



XI Congreso Nacional CyTA - CESIA

III Congreso CyTA Junior
Zaragoza
20 - 22 junio 2022



Ciencia e Innovación para la producción de alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles

20 de junio de 2022 (Tarde)	
15:00-17:00 h	Recepción. Entrega documentación. Colocación de pósteres.
16:30-16:50 h	Ponencia (Aula Magna). <i>Ciencia y tecnología de los alimentos: agrupaciones, inquietudes y alianzas de futuro.</i> Dra. Carmen de Vega Castaño. Presidenta de FEDALCYTA – Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad del País Vasco).
17:00-17:30 h	Inauguración oficial (Aula Magna)
17:30-18:30 h	Conferencia Inaugural (Aula Magna). <i>Hacia dónde va la innovación en el sector agroalimentario</i> D. Eduardo Cotillas Provencio. Director de I+D+i FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas)
18:30-19:00 h	Monólogos científicos. RISArchers (Unidad de Cultura Científica. Universidad de Zaragoza) (Aula Magna)
19:00-20:00 h	Sesión pósteres
20:00-22:00 h	Cóctel de bienvenida

21 de junio de 2022 (Mañana)

8:30-9:00 h	Recepción. Entrega documentación. Colocación de pósteres
9:00-9:45 h	<p>Conferencia Plenaria (Aula Magna). Hábitos alimentarios y otros estilos de vida para la prevención de la obesidad en la infancia</p> <p>Dr. Luis A. Moreno Aznar. Facultad de Ciencias de la Salud (Universidad de Zaragoza- Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2))</p>
10:00-11:30 h	<p>Sesión 1 (Aula Magna): Alimentación y salud</p> <p>Modera: Dra. M^a Estrella Sayas Barbera (Universidad Miguel Hernández de Elche)</p> <p>Presentaciones orales</p> <p>10:00-10:15. <i>"Efecto de la lactoferrina bovina en los procesos inflamatorios intestinales mediante la regulación del sistema serotoninérgico"</i>. <u>Berta Buey Martínez</u> (Universidad de Zaragoza- Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>10:15-10:30. <i>"Fermentación colónica in vitro de subproductos de hortalizas ricas en fibra dietética"</i>. <u>Ana Álvarez Vaz</u> (Universitat de Lleida-Agrotecnio CERCA Center).</p> <p>10:30-10:45. <i>"Study the interaction of amino acids/sugars on the formation of acrylamide in potato models"</i>. <u>Nivine Bachir</u> (Universitat Politècnica de Catalunya- Lebanese University).</p> <p>10:45-11:00. <i>"A comparative study of the structural recalcitrance of β-glucans from three different fungal biomass"</i>. <u>Zaida Pérez Bassart</u> (IATA/CSIC).</p> <p>11:00-11:10. <i>"Presentación Informe sobre impacto de las Redes Sociales en los Hábitos alimentarios de los adolescentes"</i>. Fundación Triptolemos. <u>M^a Desamparados Salvador Moya</u> (Universidad de Castilla La Mancha).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>11:10-11:15. <i>"Efecto del reemplazo de la grasa de cerdo por una emulsión gelificada (aceite de soja, aceite esencial de chincho y harina de maca) en hamburguesas de ternera"</i>. <u>Francis Gladys Cerrón-Mercado</u> (CIAGRO-Universidad Miguel Hernandez-Universidad Nacional Agraria la Molina).</p> <p>11:15-11:20. <i>"Las algas marinas, un ingrediente con valor nutricional para la población humana"</i>. <u>Rocío Peñalver Miras</u> (Universidad de Murcia- Fundación Centro Tecnológico da Carne, Ourense).</p> <p>11:20-11:25. <i>"Estudio de las propiedades de yogures con diferentes edulcorantes I. Evaluación de las propiedades físico-químicas y microbiológicas"</i>. <u>Eugenio José Miguel Casado</u> (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA)).</p> <p>11:25-11:30. <i>"Desarrollo de un embutido bajo en grasa a partir de carne de conejo"</i>. <u>Adrián Honrado Frías</u> (Universidad de Zaragoza).</p>
10:00-11:30 h	<p>Sesión 2 (Sala Pilar Sinués): Biotechnología y Avances en Ciencia de los Alimentos</p> <p>Modera: Dra. Sandra María Osés Gómez (Universidad de Burgos)</p> <p>Presentaciones orales</p> <p>10:00-10:15. <i>"Anfípodos marinos: alimento saludable y sostenible de nueva generación"</i>. <u>Víctor Arcos Limiñana</u> (Universidad de Alicante).</p> <p>10:15-10:30. <i>"Estabilidad lipídica en subproductos de pescado destinados a revalorización para su consumo humano"</i>. <u>Adrián Honrado Frías</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:30-10:45. <i>"Tratamientos para el aprovechamiento de bagazo de clementina. Efecto sobre las propiedades tecno-funcionales, estructura y compuestos bioactivos"</i>. <u>Joana Martínez-Martí</u> (Universitat Politècnica de València).</p>

	<p>10:45-11:00. <i>“Composición lipídica y calidad sensorial de trucha arcoíris alimentada con piensos ecológicos”</i>. <u>Eslam Tefal</u> (Universitat Politècnica de València).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>11:00-11:05. <i>“Caracterización de levaduras autóctonas aisladas de quesos tradicionales españoles de leche cruda de oveja con Denominación de Origen Protegida para su aplicación tecnológica”</i>. <u>Almudena Vázquez Merchán</u> (Universidad de Extremadura - Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios).</p> <p>11:05-11:10. <i>“Efecto del método de deshidratación y la temperatura de secado sobre las propiedades tecnológicas y funcionales de un polvo obtenido a partir del bagazo de almendra”</i>. <u>Stevens Duarte Sesma</u> (Universidad Politècnica de Valencia).</p> <p>11:10-11:15. <i>“Influencia de la lecitina sobre la tixotropia del chocolate negro”</i>. <u>María Pombal Álvarez</u> (Universidad de Oviedo-Grupo Chocolates Lacasa).</p> <p>11:15-11:20. <i>“Análisis del perfil proteómico y glicómico de la pared celular de levaduras con capacidad de eliminación de aflatoxina B1”</i>. <u>Beatriz García-Béjar Bermejo</u> (Universidad de Castilla-La Mancha).</p> <p>11:20-11:30. Conclusiones y cierre</p>
11:30-12:00 h	<p style="text-align: center;">Pausa Café (Sala Josefa Amar y Borbón) Pósteres (Presentan: Alimentación y salud)</p>
12:00-13:30 h	<p>Sesión 3 (Aula Magna): Bioeconomía y desarrollo sostenible</p> <p>Preside: Cátedra Tervalis de Bioeconomía y sociedad</p> <p>Modera: Dra. Tiziana de Magistris (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) - Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA))</p> <p>Presentaciones orales</p> <p>12:00-12:15. <i>“Rice straw biorefinery through greener strategies”</i>. <u>Laura Andrea Cabrera Villamizar</u> (Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia).</p> <p>12:15-12:30. <i>“Efecto de la temperatura de secado y aplicación de ultrasonidos en la cinética de secado y propiedades funcionales de la fibra de kiwi (<i>Actinidia deliciosa</i>)”</i>. <u>Beatriz Llavata Cabrero</u> (Universitat Politècnica de València).</p> <p>12:30-12:45. <i>“Residuo de naranja para la estabilización de emulsiones de aceite en agua”</i>. <u>Mónica Umaña</u> (Universidad de las Islas Baleares).</p> <p>12:45-13:00. <i>“The use of rice industry byproducts to develop active bioplastics”</i>. <u>Paulo Brites</u> (University of Aveiro, Portugal).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>13:00-13:05. <i>“Empowering local fresh produce sustainable actions: Will consumers follow?”</i>. <u>Petjon Ballico</u> (Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA))</p> <p>13:05-13:10. <i>“Characterization of extracts from persimmon fruit: from waste to added-value ingredient”</i>. <u>Daniel Alexander Mendez Reyes</u> (Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia).</p> <p>13:10-13:15. <i>“Study of minimal processing of red seaweed in the production of bio-based materials for food packaging applications”</i>. <u>Vera Cebrián Lloret</u> (Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia).</p> <p>13:15-13:20. <i>“Actitudes de los consumidores hacia miel de origen local”</i>. <u>Pilar Uldemolins</u> (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón- CITA).</p> <p>13:20-13:30. Conclusiones y cierre</p>

12:00-13:30 h	<p>Sesión 4 (Sala Pilar Sinués): Transferencia y emprendimiento. Mesa Redonda Modera: Dra. Cristina Nerín De La Puerta (Universidad de Zaragoza)</p> <p>Participan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruth de los Reyes Cánovas. CEO (Microbiotech) - Elena Rodríguez Morales. Dirección técnica (Ingredalia) - Alejandro Olmos Aquilué. Sustainability & IMS Director (Araven) - Félix Sancho. Center of Excellence (CoE) and Global Technical Director (GB Foods)
13:30-15:30 h	<p>Comida (Sala Josefa Amar y Borbón)</p> <p>13:30-14:00 h: Pósteres (Presentan: Bioeconomía y Desarrollo Sostenible. Biotecnología y Avances en Ciencia de los Alimentos)</p> <p>15:00-15:30 h: Pósteres (Presentan: Seguridad Alimentaria)</p>
21 de junio de 2022 (Tarde)	
15:30-16:15 h	<p>Conferencia Plenaria (Aula Magna). Aspectos emergentes en seguridad alimentaria Dr. Alfonso David Rodríguez Lázaro. Facultad de Ciencias de la Salud (Universidad de Burgos)</p>
16:30-18:00 h	<p>Sesión 5 (Aula Magna): Seguridad Alimentaria Modera: Dr. Gaspar Ros Berruezo (Universidad de Murcia)</p> <p>Presentaciones orales:</p> <p>16:30-16:45: "Caracterización del resistoma y plasmidoma de industrias alimentarias de los sectores cárnico y lácteo". <u>Adrián Alvarez Molina</u> (Universidad de León).</p> <p>16:45-17:00: "Uso de bio-recubrimientos con suero lácteo fermentado para la conservación de queso ". <u>Víctor D'Opazo Taberner</u> (Universidad de Valencia).</p> <p>17:00-17:15: "Evaluación del efecto antimicrobiano de cultivos bioprotectores de bacterias lácticas frente a <i>Listeria monocytogenes</i> en filetes de trucha ahumados envasados a vacío". <u>Javier Sánchez Martín</u> (Universidad de Córdoba).</p> <p>17.15-17:30: "Control de microorganismos alterantes en quesos mediante la aplicación de técnicas basadas en el control biológico". <u>Catalina Milagros Cabañas Cabezas</u> (Universidad de Extremadura).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>17:30-17:35. "Optimización de un método de microextracción en fase sólida para la determinación de atropina y escopolamina en té e infusiones de hierbas mediante cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas". <u>Lorena González Gómez</u> (Universidad Rey Juan Carlos-Universidad de Madeira).</p> <p>17:35-17:40. "Actividad antibacteriana de kéfir elaborado a partir de diferentes fracciones lácteas". <u>Diego Aguirre Ramírez</u> (Universidad de Zaragoza-Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>17:40-17:45. "Desarrollo y validación de una metodología de análisis de alcaloides opiáceos en galletas y productos de bollería mediante extracción asistida por ultrasonidos, purificación con SBA-15 y análisis por cromatografía de líquidos acoplada a detector de masas en tándem". <u>Gema Casado Hidalgo</u> (Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología (ESCET)- Universidad Rey Juan Carlos).</p> <p>17:45-17:50. "Presencia de residuos antibióticos en carnes comercializadas en el área transfronteriza España-Francia: un enfoque novedoso en los métodos de vigilancia". <u>María Jesús Serrano</u> (Universidad de Zaragoza-Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>17:50-18:00. Conclusiones y cierre</p>

16:30-18:00 h	Sesión 6 (Sala Pilar Sinués): Transformación Digital de la Industria Alimentaria. Mesa Redonda Modera: Dr. José Benedito Fort (Universitat Politècnica de València) Presentan: <ul style="list-style-type: none"> • David Martínez (Jefe de Desarrollo Estratégico de Negocio y Alianzas, AINIA): “Tecnologías para la transformación digital en la Industria Agroalimentaria”. • David Carmona (Director of Business Development – Spain, Evolution Europe): “Oportunidades de financiación para la digitalización de la IA”. Participan: <ul style="list-style-type: none"> • Susana Martínez. Responsable de innovación y RSC, ALDELIS. • Enrique Sáenz. Responsable digitalización, KRAFT-HEINZ. 		
18:00-20:00 h	Visita turística	18:00-20:00 h (Sala Pilar Sinués)	Asamblea General SESIA
21:30 h	Cena de gala		

22 de junio de 2022 (Mañana)	
9:00-9:45 h	Conferencia Plenaria (Aula Magna). Sistemas nanoestructurados para mejorar la seguridad y funcionalidad de los alimentos Dra. Olga Martín Belloso (Universitat de Lleida)
9:45-11:00 h	Sesión 7 (Aula Magna). Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos I Modera: Dr. Juan Andrés Cárcel Carrión (Universitat Politècnica de València) Presentaciones orales: <p>9:45-10:00. “Proceso secuencial basado en la aplicación de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje para la revalorización de la biomasa de levadura generada en la fermentación alcohólica”. <u>Alejandro Berzosa Córdoba</u> (Universidad Zaragoza).</p> <p>10:00-10:15. “Aplicación de ultrasonidos de potencia con transductor de plato en el secado mediante liofilización atmosférica de corteza de naranja: efecto de la potencia”. <u>Beatriz Llavata Cabrero</u> (Universitat Politècnica de Valencia).</p> <p>10:15-10:30. “Análisis de lesiones y estimación del contenido graso en pernils mediante Imagen de Resonancia Magnética (IRM)”. <u>Víctor Remiro Yagüe</u> (Universidad Complutense de Madrid).</p> Presentaciones Póster Oral-Flash <p>10:30-10:35. “Polysaccharide-based emulsion gels for food applications”. <u>Cynthia Fontes Candia</u> (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos).</p> <p>10:35-10:40. “Influencia de los tratamientos térmicos y altas presiones hidrostáticas sobre la textura y características sensoriales de yogures elaborados con leche de oveja”. <u>María Muñoz Garachana</u> (Estación Tecnológica de la leche ITACyL).</p> <p>10:40-10:45. “Formación del colorante zinc protoporfirina asistida por ultrasonidos a partir de co-productos cárnicos”. <u>Blanca Abril Gisbert</u> (Universidad Politècnica de Valencia).</p> <p>10:45-10:50. “Incremento de resistencia frente a aceites esenciales y antibióticos asociada a mutaciones en el gen <i>soxR</i> en <i>Salmonella Typhimurium</i>”. <u>Daniel Berdejo Martínez</u> (Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>10:50-11:00. Conclusiones y cierre</p>

10:00-11:00 h	<p>Sesión 8 (Sala Pilar Sinués): Innovación docente en ciencia de los alimentos</p> <p>Modera: Dra. Susana Simal Florindo (Universitat de les Illes Balears)</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>10:00-10:05. <i>“Elaboración de material docente para el aprendizaje de Buenas Prácticas de Manipulación en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza”</i>. <u>Marta Herrera Sánchez</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:05-10:10. <i>“Hacia un aprendizaje activo y competencial: percepción de los estudiantes sobre el grado de CTA en la UAB”</i>. <u>Bibiana Juan Godoy</u> (Universitat Autònoma de Barcelona).</p> <p>10:10-10:15. <i>“Los ODS en la asignatura de Tecnología de los Alimentos II del tercer curso del Grado en CTA”</i>. <u>Ignacio Álvarez Lanzarote</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:15-10:20. <i>“Adquisición de competencias básicas, transversales y específicas a través de la implantación de una actividad formativa transversal en el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM”</i>. <u>Justa María Poveda Colado</u> (Universidad de Castilla-La Mancha).</p> <p>10:20-10:25. <i>“El trabajo de integración de asignaturas de tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Su impacto en la carga de trabajo y el grado de satisfacción de profesores y estudiantes”</i>. <u>Susana Bayarri Fernández</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:25-10:30. <i>“Apuesta por la presencialidad total en tiempos de pandemia en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos”</i>. <u>Sandra M^a Osés</u> (Universidad de Burgos).</p> <p>10:30-10:35. <i>“La gamificación y el uso de un blog como mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje en asignaturas relacionadas con la seguridad alimentaria en los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los alimentos”</i>. <u>Marta Herrera Sánchez</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:35-10:40. <i>“Empleo de tours virtuales 360º de realidad aumentada para la mejora del aprendizaje de habilidades de las actividades prácticas experimentales”</i>. <u>Giuseppe Fregapane</u> (Universidad de Castilla La Mancha).</p> <p>10:40-10:45. <i>“Utilidades de LinkedIn en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza”</i>. <u>Susana Lorán Ayala</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:45-11:00. Debate, conclusiones y cierre.</p>
11:00-11:30 h	<p>Pausa Café. Pósteres (Presentan: Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos) (Sala Josefa Amar y Borbón)</p>
11:30-13:00 h	<p>Sesión 9 (Aula Magna). Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos II</p> <p>Modera: Dr. Alfredo Palop Gómez (Universidad Politécnica de Cartagena)</p> <p>Presentaciones orales:</p> <p>11.30-11-45. <i>“Procedimiento patentado para optimizar el color en productos vegetales verdes”</i>. <u>Beatriz Gandul-Rojas</u> (Instituto de la grasa (IG)-CSIC).</p> <p>11:45-12:00. <i>“Efecto de la proteólisis en la degradación y potencial alergénico de la proteína Mal d 3 de manzana para la elaboración de productos hipoalergénicos”</i>. <u>Ana Pilar Tobajas de la Fuente</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>12:00-12:15. <i>“Mejora de la capacidad antimicrobiana del citral en procesos combinados mediante encapsulación por emulsificación por membrana”</i>. <u>Jorge Mellado Carretero</u> (Universitat Rovira i Virgili).</p> <p>12:15-12:30. <i>“Inducción electromagnética. Nuevo método de esterilización de productos enlatados”</i>. <u>Raúl Ansó Blanco</u> (Centro Tecnológico CTIC-CITA).</p>

	<p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>12:30-12:35. <i>“Uso potencial de la tecnología NIR para la autenticación de las categorías comerciales definidas por la Norma de Calidad en productos ibéricos en formato loncheado y envasado”</i>. <u>Alberto Ortiz Llerena</u> (CICYTEX).</p> <p>12:35-12:40. <i>“Uso de técnicas de análisis multivariante para mejorar la detección de fragmentos óseos en pechuga de pollo mediante ultrasonidos por contacto”</i>. <u>Gentil Andrés Collazos Escobar</u> (Universitat Politècnica de València).</p> <p>12:40-12:45. <i>“Milk concentration by electrospraying. A preliminary study”</i>. <u>Bernat Pérez Playà</u> (Universitat Autònoma de Barcelona).</p> <p>12:45-12:50. <i>“Monitorización no invasiva de cambios texturales de tortitas de maíz provocados por la adsorción de humedad mediante ultrasonidos con acoplamiento por aire”</i>. <u>Virginia Sánchez Jiménez</u> (Universitat Politècnica de València).</p> <p>12:50-13:00. Conclusiones y cierre.</p>
11:30-13:00 h	<p>Sesión 10 (Sala Pilar Sinués): <i>Marcas de calidad diferenciada. Mesa Redonda</i></p> <p>Modera: Dra. María Desamparados Salvador Moya (Universidad de Castilla-La Mancha)</p> <p>Participan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carmen Urbano. <i>Directora General</i> de Promoción e Innovación Agroalimentaria, Consejería de Agricultura. Gobierno de Aragón. • Josu Garaialde. Director de Promoción <i>Fundación HAZI</i> • Fernando Piquer Gómez. Jefe del Servicio de Figuras de Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Desarrollo Rural. Conselleria de Agricultura, Desarrollo rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Generalitat Valenciana. <p>Presentación: <i>“Maridaje tecnológico: queso de cabra y vino DOP Cádiz”</i>. <u>Luis Pablo Ureña Cámara</u> (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica. IFAPA).</p>
13:00-13:45 h	<p><i>Conferencia de Clausura</i> (Aula Magna). <i>Films laminados biodegradables y activos para la conservación de los alimentos</i></p> <p>Dra. Amparo Chiralt Boix (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural. Universitat Politècnica de València)</p>
14:00-14:30 h	<p>Ceremonia de clausura (Aula Magna)</p>
14:30-16:00 h	<p>Degustación de Alimentos de Aragón (Sala Josefa Amar y Borbón)</p>