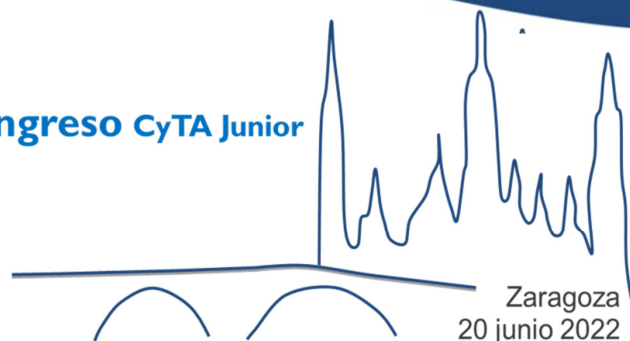




Congreso CyTA Junior



Zaragoza  
20 junio 2022

## PROGRAMA

20 de junio de 2022

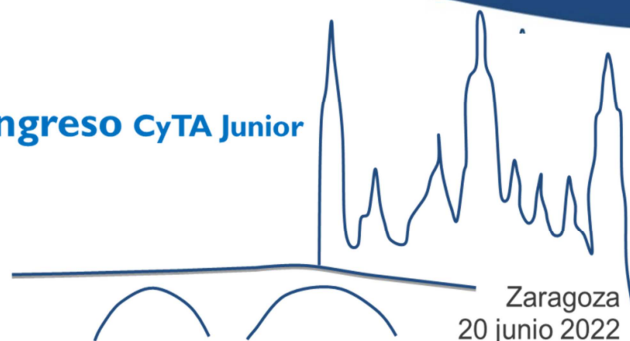
SEDE. [Edificio Paraninfo](#). Universidad de Zaragoza

8:30-9:30 h	<b>Entrega documentación y colocación de pósteres</b>
9:30-10:00 h	<b>Inauguración del Congreso</b>
10:00-10:30 h	<b>Ponencia invitada</b> <i>"Hacia un sistema sostenible de alimentación: Los desafíos de la UE en el horizonte 2030"</i> . <b>Sara Remón Oliver</b> (Técnico Superior de Apoyo a la Investigación del IA2 (Instituto Agroalimentario de Aragón-IA2))
10:30-11:15 h	<b>Comunicaciones orales.</b> <b>Modera:</b> Sonia Morante Zarcero (Universidad Rey Juan Carlos) Marta Herrera Sánchez (Universidad de Zaragoza-Instituto Agroalimentario de Aragón-(IA2)) <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>"Tecnología y propiedades de los productos lácteos fermentados con cultivos del kéfir"</i>. <b>Emma Pinilla Carrera</b> (Universidad de Zaragoza).</li><li>• <i>"La moringa: una planta ecosostenible de interés alimentario y desconocida en España"</i>. <b>Sergio Pageo Díaz</b> (Universitat Politècnica de València).</li><li>• <i>"Claves químico-sensoriales de la degradación oxidativa del aroma de los vinos tintos españoles"</i>. <b>Ángel Manuel Aragón Capone</b> (Universidad de Zaragoza).</li><li>• <i>"Aplicación de imágenes hiperespectrales y análisis multivariante para la predicción de parámetros de calidad de carne bajo la IGP "Tenera de Navarra"</i>. <b>Sara León Ecay</b> (Universidad Pública de Navarra)</li><li>• <i>"Evaluación de la qPCR como herramienta para el estudio de la vida útil de la carne de cerdo tratada por luz UV-C"</i>. <b>Ivo García Penas</b> (Universidad de Zaragoza).</li><li>• <i>"Determinación cromatográfica de aflatoxinas en muestras de chocolate negro"</i>. <b>Marta Santos Iparraguirre</b> (Universidad de Zaragoza).</li></ul> Turno de preguntas. Conclusiones y cierre.
11:15-11:45 h	<b>Pausa-Café-Pósteres</b> (Sala Josefa Amar y Borbón)
11:45-12:15 h	<b>Ponencia invitada.</b> <i>"Fully mimic, la nueva generación de alimentos con proteínas alternativas"</i> <b>Leyre Urtasun del Castillo</b> (Supervisora de proyectos de I+D + i. CNTA).

12:15-13:15 h	<p><b>Comunicaciones orales.</b></p> <p><b>Modera:</b> Sara Remón Oliver (Técnico Superior de Apoyo a la Investigación del IA2 (Instituto Agroalimentario de Aragón-IA2))</p> <p>Marta Herrera Sánchez (Universidad de Zaragoza-Instituto Agroalimentario de Aragón-(IA2))</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Diseño y caracterización de una instalación para aplicar tratamientos de UV-C a temperaturas de congelación”. <u>Lara Ariño Catalán</u> (Universidad de Zaragoza)</li> <li>• “Presencia de microorganismos patógenos resistentes a antibióticos en carne de pavo”. <u>Noelia Viveros Lizondo</u> (Universidad de Castilla-La Mancha).</li> <li>• “¿Las bacterias resistentes a antibióticos son más resistentes a los tratamientos térmicos?”. <u>Alberto Fau Zamorano</u> (Universidad de Zaragoza).</li> <li>• “Análisis físico-químico, sensorial y microbiológico para el desarrollo de una formulación de una mermelada de coco”. <u>Sergio Soriano Fita</u> (Universitat Politècnica de València).</li> <li>• “Detección de residuos de almendra y avellana en superficies de trabajo mediante el uso de test de inmunocromatografía de flujo lateral”. <u>Elena Gallego Carot</u> (Universidad de Zaragoza).</li> <li>• “Efectos de la modificación de la textura en la calidad nutricional de alimentos orientados a disfagia.”. <u>Alicia de Mingo Benito</u> (Universidad de Zaragoza).</li> <li>• “Estudio de compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y composición volátil de diferentes variedades de uva de mesa sin semillas”. <u>Diana Suárez Coca</u> (Universidad Rey Juan Carlos).</li> <li>• “Evaluación de la transferencia de aflatoxina M1 de leche de oveja a yogures y cuajadas.”. <u>Marta Garrido Ezquerro</u> (Universidad de Zaragoza).</li> </ul> <p>Turno de preguntas. Conclusiones y cierre.</p>
13:15-14:30 h	<p><b>Comida- Pósteres</b></p>
14:30-16:00 h	<p><b>Salidas profesionales. Mesa redonda.</b></p> <p><b>Modera:</b> Lourdes Sánchez Paniagua (Universidad de Zaragoza)</p> <p>Diego García Gonzalo (Universidad de Zaragoza)</p> <p><b>Participan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carmen de Vega Castaño. Presidenta de FEDALCYTA – Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos</li> <li>• Santiago Escolano Asún. Consultor división Alimentación y Agro en Michael Page</li> <li>• Marta Moniente Aguilar. Head Innovation &amp; Co-Founder en New Food</li> <li>• Rocío Mínguez Gan. GRS Documentation Junior Specialist at Firmenich</li> <li>• Laura Nadal Calvo. Estudiante de Doctorado (Universidad de Zaragoza)</li> </ul>
16:00-16:15 h	<p><b>Entrega diplomas</b></p> <p>Mejor presentación oral</p> <p>Mejor póster</p>
<p><b>SEDE. <a href="#">Facultad de Veterinaria</a>. Universidad de Zaragoza</b></p>	
17:00-19:00 h	<p><b>Taller con cata de alimentos</b></p>
20:30 h	<p><b>Experiencia gastronómica</b> (opcional)</p>



Congreso CyTA Junior



Zaragoza  
20 junio 2022

## RELACIÓN DE PÓSTERES

- 4611 Obtención de polvo de aceituna a partir de subproductos agroindustriales
- 4733 Determinación cromatográfica de aflatoxinas en muestras comerciales de chocolate con leche
- 4734 Evaluación de la contaminación por ocratoxina A en muestras comerciales de chocolate negro
- 4741 Experiencia de innovación docente mediante la actividad coordinada de dos asignaturas del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el estudio de la elaboración de cerveza y su análisis sensorial
- 4769 Caracterización genotípica de cepas de *B. cereus* aisladas de especies de diferentes trufas.
- 4789 Estado actual de los contaminantes generados durante el procesado: acrilamida, hidrocarburos aromáticos policíclicos y 3-monocloropropano-1,2-diol. Legislación, alertas, exposición y control analítico.
- 4758 Utilización de aceites esenciales para la conservación postcosecha de fruta de pepita
- 4616 Empleo de antimicrobianos naturales para el control de bacterias productoras de histamina en alimentos
- 4617 Presencia de histamina en alimentos
- 4729 Innovando al mediterráneo: Gazpachos en gel para pacientes con disfagia.
- 4628 Valor nutricional y funcional de la harina de aceituna obtenida a partir de los subproductos de la industria de aceituna de mesa
- 4679 Obtención enzimática de ácido dha para la síntesis de fosfolípidos estructurados
- 4582 Infusionado de flores comestibles
- 4569 El papel de los Bancos de Alimentos en la reducción de impactos ambientales mediante la disminución del desperdicio de alimentos
- 4615 Diseño y elaboración de rellenos de repostería a base de postres tradicionales españoles, con y sin azúcares añadidos.

- 4768 Estudio de la degradación de la vitamina C en zumos de naranja
- 4752 PROYECTO APS: Impulsando los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para una alimentación saludable, segura y sostenible.
- 4814 Control quiral de atropina en alimentos. Problemática, legislación y avances en metodologías de análisis
- 4822 Polysaccharide-protein hybrid hydrogels resistant to in vitro gastric digestion
- 4573 Development of a duplex qPCR assay with locked nucleic acid (LNA) probes for A, B and E kappa-casein variants detection
- 4828 Ricese: un proyecto de innovación alimentaria a base de arroz y fermentos
- 4807 Purés vegetales texturizados para situación de disfagia: caracterización y estudio de estabilidad
- 4805 Estudio de la contaminación por la micotoxina deoxinivalenol en muestras de maíz de parcelas experimentales
- 4574 Inactivación de *Anisakis* mediante pulsos eléctricos de alto voltaje
- 4709 Síntesis enzimática de fosfolípidos estructurados de ácido oleico
- 4698 Evaluación de riesgos semicuantitativa de *Bacillus cereus* en productos derivados de la soja
- 4746 Evaluación sensorial de chocolates negros con distinto porcentaje de cacao y de diferentes sabores
- 4646 Capacidad de germinación de esporos bacterianos psicrótrofos en productos pasterizados y refrigerados de alta durabilidad.
- 4708 “Creación del Colegio Oficial de Científicos y Tecnólogos de Alimentos como paso previo a la solicitud del reconocimiento profesional de dicha titulación”
- 4603 Efecto de las principales biomoléculas de la leche sobre la efectividad antimicrobiana de vainillina y eugenol

Organiza:



Patrocina:



Colabora:

