

## Apresentação de Trabalhos / Presentación de Comunicaciones

22/11/2022

ID	Trabalhos Brasil
1	A importância de atividades que permitam a transferência de conhecimento horizontal
2	Alimentos e Cultura Hispano-Americana: uma disciplina integrativa em saúde, cultura alimentar e conhecimento da língua espanhola
3	Aplicação da Aprendizagem Baseada em Projetos para o desenvolvimento de competências e habilidades na disciplina de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um relato de experiência.
4	Atividade interativa aplicando sensorial como ferramenta analítica e discursiva no Núcleo de Estudos em Laticínios
5	Contribuição da Agenda 2030 para promover a Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Nutrição e Saúde entre estudantes de distintos níveis educacionais
6	Eficiência de metodologias lúdicas no aprendizado do curso de Engenharia de Alimentos
7	Elaboração de Manual de Boas Práticas como estratégia para o desenvolvimento de competências e habilidades por meio da Aprendizagem Baseada em Projetos
8	Estudo de situações reais como forma de aprendizado na Engenharia de Alimentos

ID	Comunicaciones España
1	Aplicaciones de las técnicas espectroscópicas en agroalimentación: aprendizaje basado en problemas como herramienta docente en un curso de formación continua
2	Consumo de bebidas energéticas. Intervención centrada en alumnos de la Universidad de Huelva
3	Desarrollo de videos en grupo sobre bioprocesos industriales como contribución al aprendizaje en la asignatura Fundamentos de Ingeniería Bioquímica del Grado en Biotecnología
4	Desarrollo preliminar de un laboratorio asistido por ordenador para el estudio de reacciones foto-catalíticas de interés para la industria alimentaria.
5	Descubrir juntos para aprender a vivir juntos: innovación en el aprendizaje de la nutrición humana.
6	Diseño de una práctica de laboratorio para la simulación de la digestión humana de microplásticos.
7	El uso del material genético mitocondrial en la detección de fraudes en alimentación: seminario teórico-práctico en la asignatura de Biología del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
8	Etiquetado de alimentos para motivar y contextualizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de Bioquímica en las carreras de Nutrición y Enfermería
9	Fotocatálisis Heterogénea: Una oportunidad para el desarrollo de competencias durante el TFG de estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
10	Gamificación: una propuesta para la formación de manipuladores de alimentos
11	Geolocalización de plantas medicinales en el Herbario Virtual Online de la Universidad de Granada.
12	Imágenes creadas a través de plataformas de Inteligencia artificial como herramienta para favorecer la memoria visual y facilitar el aprendizaje de Nutracéuticos y Fitoterapia
13	Implantación de un sistema de Blended learning para el estudio de determinación analítica en alimentos
14	Intervención focalizada en el hábito y consumo de azúcar en alumnado universitario

23/11/2022

ID	Trabalhos Brasil
1	Idealização, funcionamento e alcance do projeto de extensão “engenharia de quê - podcast”
2	Imersão prática na teoria como metodologia ativa de aprendizagem na disciplina de Fundamentos de Análise de Alimentos
3	Imersão prática na teoria como metodologia ativa de aprendizagem na disciplina de Embalagem para Alimentos
4	Planejamento de aula para a disciplina ‘Pós-Colheita de Produtos Hortícolas’ usando metodologia ativa de aprendizagem baseada em problemas
5	Podcast Engenharia de Quê como ferramenta participante e atuante em eventos estudantis da Universidade Federal do Ceará
6	Prática Profissional Integrada: filme “O óleo de Lorenzo” como elo articulador para aprendizagem de inglês, metodologia científica e tecnologia de alimentos
7	Uso de gamificação para inserção da Ciência e Tecnologia dos Alimentos e Nutrição no ambiente escolar: abordando a nova rotulagem nutricional

ID	Comunicaciones España
1	La inteligencia emocional como estrategia de innovación docente universitaria
2	La simulación como herramienta para la docencia de bioprocesos en la industria alimentaria
3	Mesa redonda con profesionales farmacéuticos en el ámbito alimentario: “FarmaFood”: impacto en estudiantes de Grado y Postgrado
4	Métricas y representación útil de resultados para la evaluación de la innovación docente
5	Narrativa sanitaria como herramienta para formar en sostenibilidad y ODS al alumnado del Grado en Nutrición Humana y Dietética
6	Nuevo Método Docente: Escape Room virtual por equipos para la resolución de problemas
7	Potencial de la asignatura Plantas de Procesado de Alimentos para trabajar los objetivos de desarrollo sostenible
8	Proyecto Piiiisa: Innovación Docente por el acercamiento del Mundo Universitario a Educación Secundaria en Andalucía.
9	Proyecto Piiiisa: Kahoot! como Herramienta de Innovación Docente para promover el Aprendizaje en las Aulas
10	Satisfacción del estudiantado de Ciencias de la Salud con un juego de simulación de un brote de COVID-19.
11	Sesiones interactivas con profesionales farmacéuticos en la industria alimentaria y efectos en la motivación de estudiantes de Grado y Máster
12	Uso de las revisiones sistemáticas para el estudio de fraudes en alimentos: experiencias en Trabajos de Fin de Grado
13	Uso de plataformas innovación docente de para el estudio de análisis y procesado de alimentos
14	Valoración del alumnado del uso combinado de Kahoot y Physioex en el aprendizaje de Fisiología