

| PROGRAMA CIENTÍFICO II CONGRESO JICITA (LEÓN) | |
|---|--|
| Jueves 19 octubre 2017 - Paraninfo Facultad de Veterinaria | |
| 9:30-10:00 | Apertura Oficial del Congreso. Dra. Ana Álvarez de Felipe, Vicerrectora de Investigación de la Ule. |
| | Sesión SEGURIDAD ALIMENTARIA...Modera: Dr. Jesús Á. Santos Buelga |
| 10:00-10:45 | Microorganismos de interés alimentario: del alimento a la planta de procesado. Dr. Jordi Rovira Carballido, Coordinador del Grupo de Investigación "TecnoFood", Área de Tecnología de los Alimentos, U. Burgos |
| 10:45-11:45 | Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo): Alonso, Marta y Santos, Jesús A. "Detección y caracterización de bacterias descarboxilantes de histidina en quesos" Álvarez, Adrian y col. "Dispersión de resistencias a antimicrobianos en la cadena alimentaria: efecto de tratamientos (sub)letales de conservación y desinfección" Muñoz, Marta y Mateos, Javier "Presencia de hidrocarburos aromáticos policíclicos en carne y derivados" |
| 11:45-12:15 | Pausa café |
| 12:15-12:45 | Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo)...Modera: Ruth Fernández (Audens Food, Junta Directiva ACTA/CL) Rodríguez-Melcón, Cristina y col. "Concentración mínima inhibitoria (CMI) y mínima bactericida (CMB) de cloruro de benzalconio en cepas de <i>L. monocytogenes</i> previamente adaptadas" Rios, Edson y col. "Control de <i>E.coli</i> diarreagénico en queso mediante biopelículas comestibles de aceite esencial de tomillo" |
| 12:45-13:30 | Seguridad de las nanotecnologías aplicadas en alimentación. Dra. Ángeles Jos Gallego, Grupo de Investigación CTS-358 de Toxicología, Área de conocimiento Toxicología, Facultad de Farmacia. U. Sevilla |
| 13:30-15:00 | Sesión demostración: cata cervezas (Equipo Centro de Producción de Burgos, Mahou-San Miguel) - Biblioteca Fac. Veterinaria (previa inscripción) |
| 15:00-16:15 | Almuerzo |
| | Sesión ALIMENTACIÓN Y SALUD....Modera: Dra. M. Camino García Fernández (Ule) |
| 16:15-17:00 | Fibra y antioxidantes: aspectos relacionados con la salud. Dr. Fulgencio Saura Calixto, Responsable Grupo Investigación POLIFIBAN, ICTAN, CSIC, Madrid. |
| 17:00-18:00 | Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo): Román, Laura y col. "Efecto de la hidratación de la masa en la digestibilidad de la corteza y miga del pan blanco" Ramos-Pineda, Alba y col "Estudio del efecto sinérgico de mezclas de flavanoles en el desarrollo de astringencia" Sahagún, Marta y col. "Efecto de la adición de diferentes proteínas en las características de bizcochos tipo "layer" sin gluten" |
| 18:00-18:45 | Actividad y biodisponibilidad de compuestos fenólicos. Dr. Celestino Santos Buelga, Co-coordinador Grupo de Investigación en Polifenoles (Gip-Usal), Área de Nutrición y Bromatología. U. Salamanca |

| Viernes 20 octubre 2017 - Paraninfo Facultad de Veterinaria | |
|---|--|
| | Sesión INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA.....Modera: Dra. Montserrat González Raurich (Ule) |
| 9:30-10:15 | Plasma atmosférico no térmico: una nueva tecnología de conservación de los alimentos. Dra. Mercedes López Fernández, Coordinadora del Grupo de Investigación BB134 - Nuevas tecnologías de conservación de alimentos y seguridad alimentaria, Área de Tecnología de los Alimentos, U. León |
| 10:15-12:00 | Premio ACTA/CL: presentación finalistas |
| 12:00 -12:15 | <i>Pausa café</i> |
| 12:15-13:00 | Modera: Dr. J. M. Rodríguez Calleja Perfiles digitales para investigadores: cómo mejorar tu visibilidad L Leticia Barrionuevo, Biblioteca Universitaria de León, U. León |
| 13:00-13:15 | Presentación Proyecto Efoodscience (Erasmus +). Dra. TM López Díaz (Ule) |
| 13:15-14:00 | Premio ACTA/CL: degustación productos finalistas |
| 14:00-15:30 | <i>Almuerzo</i> |
| 15:30-16:30 | <i>Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo)...</i> Modera: Marta Hernández (ITACYL, Junta Directiva ACTA/CL) Bravo, Ángela y col. Efecto de la incorporación de proteínas de gluten y gluten hidrolizado en el comportamiento reológico y la calidad de galletas de trigo. Colejo, Sandra y col. "Evaluación del Plasma Atmosférico no Térmico como estrategia para el control de bacterias patógenas en salmón ahumado Granja, Marina "Inactivación de <i>Salmonella thyphimurium</i> en medios líquidos por Plasma Atmosférico no Térmico" Hernández, Celia y col. "Obtención de bioetanol a partir de hidrolizados de residuos de fruta" |
| 16:30-17:15 | Estrategias biotecnológicas para la mejora de la gestión de la fermentación maloláctica en vinos. Dr. José Manuel Rodríguez Nogales, Grupo de Investigación Reconocido en Enología y Viticultura de la UVa (GIRVITEN), Área de Tecnología de los Alimentos, U. Valladolid |
| 17:30-17:45 | Premio ACTA/CL: entrega de premios |
| 17:45-18:00 | Clausura Oficial del Congreso. Dr. José Gabriel Fernández Álvarez, Decano Facultad de Veterinaria. |
| 18:00-18:30 | Sesión demostración: equipo de altas presiones – ICTAL (previa inscripción) Dr. Avelino Álvarez Ordóñez (ICTAL, Ule) |