

IV Congreso Nacional CyTA Junior

Martes 2 de abril de 2024
Sala de graus – Edifici Gramenet
Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona
Santa Coloma de Gramenet

8.30h – 9.00h Acreditación, entrega de documentación y colocación de pósteres

9.00h – 9.30h Bienvenida e inauguración oficial del IV Congreso Nacional CyTA Junior

Intervienen:

- **Dra. M. Carmen Vidal Carou**, *Directora del Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona (UB)*
- **Dra. Bibiana Juan Godoy**, *Presidenta del Comité Organizador del XII Congreso Nacional CyTA-CESIA*
- **Dr. Oriol Comas Basté**, *Presidente del Comité Organizador del IV Congreso Nacional CyTA Junior*
- **Dra. Carolina Ripollés Ávila**, *Vicepresidenta del Comité Organizador del IV Congreso Nacional CyTA Junior*

Sesión I de comunicaciones orales: **AVANCES EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y CALIDAD**

9.30h – 10.45h

Moderadoras:

- **Dra. Bibiana Juan Godoy**, *Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)*
- **Dra. Alba Tres Oliver**, *Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación i Gastronomía de la Universitat de Barcelona (UB)*

Comunicaciones:

- **Extracción de compuestos bioactivos de azafrán mediante fluidos supercríticos (CO_01)**
Déborá Cerdá Bernad, *Universidad Miguel Hernández*
- **Explorando la influencia de ánforas con brea en la producción de vino: empleo de técnicas ómicas para la caracterización de técnicas tradicionales (CO_02)**
Clara Abarca-Rivas, *Universitat de Barcelona*
- **Aplicación de disolventes eutécticos profundos naturales (NADES) y partículas magnéticas para la preparación de muestra en el análisis de alcaloides opiáceos en bebida de semillas de amapola mediante HPLC-MS/MS (CO_03)**
Rubén Cordo del Álamo, *Universidad Rey Juan Carlos*
- **Capacidad antioxidante de harinas de frijol negro hidrolizadas con extracto de subproductos de piña (CO_04)**
Luz de Paz Flores Pardo, *Universitat Politècnica de València*

- Estudio del uso de mistelas como matrices con alto potencial aromático (CO_05)
Belén González Martínez, *Universidad de Zaragoza*
- Monitorización de la coagulación mediante dispersión de luz NIR: influencia del cremado de la leche (CO_06)
Xavier Marín Anglada, *Universitat Autònoma de Barcelona*
- Explorando orígenes geográficos y varietales a través de la huella metabólica: perspectivas desde la autenticación de almendras (CO_07)
Soriana Beatrice Nicotra, *Universitat de Barcelona*
- Control en la elaboración de queso mediante Inteligencia Artificial (CO_08)
Daniel Pardo Navarro, *Universitat Autònoma de Barcelona*
- Estudio con consumidores sobre la calidad organoléptica del jamón cocido (CO_09)
Ana Santos Arenas, *Universidad de Castilla-La Mancha*
- Estudio de la influencia fisicoquímica en la clasificación de la coagulación láctea (CO_10)
Lucia Verdugo González, *Universitat Autònoma de Barcelona*

10.45h – 11.15h Coffee break + Sesión de pósteres

Sesión II de comunicaciones orales: **ALIMENTACIÓN Y SALUD**

11.15h – 12.30h

Moderadores:

- **Dr. Francisco J. Pérez Cano**, *Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA-UB)*
- **Dr. Oriol Comas Basté**, *Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación i Gastronomia de la Universitat de Barcelona (UB)*

Comunicaciones:

- Metaboloma urinario de pacientes pediátricos con hiperfenilalaninemia y fenilcetonuria, explorado mediante el enfoque de metabolómica no dirigida (CO_11)
Blanca Barrau Martinez, *Universitat de Barcelona*
- Cálculo de ingesta a ácido perfluorooctanosulfónico (PFOS) a través de la dieta y su relación con parámetros de la homeostasis de glucosa en una población adulta no diabética (CO_12)
Nadine Alkhoury, *Universitat Rovira i Virgili*
- Estudio piloto sobre la prevalencia de las variantes del gen de la diamino oxidasa en pacientes con síntomas de intolerancia a la histamina (CO_13)
Adriana Duelo, *Universitat de Barcelona*

- Consecuencias del tipo de masticación y condiciones digestivas en la digestibilidad proteica de pasta de lentejas rojas (CO_14)
Lucía Salcedo Martínez, *Universitat Politècnica de València*
- La alimentación emocional media la asociación entre el estrés y el bienestar con la obesidad (CO_15)
María Diez Hernández, *Universitat de Barcelona*
- Estudio del efecto del consumo de cacahuetes sobre el rendimiento cognitivo, el control del peso y la inflamación en preadolescentes (PEANUTY) (CO_16)
Eulàlia Gutiérrez Alcalde, *Universitat de Barcelona*
- Efecto de los componentes de la dieta mediterránea materna sobre la programación de la respuesta inmunitaria de la descendencia a nivel preclínico (CO_17)
Sergi Casanova Crespo, *Universitat de Barcelona*
- Evaluación del efecto inhibitor de la DAO ejercido por diferentes fármacos mediante una combinación de enfoques *in silico* e *in vitro* (CO_18)
Irache Iduriaga Platero, *Universitat de Barcelona*
- Asociación entre el consumo de tomate y la presión arterial en una población mayor con alto riesgo cardiovascular: análisis observacional del ensayo PREDIMED (CO_19)
David Murcia-Lesmes, *Universitat de Barcelona*
- Caracterización del perfil de compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y bioaccesibilidad de diferentes variedades de pistacho cultivadas en Andalucía (CO_20)
Isabel Velasco Ruiz, *Universidad de Córdoba*

Sesión III de comunicaciones orales: **INOCUIDAD Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIAS**

12.30h – 13.30h

Moderadores:

- **Dra. Carolina Ripollés Àvila**, *Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)*
- **Dr. Arnau Vilas Franquesa**, *Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación i Gastronomia de la Universitat de Barcelona (UB)*

Comunicaciones:

- Optimización y validación de técnicas inmunoquímicas para detectar crustáceos en alimentos (CO_21)
Alba Gutiérrez Esteban, *Universidad de Zaragoza*
- Evaluación de la capacidad de la lacasa obtenida de *Oenococcus oeni* para la reducción de ocratoxina A y fenoles volátiles en vino modelo (CO_22)
Tania Paniagua Martínez, *Universidad de Castilla-La Mancha*

- Exposición de *Listeria monocytogenes* a dosis subletales de cloruro de benzalconio: Influencia en el patrón de resistencia (CO_23)
Aminta Vega Sánchez, *Universitat Autònoma de Barcelona*
- Influencia de los procesos de deshidratación en la resistencia de los esporos de *Bacillus* spp. (CO_24)
Juan Vicente Oliete, *Universidad de Zaragoza*
- Impacto de la nueva tecnología de secado "pulse spray drying" en la supervivencia bacteriana en fórmulas infantiles de leche en polvo (CO_25)
Berta Torrents-Masoliver, *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)*
- Cambio climático en el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha: Nuevos vinos de la región (CO_26)
María Osorio Alises, *Universidad de Castilla-La Mancha*
- Aprovechamiento de subproductos grasos en la alimentación de pollos. El impacto de los destilados de ácidos grasos de palmiste en la composición lipídica, la oxidación y la calidad de la carne de pollo (CO_27)
Laura Parro Lorente, *Universitat de Barcelona*

13.30h – 14.30h Comida + Sesión de pósteres

14.30h – 15.45h IV Foro de Estudiantes de CyTA

Moderadora:

- **Sra. Patricia Royo Salvador**, *Vocal de la Junta Directiva de la Asociación Catalana de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos*

Intervienen:

- **Dra. Beatriz Quintanilla Casas**, *Investigadora post-doctoral en quimiometría, Department of Food Sciences - UNIVERSITY OF COPENHAGEN*
- **Sr. Pol Baselga Duran**, *Responsable de ventas y aplicaciones de cultivos cárnicos y platos preparados - NOVONESIS*
- **Sra. Alba Graells Roca**, *Técnica Superior de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad i Gastronomia, Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural - GENERALITAT DE CATALUNYA*
- **Sra. Alexandra Roijals Sansano**, *Responsable del área de microbiología - CHEMITAL*

15.45h – 16.00h Clausura del IV Congreso Nacional CyTA Junior y entrega de premios a las mejores comunicaciones orales y pósteres

16.00h Salida en autocar desde el Campus de la Alimentación hacia la sede del XII Congreso Nacional CyTA-CESIA (Edificio Històric de la UB)

Servicio de transporte únicamente disponible para aquellas personas inscritas al XII Congreso Nacional CyTA-CESIA y que lo hayan comunicado previamente a la organización.

RELACIÓN DE COMUNICACIONES TIPO PÓSTER

AVANCES EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y CALIDAD

- Identificación metabólica para la verificación de la autenticidad de avellanas crudas y tostadas con Denominación de Origen Protegida (DOP) (CP_01)
Antonio Giovanni Di Corato, *Universitat de Barcelona*
- Optimización del análisis espectroscópico de emulsiones cárnicas mediante un novedoso método de preprocesamiento óptico de datos (CP_02)
Alba María Rosa Morales Rodríguez, *Universitat Autònoma de Barcelona*
- Influencia de la localización geográfica en el perfil aromático de trufa negra procedentes de España y Europa (CP_03)
Iker Pérez Berdor, *Universidad de Zaragoza*
- Efecto de la concentración de proteína y temperatura en la modelización del módulo elástico, G' , en la elaboración de queso (CP_04)
Bernat Perez Playà, *Universitat Autònoma de Barcelona*
- Harina del fruto de pan (*Artocarpus altilis*): un ingrediente con prometedoras propiedades para el desarrollo de nuevos productos (CP_05)
Caleb Samir Calix Rivera, *Universidad de Valladolid*
- Caracterización de quinua cruda y procesada procedente de agricultura convencional y orgánica mediante proteómica shotgun (CP_06)
Rocío del Pilar Galinedo Luján, *Universitat de Barcelona*
- Análisis de proteínas y calibración multivariante para la detección y cuantificación rápida de adulteración en leche (CP_07)
Tahereh Tehrani, *Universitat de Barcelona*
- Formulaciones innovadoras de geles de complejos de pullulano-pectina y liberación controlada de compuestos bioactivos (CP_08)
Sultana Chowdhury, *Universitat de Barcelona*
- Desarrollo y caracterización de biopelículas a base de pululano utilizando la metodología de superficie de respuesta para la protección del arándano y sus compuestos fenólicos (CP_09)
Juan Roy Valerio Hurtado, *Universitat de Barcelona*
- Microencapsulación de antioxidantes alimentarios utilizando pululano como encapsulante (CP_10)
Naroa Lizarreta Iradi, *Universitat de Barcelona*
- Efectos de la extracción asistida por altas presiones sobre las propiedades tecnofuncionales de los aislados proteicos de lupino (*Lupinus luteus*) (CP_11)
Christina Trigka, *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)*

ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Biodisponibilidad de los (poli)fenoles del mango. Evaluación por voluntarios con colon funcional e ileostomía (CP_12)
Salud María Cáceres Jiménez, *Universidad de Córdoba*
- Exploración de los factores moleculares de las enzimas CutC/CutD específicas de la microbiota intestinal: La importancia del metabolismo de la colina en la regulación de las CVDs (CP_13)
Ana Palomares Moyano, *Universitat de Barcelona*
- Caracterización y comparación de tres fuentes diferentes de diamino oxidasa (DAO): vegetal, animal y microbiana (CP_14)
Judit Costa Català, *Universitat de Barcelona*
- Explorando el proceso de autoagregación de las moléculas de cafeína y su modulación debido a edulcorantes por métodos de dinámica molecular (CP_15)
Marc Escolà Lara, *Universitat de Barcelona*
- Perfil de urolitinas del estudio de intervención con nueces en adultos mayores (estudio WAHA) (CP_16)
Polina Galkina, *Universitat de Barcelona*
- Análisis metabolómico revela alteración de metabolitos en fenilcetonuria: una revisión sistemática (CP_17)
Arnau González Rodríguez, *Universitat de Barcelona*
- Estudio del efecto hidrótopo de edulcorantes en solución acuosa de cafeína (CP_18)
Salva Pellicer Roca, *Universitat de Barcelona*
- Interacción de *salmonella* con la microbiota intestinal: influencia de la variabilidad intraespecífica (CP_19)
Lena Val Sabio, *Universidad de Zaragoza*
- La influencia de la dieta materna rica en polifenoles y fibra en el perfil de inmunoglobulinas plasmáticas en madres y su descendencia (CP_20)
Daniela Ceballos Sanchez, *Universitat de Barcelona*

INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Identificación de nuevos genes implicados en la capacidad de germinación de esporos de *B. subtilis* (CP_21)
Jorge Bellón García, *Universidad de Zaragoza*
- Microplásticos en la leche y sus derivados (CP_22)
Maria Cordoní Raset, *Universitat Autònoma de Barcelona*
- Una correcta combinación de factores de formulación y proceso de embutidos crudos-curados mejora el efecto antilisteria de *L. sakei* CTC494 (CP_23)
Núria Ferrer Bustins, *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)*
- Estudio de fracciones lácteas con potencial bioactivo frente a rotavirus y efecto de los tratamientos tecnológicos (CP_24)
Laura García Otero, *Universidad de Zaragoza*
- Optimización de un método para la detección de nuez en superficies mediante inmunocromatografía de flujo lateral (CP_25)
Sandra Jiménez Alcubierre, *Universidad de Zaragoza*
- Perfil microbiológico de trufa negra procedente de España y Europa (CP_26)
Adrián Miralles Orduña, *Universidad de Zaragoza*
- Resistencia al ácido láctico de variantes de *Salmonella* Typhimurium resistentes a ciprofloxacina (CP_27)
Celia Pardos Núñez, *Universidad de Zaragoza*
- Estudio de la microbiota característica de ambientes apícolas y selección del cultivo iniciador para el desarrollo de una hidromiel (CP_28)
Noelia Viveros-Lizondo, *Universidad de Castilla-La Mancha*

SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

- *Oxalis pes-caprae* L., una planta silvestre comestible para el futuro alimentario (CP_29)
Jesús Clemente Villalba, *Universidad Miguel Hernández de Elche*
- Impacto de la incorporación de restos vegetales leñoso y labranza cero sobre el rendimiento de tomate y el contenido de carotenoides (CP_30)
Johana Cecilia González Coria, *Universitat de Barcelona*
- Cultivares de boniato dulce rico en nutrientes como medio para regenerar los suelos: el impacto de la enmienda con residuos leñosos (CP_31)
Carolina Jaime Rodríguez, *Universitat de Barcelona*

COMITÉ ORGANIZADOR

Dr. Oriol Comas Basté (UB)	Dra. Carolina Ripollés Ávila (UAB)
Irache Iduriaga Platero (UB)	Bernat Pérez Playà (UAB)
Berta Torres Cobos (UB)	Lucía Verdugo Gonzalez (UAB)
Francesc Miquel Campins Machado (UB)	Aminta Vega Sánchez (UAB)
Judit Costa Català (UB)	Laia Ocaña Xaubet (UAB)

ENTIDADES ORGANIZADORAS



Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària
UNIVERSITAT DE BARCELONA



COLABORADORES

