

PROGRAMA

Barcelona, 2-4 abril de 2024

2 de abril

14:00 - 17:00 h.	Recepción. Entrega documentación
17:00 - 17:30 h.	Inauguración oficial (Paranimf)
17:30 - 18.30 h.	Conferencia inaugural (Paranimf) <i>Microbiota: un cambio de paradigma en la medicina personalizada</i> Ignacio López Goñi. Facultad de Medicina. Universidad de Navarra.
18:30 - 19:45 h.	La Comunicación en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Paranimf) <i>Mesa redonda moderada por el periodista Adrià Santasusagna Riu y con la participación de Beatriz Robles, Miguel Ángel Lurueña y Mario Sánchez.</i>
19:45 - 20.45 h.	XXXºPremio Instituto Danone a la Trayectoria Científica “Dr. Carles Martí Henneberg” (Paranimf). Acto de entrega del galardón a Olga Martín Belloso , amadrinada por M.Carmen Vidal Carou y con la intervención del Presidente del Instituto Danone España José López Miranda .
20:45 h.	Cóctel de bienvenida (vestíbulo Paranimf)

3 de abril

08:30 - 09:00 h.	Entrega documentación. Colocación de pósteres
09:00 - 10:00 h.	Sesión Alimentación y salud (Aula Magna) <i>Conferencia Plenaria Más Allá de los Antioxidantes: El Impacto de los Polifenoles en tu Salud</i> Rosa Maria Lamuela-Raventós. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona.

10:00 - 11:30 h.	Comunicaciones orales (Aula Magna)
10:00 h.	<i>¿Puede el tratamiento dietético de la intolerancia a la histamina modificar la composición de la microbiota intestinal? Estudio piloto.</i> Sonia Sánchez Pérez (Universitat de Barcelona)
10:10 h.	<i>Variación geográfica de elementos esenciales y no esenciales en muestras de arroz comercial de la Península Ibérica.</i> Marcos Rodríguez Estrada (Universidad Miguel Hernández)
10:20 h.	<i>Cepas de levaduras y bacterias con potencial probiótico y actividad de bio-control empleadas en la elaboración de bebidas fermentadas.</i> Pilar Fernández-Pacheco (Universidad de Castilla-La Mancha)
10:30 h.	<i>Efecto del polimorfismo genético de las variantes de β-caseína bovina (A1 y A2) sobre las características del yogur.</i> Antonio-José Trujillo (Universitat Autònoma de Barcelona)
10:40 h.	Turno de preguntas.
	Comunicaciones póster oral-flash (Aula Magna)
10:50 h.	<i>Estudio de la microbiota característica de ambientes apícolas y selección del cultivo iniciador para el desarrollo de una hidromiel.</i> Noelia Viveros Lizondo (Universidad de Castilla-La Mancha)
10:55 h.	Desarrollo de emulsiones gelificadas estructuradas con bagazo de clementina tratado físicamente. Joana Martínez Martí (Universidad Politécnica de Valencia)
11:00 h.	<i>Un nuevo almidón a partir de semillas de tiusinte (<i>Dioon mejiae</i>), un fósil viviente en Honduras. Propiedades tecno-funcionales, térmicas, de empastado y reológicas.</i> Caleb Samir Calix Rivera (Universidad de Valladolid)
11:05 h.	<i>Estudio comparativo de dos extractos de melanoidinas de corteza de pan: caracterización y citotoxicidad.</i> Pilar Muñiz Rodríguez (Universidad de Burgos)
11:10 h.	Turno de preguntas. Conclusiones y cierre
11:30 - 12:00 h.	Pausa café (Claustro) Pósteres Alimentación y salud (vestíbulo Paranimf)
12:00 - 13:00 h.	Sesión Inocuidad Alimentaria (Aula Magna) <i>Conferencia Plenaria. Official food safety control: consistency, effectiveness and impact on public health</i> Janne Lundén . Facultad de Medicina Veterinaria. Universidad de Helsinki.

13:00 - 14:30 h.	Comunicaciones orales (Aula Magna)
13:00 h.	<i>Empleo de polímeros dinámicos basados en pel-licules de quitosano con- jugades reversiblemente con Trans2-Hexenal para la conservación de fruta mínimamente procesada.</i> Patricia Esteve (IATA-CSIC).
13:10 h.	<i>Estimación de la exposición a Acrilamida, Hidroximetilfurfural y alcohol furfurílico, mediante la ingesta de café en la población de Neiva-Colombia.</i> Jessica Paola (USCO)
13:20 h.	<i>Estimación del riesgo relativo asociado a la presencia de diferentes cepas de salmonella en zumo de naranja.</i> Maria Gutierrez (Universidad Zaragoza)
13:30 h.	<i>Evaluation of Oenococcus oeni laccase ability to reduce ochratoxin A and volatile phenols in synthetic wine.</i> Tania Paniagua (Universidad de Castilla La Mancha)
13:40 h.	<i>Detección de genes de micotoxinas como herramienta para la identificación de Penicillium spp aislados de quesos madurados.</i> Teresa Maria Lopez (Universidad de León)
13:50 h.	Turno de preguntas
	Comunicaciones póster oral-flash (Aula Magna)
14:00 h.	<i>Antimonio en bebidas embotelladas en pet: estudios de migración.</i> Jose Fermín Lopez (Universitat de Barcelona)
14:05 h.	<i>Determinación de alcaloides tropánicos y pirrolizidínicos en infusiones de flores comestibles deshidratadas.</i> Begoña Fernández (Universidad Rey Juan Carlos)
14:10 h.	<i>Influencia en el patrón de resistencia de Listeria monocytogenes tras la exposición a dosis subletales de cloruro de benzalconio.</i> Aminta Vega. (Universitat Autònoma Barcelona)
14:15 h.	<i>Estudio de la efectividad de ácidos orgánicos para inhibir el crecimiento de levaduras alterantes en aceitunas de mesa.</i> Patricia Rus-Fernandez. (Uni- versitat Politècnica de València)
14:20 h.	Turno de preguntas. Conclusiones y cierre.
14:30 - 16.00 h.	Comida (Claustro) Pósteres Inocuidad Alimentaria (vestíbulo Paranimf) Pósteres Sostenibilidad Alimentaria (vestíbulo Paranimf)

XII Congreso Nacional CyTA-CESIA

IV Congreso CyTA Junior



Congreso de ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos

16:00 - 17:00 h.	Sesión Sostenibilidad (Aula Magna) <i>Conferencia Plenaria Tecnología alimentaria para un desarrollo sostenible</i> Florence Egal. Experta en sistemas alimentarios sostenibles
17:00 - 18:30 h.	Comunicaciones orales (Aula Magna)
17:00 h.	<i>A strategy to upcycle mango kernel into functional flour and lactic acid bacteria biomass.</i> Arnau Vilas (Wageningen University Research. Universitat de Barcelona)
17:10 h.	<i>Funcionalización de aerogeles de alginato con ácido gálico para su empleo en la industria alimentaria.</i> Carlos Abellán (Universidad de Castilla - La Mancha)
17:20 h.	<i>Caracterización de un nuevo ingrediente sin gluten obtenido a partir del subproducto del procesado integral de pistacho natural.</i> Elena Álvarez Olmedo (Universidad de Valladolid)
17:30 h.	<i>Promoviendo la sostenibilidad: evaluación del efecto en la calidad del huevo de la inclusión de cáscaras de limón en la dieta de codornices de puesta.</i> Ainhoa Sarmiento García (Universidad de Salamanca)
17:40 h.	<i>El bagazo de cerveza como potencial ingrediente en la gastronomía.</i> Juan Tolosana (CETT-UB)
17:50 h.	Turno de preguntas.
	Comunicaciones póster oral-flash (Aula Magna)
18:00 h.	<i>Elementos minerales de leche de oveja: efecto del sistema de manejo con diferente grado de intensificación.</i> Nagore Iglesias Rodrigo (Universidad del País Vasco)
18:05 h.	<i>Fat by-products in chicken feed: Palm kernel fatty acid distillates. Impact on the lipid composition, oxidation and meat quality.</i> Laura Parro (Universitat de Barcelona)
18:10 h.	<i>Cambios en el contenido de glicoalcaloides en piel de patata sometida a diferentes tratamientos culinarios.</i> Isabel Martínez García (Universidad Rey Juan Carlos)
18:20 h.	<i>Efecto de la variedad sobre las propiedades nutricionales y tecnofuncionales del subproducto obtenido tras la extracción de aceite a partir de semillas de cáñamo.</i> Rito José Mendoza Pérez (Universidad de Valladolid)
18:25 h.	Turno de preguntas. Conclusiones y cierre.

XII Congreso Nacional CyTA-CESIA

IV Congreso CyTA Junior



Congreso de ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos

18:30 - 19:30 h.	Reunión Asamblea SESIA (Ramón y Cajal)
19:30 - 20:30 h.	Visita turística Casa de Convalescència de Sant Pau. Sede histórica y actual del Institut d'Estudis Catalans, es un magnífico edificio civil del siglo XVII.
21:00 h.	Cena de gala a la Sostenibilidad En la Academia Catalana de las Ciencias y las Humanidades.
4 de abril	
08:30 - 09:00 h.	Entrega documentación. Colocación de pósteres
09:00 - 10:00 h.	Sesión Avances en las tecnologías de procesado de alimentos (Paranimf) <i>Conferencia Plenaria Sostenibilidad proteica: tecnologías de texturización para una nueva generación de alimentos con alto contenido en proteína. Rafael López.</i> Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).
10:00 - 11:30 h.	Comunicaciones orales (Aula Magna)
10:00 h.	<i>Impacto de la tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) en filetes de merluza.</i> Vanessa Abad (Universidad de Zaragoza).
10:10 h.	<i>Desarrollo de nanoemulsiones cargadas con gamma orizanol a través del uso de homogeneización a altas y ultra altas presiones.</i> Jordi Saldo (Universitat Autònoma de Barcelona).
10:20 h.	<i>Efecto de la adición de subproducto de champiñón sobre las características de alimentos impresos en 3D.</i> Monica Maria Umaña (Universitat de les Illes Balears)
10:30 h.	<i>Levaduras aisladas de masas madre elaboradas con harinas integrales como cultivos iniciadores en panadería.</i> Beatriz Garcia-Bejar (Universidad de Castilla-La Mancha)
10:40 h.	<i>Estudio de fenoles, flavonoides y actividad antioxidante de la miel en polvo durante el almacenamiento.</i> Sandra María-Osés (Universidad de Burgos)
10:50 h.	Turno de preguntas
	Comunicaciones póster oral-flash (Aula Magna)
11:00 h.	<i>Agri-fiSh Project: From the field to the net. Linking aquaculture to agriculture through national applications of circular economy in agrifood systems.</i> Nuria Dasi (Universidad de Valencia)

XII Congreso Nacional CyTA-CESIA

IV Congreso CyTA Junior



Congreso de ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos

11:05 h.	<i>Degradación de ácido gálico con radiación UV.</i> Raquel Ibarz (Universitat de Lleida)
11:10 h.	<i>Estudio de parámetros físico-químicos durante el almacenamiento de la miel en polvo.</i> Sandra María-Osés (Universidad de Burgos)
11:20 h.	Turno de preguntas.
11:30 – 12:00 h.	Pausa café (Claustro) Pósteres Avances en las tecnologías de procesado de alimentos (vestíbulo Paranimf) Pósteres Transformación digital (vestíbulo Paranimf)
12:00 - 13:00 h.	Comunicaciones orales (Aula Magna)
12:00 h.	<i>Validación de un sistema portátil de espectroscopía de fluorescencia para monitorizar el daño por calor en leche procesada industrialmente.</i> Ulises Alvarado (Universidad Nacional del Altiplano)
12:10 h.	<i>Eliminación de agua en alimentos líquidos mediante electrospray.</i> Bernat Pérez (Universitat Autònoma de Barcelona)
12:20 h.	<i>Uso de agentes de biocontrol para evitar la contaminación de cítricos por hongos.</i> Victor Dopazo (Universidad de Valencia)
12:30 h	Turno de preguntas
	Comunicaciones póster oral-flash (Aula Magna)
12:40 h	Secado de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>) por ventana de refractiva asistida por infrarrojo: efecto del tiempo de uso del infrarrojo en la cinética de secado, color y consumo energético. Andrea Gaviria (Univesidad de la Sabana)
12:45 h	Crioconcentración en bloque asistida por centrifugación y filtración en zumo de granada wonderful. Flor de María Vásquez (Universitat Politècnica de Catalunya-BarcelonaTech)
12:50 h.	Turno de preguntas. Conclusiones y cierre
13:00 - 14:00 h.	Sesión Transformación digital (Paranimf) <i>Conferencia Plenaria</i> La transformación digital del sector agroalimentario: de la granja hasta la mesa Juan Francisco Delgado. Vicepresidente Ejecutivo de la Fundación Europea para la Innovación.
14:00 - 14:30 h.	Comunicaciones orales (Aula Magna)

XII Congreso Nacional CyTA-CESIA

IV Congreso CyTA Junior



Congreso de ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos

14:00 h.	<i>Unveiling the role of chemometrics, machine learning and artificial intelligence in food science and technology.</i> Beatriz Quintanilla (University of Copenhagen)
	Comunicaciones póster oral-flash (Aula Magna)
14:10 h.	<i>Creación de un proyecto divulgativo para combatir la propagación de noticias falsas y la desinformación en el ámbito de las ciencias de la alimentación.</i> Oriol Comas Basté (Universitat de Barcelona)
14:15 h.	<i>Desarrollo de un modelo matemático para el proceso de secado del jamón curado español.</i> Mónica Mendiola (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria)
14:20 h.	Turno de preguntas. Conclusiones y cierre
14:30 - 14:40 h.	Entrega de Premios a las mejores comunicaciones (Aula Magna)
14:40 - 15:10 h.	Ceremonia clausura (Aula Magna)
15:10 h.	Degustación productos regionales (Claustro)

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

 **UNIVERSITAT DE
BARCELONA**

 **Associació Catalana de
CIENTÍFICS I TECNÒLEGS
DELS ALIMENTS**

 **CGTA**
CONFERENCIA DE CANOS/DIRECTORES
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
www.ccyta.es

 **SESIA**
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE INGENIEROS
DE ALIMENTOS