

II Jornada de Recerca

Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia

Sent Soví, Aula 3

16 Juliol 2019

Programa

9.00 - 9.10 Benvinguda

Maria Izquierdo, Directora de Departament

Moderador: Rafael Llorach

9.10 - 9.45 Daniele Del Rio. School of Advanced Studies on Food and Nutrition,
University of Parma, Italy

Polyphenols and health: The good (science), the bad (science) and the ugly (truth)

9.45 - 10.05 Anna Díez

*Efecte de les condicions de conservació en els paràmetres oxidatius i de composició d'olis
d'oliva verge extra premium*

10.05 - 10.25 Sara Hurtado

*El efecto de la dieta mediterránea y sus compuestos bioactivos sobre los marcadores
vasculares en humanos sanos*

10.25 - 10.45 Fernanda Zerón

Timing of dinner, midpoint of sleep and obesity

10.45 - 11.15 Pausa - café

Moderadora: Cristina Minguillón

11.15 - 11.50 Dominique Chevalier-Lucia and Laetitia Palmade. Département Génie Biologique et Agroalimentaire, Université Polytech Montpellier, France

DYnamic of Structuring under Constraints: Functionalization of bioresources

11.50 - 12.10 Leonardo Setti

Characterization of wine from old grapes cultivars

12.10 - 12.30 Viviana Sandoval

The maqui berry-dietary supplementation ameliorates the metabolic effects of a high-fat diet

12.30 - 12.50 Elnaz Aledavood

Elucidating the activation mechanism of AMP-dependent kinase by direct activator A-769662

12.50 - 13.25 Rosa Lamuela. Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, and Institut d'Investigació en Nutrició i Seguretat Alimentària, Universitat de Barcelona.

Efecto del cocinado con aceite de oliva virgen extra en los compuestos bioactivos, carotenoides y polifenoles, y su papel en la salud.

13.25 - 13.30 Clausura