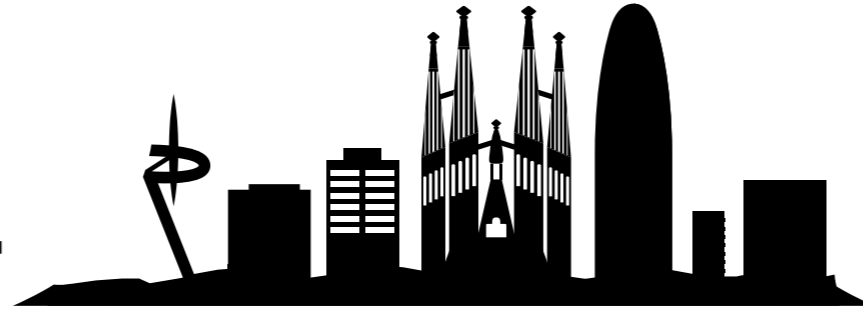


# XII Congreso Nacional CyTA-CESIA

IV Congreso CyTA Junior



## Congreso de ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos

# PROGRAMA

Barcelona, 2-4 abril de 2024

2 de abril	
14:00 17:00	<b>Recepción. Entrega documentación</b>
17:00 17:30	<b>Inauguración oficial</b> (Paranimf)
17:30 18:30	<b>Conferencia inaugural</b> (Paranimf) <i>Microbiota: un cambio de paradigma en la medicina personalizada</i> <b>Ignacio López Goñi.</b> Facultad de Medicina. Universidad de Navarra.
18:30 19:45	<b>La Comunicación en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b> (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	<b>XXXº Premio Instituto Danone a la Trayectoria Científica "Dr. Carles Martí Henneberg"</b> (Paranimf). Acto de entrega del galardón a <b>Olga Martín Belloso</b> , amadrinada por <b>M.Carmen Vidal Carou</b> y con la intervención del Presidente del Instituto Danone España <b>José López Miranda.</b>
20:45	<b>Cóctel de bienvenida</b> (vestíbulo Paranimf)
3 de abril	
08:30 09:00	<b>Entrega documentación. Colocación de pósteres</b>
09:00 10:00	<b>Sesión Alimentación y salud</b> (Aula Magna) <i>Conferencia Plenaria Más Allá de los Antioxidantes: El Impacto de los Polifenoles en tu Salud</i> <b>Rosa Maria Lamuela-Raventós.</b> Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona.
10:00 11:30	<b>Comunicaciones orales</b> (Aula Magna)
11:30 12:00	<b>Pausa café</b> (Claustro) <b>Pósteres Alimentación y salud</b> (vestíbulo Paranimf)
12:00 13:00	<b>Sesión Inocuidad Alimentaria</b> (Aula Magna) <i>Conferencia Plenaria. Official food safety control: consistency, effectiveness and impact on public health</i> <b>Janne Lundén.</b> Facultad de Medicina Veterinaria. Universidad de Helsinki.
13:00 14:30	<b>Comunicaciones orales</b> (Aula Magna)
14:30 16:00	<b>Comida</b> (Claustro) <b>Pósteres Inocuidad Alimentaria</b> (vestíbulo Paranimf) <b>Pósteres Sostenibilidad Alimentaria</b> (vestíbulo Paranimf)
16:00 17:00	<b>Sesión Sostenibilidad</b> (Aula Magna) <i>Conferencia Plenaria Tecnología alimentaria para un desarrollo sostenible</i> <b>Florence Egal.</b> Experta en sistemas alimentarios sostenibles

17:00 18:30	<b>Comunicaciones orales</b> (Aula Magna)
18:30 19:30	Reunión Asamblea SESIA (Ramón y Cajal)
19:30 20:30	<b>Visita turística Casa de Convalescència de Sant Pau.</b> Sede histórica y actual del Institut d'Estudis Catalans, es un magnífico edificio civil del siglo XVII.
21:00	<b>Cena de gala a la Sostenibilidad</b> En la Academia Catalana de las Ciencias y las Humanidades.
4 de abril	
08:30 09:00	<b>Entrega documentación. Colocación de pósteres</b>
09:00 10:00	<b>Sesión Avances en las tecnologías de procesado de alimentos</b> (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	<b>Comunicaciones orales</b> (Aula Magna)
11:30 12:00	<b>Pausa café</b> (Claustro) <b>Pósteres Avances en las tecnologías de procesado de alimentos</b> (vestíbulo Paranimf) <b>Pósteres Transformación digital</b> (vestíbulo Paranimf)
12:00 13:00	<b>Comunicaciones orales</b> (Aula Magna)
13:00 14:00	<b>Sesión Transformación digital</b> (Paranimf) <i>Conferencia Plenaria La transformación digital del sector agroalimentario: de la granja hasta la mesa</i> <b>Juan Francisco Delgado.</b> Vicepresidente Ejecutivo de la Fundación Europea para la Innovación.
14:00 14:30	<b>Comunicaciones orales</b> (Aula Magna)
14:30 14:40.	<b>Entrega de Premios</b> a las mejores comunicaciones (Aula Magna)
14:40 15:10	<b>Ceremonia clausura</b> (Aula Magna)
15:10	<b>Degustación productos regionales</b> (Claustro)



Descárgate  
el programa