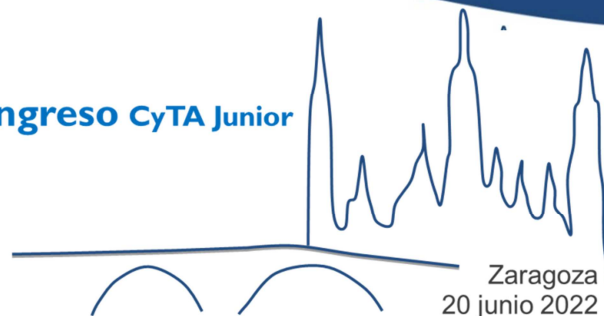




Congreso CyTA Junior



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>Dra. 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>Moderador:</b> Dra. Sonia Morante Zarcero (Universidad Rey Juan Carlos)  Dra. 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>. <a href="#">Emma Pinilla Carrera</a> (Universidad de Zaragoza).</li><li>• <i>"La moringa: una planta ecosostenible de interés alimentario y desconocida en España"</i>. <a href="#">Sergio Pageo Díaz</a> (Universitat Politècnica de València).</li><li>• <i>"Claves químico-sensoriales de la degradación oxidativa del aroma de los vinos tintos españoles"</i>. <a href="#">Ángel Manuel Aragón Capone</a> (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 "Ternera de Navarra"</i>. <a href="#">Sara León Ecay</a> (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>. <a href="#">Ivo García Penas</a> (Universidad de Zaragoza).</li><li>• <i>"Determinación cromatográfica de aflatoxinas en muestras de chocolate negro"</i>. <a href="#">Marta Santos Iparraguirre</a> (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>Dra. Leyre Urtasun del Castillo</b> (Supervisora de proyectos de I+D + i. CNTA).
12:15-13:15 h	<b>Comunicaciones orales.</b>

	<p><b>Modera:</b> Dra. Sara Remón Oliver (Técnico Superior de Apoyo a la Investigación del IA2 (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”. <a href="#">Lara Ariño Catalán</a> (Universidad de Zaragoza)</li> <li>• “Presencia de microorganismos patógenos resistentes a antibióticos en carne de pavo”. <a href="#">Noelia Viveros Lizondo</a> (Universidad de Castilla-La Mancha).</li> <li>• “¿Las bacterias resistentes a antibióticos son más resistentes a los tratamientos térmicos?”. <a href="#">Alberto Fau Zamorano</a> (Universidad de Zaragoza).</li> <li>• “Análisis físico-químico, sensorial y microbiológico para el desarrollo de una formulación de una mermelada de coco”. <a href="#">Sergio Soriano Fita</a> (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”. <a href="#">Elena Gallego Carot</a> (Universidad de Zaragoza).</li> <li>• “Efectos de la modificación de la textura en la calidad nutricional de alimentos orientados a disfagia”. <a href="#">Alicia de Mingo Benito</a> (Universidad de Zaragoza).</li> <li>• “Estudio de compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y composición volátil de diferentes variedades de uva de mesa sin semillas”. <a href="#">Diana Suárez Coca</a> (Universidad Rey Juan Carlos).</li> <li>• “Evaluación de la transferencia de aflatoxina M1 de leche de oveja a yogures y cuajadas”. <a href="#">Marta Garrido Ezquerro</a> (Universidad de Zaragoza).</li> </ul> <p>Turno de preguntas. Conclusiones y cierre.</p>
13:15-14:30 h	<b>Comida- Pósteres</b>
14:30-16:00 h	<p><b>Salidas profesionales. Mesa redonda.</b></p> <p><b>Modera:</b> Dra. Lourdes Sánchez Paniagua (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>
<b>SEDE. <a href="#">Facultad de Veterinaria</a>. Universidad de Zaragoza</b>	
17:00-19:00 h	<b>Taller con cata de alimentos</b>
20:30 h	<b>Experiencia gastronómica</b> (opcional)