de Barcelona, de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB), de la Societat Espanyola de Seguretat i Qualitat Alimentàries (SESAL) i de la Societat Espanyola de Nutrició (SEÑ).

Com a soci i membre de la Junta Directiva de l'ACCA, l'Oriol participa activament en les activitats de l'Associació, així com en el dia a dia de la Comissió de Recerca i Premis i de la Comissió de Joves (de creació recent). Va ser un dels organitzadors de la Jornada de l'ACCA 2023, celebrada el 12 de desembre de 2023 amb el títol «Notícies falses i desinformació en l'àmbit de les ciències de l'alimentació: una mirada multidisciplinària a un problema complex», i ha col·laborat en diverses ocasions amb la revista TECA mitjançant articles científics i ressenyes.

MARC LIESA ROIG



Doctor en biomedicina i llicenciat en bioquímica.

Nascut a Barcelona el 22 de març de 1981.

Vaig estudiar bioquímica a la Universitat de Barcelona, on també em vaig doctorar en el programa de biomedicina. Vaig escollir aquesta professió perquè he tingut interès, des de jove, a entendre què falla en una malaltia.

La presidenta Montserrat Rivero em va presentar l'ACCA. En aquell moment, només coneixia la Societat Catalana de Biologia de l'IEC i participava en la xarxa de Metabolisme MetNet, cosa que encara faig. Em vaig fer soci el 2023, he participat a la primera assemblea de socis i formo part de la Comissió de Joves (els quaranta són els nous vint).

Fins fa poc era professor titular a la Universitat de Califòrnia a Los Angeles, on dirigia un grup d'investigació. Actualment, treballo a l'Institut de Biologia Molecular de Barcelona, del Consell Superior d'Investigacions Científiques.

En el grup d'investigació que dirigeixo, estem intentant entendre com canvia i s'adapta la funció mitocondrial en malalties metabòliques i en canvis nutricionals. També estem intentant entendre els efectes nocius que poden tenir alguns antioxidants, per predir quins poden tenir efectes no desitjats.

He publicat noranta-quatre articles en revistes internacionals, la majoria han estat contribucions originals de recerca bàsica en funció mitocondrial i metabolisme. Els meus articles acumulen més de tretze mil cites amb un índex h de 46 i formo part de la llista del 2% de científics més citats del món feta per la Universitat de Stanford.

A través de l'ACCA, espero entendre quina recerca bàsica es fa en nutrició a Catalunya i si hi ha interacció amb científics bàsics com jo.

LAURA NOCITO LABAD



Doctora en biomedicina i llicenciada en farmàcia.

Nascuda a Barcelona el 5 d'octubre de 1981.

Soc llicenciada en farmàcia per la Universitat de Barcelona i després em vaig doctorar sota la direcció del doctor Joan J. Guinovart, l'any 2011, seguint el programa de biomedicina.

Sempre m'han interessat les ciències de la vida, entendre com funciona el cos humà, què falla durant la malaltia i la recerca que hi ha darrere els fàrmacs. En acabar el doctorat, vaig seguir fent recerca amb un postdoctorat als Estats Units, estudiant el metabolisme del fetge i malalties metabòliques.

Després d'uns anys fent recerca en acadèmia, durant els quals vaig ser autora de diverses publicacions en revistes científiques de renom internacional, vaig dirigir la meua carrera professional cap al sector biotecnològic i farmacèutic, a Boston primer i a Los Angeles després. Inicialment em vaig centrar en aspectes regulatoris de projectes

translacional, concretament a portar teràpies amb cèl·lules mare des del laboratori fins a assajos clínics a través de la preparació Investigational New Drug (IND) Applications per a presentar-los a la Food and Drug Administration (FDA). Després d'iniciar amb èxit dos assajos clínics, vaig començar a treballar com a *senior project manager* per a una multinacional biotecnològica/farmacèutica americana, on encara treballo en l'actualitat.

La meua feina consisteix a planificar i coordinar la preparació de documents necessaris perquè els pacients tinguin accés a noves teràpies, com per exemple, el Global Value Dossier (GVD), document intern d'una companyia que serveix per a unificar tota la informació referent a un fàrmac i que els equips d'accés al mercat el puguin fer servir quan sol·liciten aprovació per a entrar a un mercat local, o bé el Joint Clinical Assessment (EU JCA), dossier europeu que caldrà presentar a les agències avaluadores a partir del 2025 per tal que un nou fàrmac pugui entrar al mercat en un país de la Unió Europea.

Vaig conèixer l'ACCA a través de la seva presidenta, la doctora Montserrat Rivero, i en soc membre des del 2023. Des de llavors, he assistit a xerrades tant presencials com en línia, així com a l'assemblea de socis celebrada el març del 2024.

El que més m'interessa de l'ACCA és la part de divulgació de coneixements científics en relació amb la nutrició i com afecta la salut humana. M'interessaria formar part de la Comissió de Joves de l'ACCA i conèixer els perfils dels altres integrants.

Crec que als qui ens hem incorporat més recentment a l'ACCA ens beneficiaria entendre els objectius de l'Associació a mitjà i llarg termini. Això ens ajudaria a plantejar idees noves per a continuar millorant-la i a portar-les a terme de manera organitzada i eficient.

CAROLINA RIPOLLÉS ÁVILA



Doctora en ciència dels aliments i graduada en ciència i tecnologia dels aliments.

Nascuda a Barcelona el 17 de setembre de 1992.

És graduada en ciència i tecnologia dels aliments (CTA) per la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Màster en Seguretat Alimentària i Salut Pública per la Uni-

versitat Heriot-Watt, ha obtingut el premi Young Researcher Award per la tesina de màster relacionada amb l'activació de nanopartícules d'òxid de titani com a agent per a l'eliminació de patògens alimentaris. Va fer la tesi doctoral en el Departament de Ciència Animal i dels Aliments (Facultat de Veterinària, UAB) entre els anys 2015-2018 i es va centrar en la innocuïtat alimentària, en concret, dins la línia de recerca sobre control de neteja i desinfecció de les superfícies. La seva tesi doctoral, *Supervivència de Listeria monocytogenes sobre superfícies de contacte amb aliments: un abordatge multidisciplinari d'un problema complex*, va obtenir el Premi Extraordinari de Doctorat per la UAB.

Durant aquell període va exercir de professora associada a la UAB, on va participar amb més de nou-centes hores de docència en diferents assignatures, totes relacionades amb l'Àrea de Nutrició i Bromatologia. A més, ha estat convidada a impartir conferències, *workshops*, seminaris web i cursos específics, el que mostra l'interès per transmetre resultats d'investigació a la comunitat científica i a la societat. A principis de 2021 va obtenir el primer premi en el concurs EFSA Hackathon: «fake-news detection» pel desenvolupament d'una eina per a la detecció de notícies falses utilitzant intel·ligència artificial.

Actualment és lectora Serra Hünter en el Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la Facultat de Veterinària (UAB). Com a docent, imparteix assignatures relacionades amb l'Àrea de Nutrició i Bromatologia als graus de CTA, veterinària, microbiologia i direcció hotelera, així com també al Màster Universitari en Qualitat d'Aliments d'Origen Animal (UAB), Màster Oficial en Zoonosi i Una Sola Salut (UAB) i al Màster Interuniversitari de Seguretat Alimentària (UB-UAB-Universitat Pompeu Fabra). La seva línia de recerca principal és el control de patògens a la indústria alimentària, específicament la detecció i l'eliminació de biofilms. Durant els últims anys, s'està centrant en la caracterització de la resistència *Listeria monocytogenes* a antimicrobians.

És coautora de trenta-cinc articles científics, dos capítols de llibre i diferents articles de divulgació. Ha participat en vuit projectes de recerca i ha estat investigadora principal en dos projectes públics competitius de recerca i en un projecte de divulgació científica («Alimenta't amb ciència»).

És secretària de l'Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments, vocal de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) i membre de la Societat Espanyola de Seguretat i Qualitat Alimentàries (SESAL).

SÒNIA SÁNCHEZ PÉREZ



Doctora en alimentació i nutrició i diplomada en nutrició humana i dietètica.

Nascuda a Barcelona el 7 d'abril de 1990.

Vaig conèixer l'ACCA a través de l'Oriol Comas, que és membre de la Junta Directiva, i en soc sòcia des de l'any 2022.

Vaig estudiar nutrició humana i dietètica a la Universitat de Barcelona (UB), seguidament vaig realitzar el Màster Interuniversitari de Nutrició i Metabolisme i, posteriorment, el Màster Interuniversitari en Seguretat Alimentària. Actualment, estic cursant el Màster de Docència Universitària per a Professorat Novell (UB).

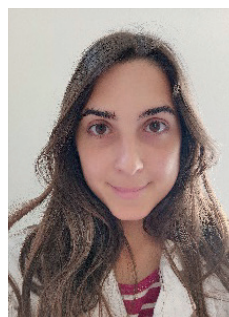
Pel que fa a les meves tasques com a investigadora, vaig fer el doctorat en alimentació i nutrició en el grup d'Amines i Poliamines Bioactives dels Aliments del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia del Campus de l'Alimentació (UB). Actualment, soc investigadora postdoctoral Juan de la Cierva en el grup de Risc Cardiovascular, Nutrició i Envel·liment situat a l'Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer (IDIBAPS), Fundació de Recerca Clínic Barcelona.

La línia d'investigació de la meva tesi doctoral i en la qual segueixo treballant se centra a aprofundir en la investigació sobre la intolerància a la histamina. Durant la tesi doctoral, vaig tenir l'oportunitat, entre d'altres coses, d'estudiar i caracteritzar la microbiota intestinal de pacients amb intolerància a la histamina. Existeixen molt pocs estudis publicats sobre aquesta temàtica i la recerca que vaig poder dur a terme en el grup d'Amines i Poliamines Bioactives dels Aliments ha permès poder sumar-hi evidència. Actualment, estic involucrada en dos estudis clínics, un conjuntament amb aquest mateix grup d'investigació, sobre l'eficàcia del seguiment d'una dieta baixa en histamina i la suplementació amb enzim diamino-oxidasa en la millora de la simptomatologia associada a aquesta intolerància i, l'altre, dirigit també pel grup d'Amines i Poliamines Bioactives dels Aliments en col·laboració amb diferents hospitals de la província de Barcelona, centrat en la validació de diferents mètodes diagnòstics per a la intolerància a la histamina. De tota la recerca feta al llarg del doctorat, n'he escrit vuit articles científics publicats en revistes indexades i dos capítols

de llibre. També, soc coautora de més de cinquanta contribucions a congressos i/o conferències científiques de caràcter nacional i internacional.

A més, col·laboro en tasques docents en el Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, al Campus de l'Alimentació (UB). Durant el doctorat, vaig començar a impartir classes en el grau de nutrició humana i dietètica i en el grau de ciència i tecnologia dels aliments. Avui dia, segueixo col·laborant en aquests mateixos graus, però també he començat a impartir docència en el grau de ciències culinàries i gastronòmiques (UB). A part, dono classes més divulgatives a la Universitat de l'Experiència (UdE), programa universitari coordinat per la UB per a persones de més de cinquanta-cinc anys.

BERTA TORRES COBOS



Doctoranda en alimentació i nutrició i graduada en química.

Nascuda a Barcelona el 17 de juny de 1996.

Soc una de les sòcies recents de l'ACCA. Soc graduada en química per la Universitat de Barcelona, tinc el Màster en Química Analítica i actualment estic finalitzant el doctorat en alimentació i nutrició.

Com a molts de nosaltres, la recerca m'apassiona, passar hores i hores, dies i mesos davant d'un problema fins a resoldre'n l'entrellat o a vegades simplement per a començar a comprendre'l. Cercar respostes a preguntes i descobrir que en trobar-ne una es generen noves qüestions i així seguir estirant del fil, més i més...

Personalment, jo que tot just estic començant i només he vist la punta de l'iceberg de la investigació, crec que és captivador. Sí, en moltes ocasions és complexa, cansada, exasperant i a vegades fins i tot descoratjadora, hi ha dies en què voldries tirar la tovallola... Però tot i així hi tornes, t'hi tornes a enganxar i t'hi capbusses de ple, i ho fas perquè, tot i les dificultats, és gratificant. La satisfacció d'aprendre i generar nou coneixement constantment, de formar-ne part, de poder dedicar el temps a un projecte que sents teu i veure'l créixer, donar fruits i repercutir en altres, és inestimable. Amb una perspectiva així, és clar que havia d'escollir aquesta professió!

Si bé és cert que hi ha gran diversitat de problemes i maneres d'encarar-los, per a mi la bona sempre ha estat l'empírica. Una solució tangible, raonable, aplicable i comprensible, una solució experimental i provada. Una metodologia per desgranar/desconstruir el problema en petites parts i anar-les resolent i recompondre el conjunt, fins a encaixar totes les peces. I un cop ho tens, veure'n l'aplicabilitat, la funcionalitat i la continuació. Així doncs, el laboratori és una segona casa, a vegades encara més, perquè (i és una de les sorpreses més grates que m'he endut des que vaig escollir aquest camí) estableixes vincles amb persones increïbles, apassionades, sagaces, brillants però també comprensibles i humanes, que et donen suport, t'ensenyen, comparteixen i viuen amb tu els daltabaixos i les victòries. I és a través d'un d'aquests vincles que he arribat a conèixer i formar part de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA).

Estudio i treball, igual que tots els doctorands, estem en un procés d'aprenentatge constant i continu. Com a estudiants se'ns proporcionen eines per a créixer, desenvolupar els nostres coneixements i polir les nostres habilitats,

però alhora, com a investigadors, també duem a terme una recerca, ampliem el coneixement sobre un camp, formem a través de la docència i divulguem, intentem aportar el nostre granet de sorra i posar en valor tot allò que se'ns ensenya.

És gràcies a aquesta formació i al grup de recerca on la desenvolupo, LiBiFOOD, que s'han publicat diversos articles enfocats en noves metodologies analítiques per a l'autenticació d'aliments i el control del frau alimentari. A més a més, l'article «Varietal authentication of virgin olive oil: proving the efficiency of sesquiterpene fingerprinting for Mediterranean arbequina oils» ha estat guardonat amb el Premi M. Carmen de la Torre Boronat de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.

Respecte a les meves perspectives futures, simplement vull poder continuar fent el que m'agrada, la recerca. Finalitzar el doctorat, seguir formant-me, seguir amb la docència, seguir al laboratori, seguir en contacte amb les investigacions més innovadores, descobrir i ampliar horitzons.