

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



## MARTES 5 DE MAYO

**8:30h-9:00h:** Recogida acreditaciones y entrega de documentación  
(Hall-Edificio 3P ETSEAMN)

**9:00h-9:30h:** Bienvenida e inauguración oficial del V Congreso Nacional CyTA Junior (Salón de actos- Edificio 3P ETSEAMN)

-**Dra. Constanza Rubio Michavila**, Directora de la ETSEAMN y Presidenta XIII Congreso Nacional CyTA Junior

-**Dr. Ángel Argüelles Foix**, Presidente del Comité Organizador del V Congreso Nacional CyTA Junior

-**Dra. Ana M<sup>a</sup> Albors Sorolla**, Secretaria del Comité Organizador del V Congreso Nacional CyTA Junior

-**Dra. Eugenia Martín Esparza y Dr. Édgar Pérez Esteve** Vocales del Comité Organizador del V Congreso Nacional CyTA Junior

**9:30h-10:30h:** Sesión I. AVANCES EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

Moderadores:

-**Dr. Ángel Argüelles Foix**, Director Académico del Grado en CC y Tecnología de alimentos y Director Dpto. Tecnología de Alimentos (UPV)

-**Dr. Noelia Ibáñez Escriche**, Subd. ETSEAMN Jefa de Estudios y Acreditación, Dpto. Ciencia Animal (UPV)

PROGRAMA

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



## MARTES 5 DE MAYO

### 10:30h-11:30h: Sesión II. ALIMENTACIÓN, SALUD, SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Moderadores:

- Dr. Jose M. Barat Baviera, Dpto. Tecnología de Alimentos (UPV)
- Dra. Eugenia Martín Esparza, Directora Académica Máster en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria, Dpto. Tecnología de Alimentos (UPV)
- Dr. Pau Talens Oliag, Subd. Dpto. Tecnología de Alimentos (UPV)

11:30h- 12:00h: Coffee break (Soportales- Edificio 3P ETSEAMN)

### 12:00h-13:00h: Comunicaciones orales Sesión III. SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

Moderadoras:

- Dra. Loreto Fenollosa Ribera, Subd. ETSEAMN Cátedras y Prácticas de Empresa y Acción Social, Dpto. Economía y Ciencias Sociales (UPV)
- Dra. Isabel Fernández Segovia, Dpto. Tecnología de Alimentos y FoodUPV

13:00h-14:00h: Mesa redonda Empleabilidad y Emprendimiento del V Congreso Nacional CyTA Junior (*Salón de actos - Edificio 3P ETSEAMN*)

Moderadora: Dra. Ana M<sup>a</sup> Albors Sorolla, Subd. ETSEAMN en Coordinación de Innovación Docente, Dpto. Tecnología de Alimentos (UPV)

- María Soler. Executive Manager en Michael Page
- Rosa Hernández. Product Lead en Bold Bean

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



## MARTES 5 DE MAYO

**14:00h-15:00h:** Comida (*Soportales - Edificio 3P ETSEAMN*)

**15:00h-15:30h:** Clausura del V Congreso Nacional CyTA Junior y entrega de premios a las mejores comunicaciones orales y pósteres (*Salón Actos - Edificio 3P ETSEAMN*)

**16:00h-18:00h:** Taller ofrecido por la Cátedra Provacuno (*Aula Espai Natura 3G*). Plazas limitadas.

**18:00h-18:30h:** Horchata (*Jardín Algarrobo - Edificio 3G ETSEAMN*)

## COMITÉ V Congreso Nacional Cyta Junior 2026

**Presidente:** Dr. Ángel Argüelles Foix  
**Secretaria:** Dra. Ana M<sup>a</sup> Albors Sorolla  
**Vocales:** Dra. Eugenia Martín Esparza  
Dr. Édgar Pérez Esteve

Dr. Jose M. Barat Baviera  
Dr. Jorge García Hernández  
Dra. Noelia Ibáñez Escriche  
Dra. Isabel Fernández Segovia  
Dra. Loreto Fenollosa Ribera  
Dr. Pau Talens Oliag

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



## ANEXO

### ORDEN DE ACTUACIÓN PONENTES ORAL Y PÓSTER POR SESIÓN

*Las preguntas y discusión sobre los pósteres presentados muy brevemente en la sesión correspondiente se realizarán durante las pausas de café y comida, directamente con los autores/as.*

#### Sesión I. AVANCES EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

##### Comunicaciones Orales:

1. Escanea, Personaliza y Nutre: Desarrollo de un Robot Alimentario Basado en IA para la Creación de Bowls Saludables a Medida
2. App de Microbiología y Seguridad Alimentaria
3. Conceptualización de un Pasaporte Digital de Producto en el Sector Alimentario- Caso de Uso de un Pan Circular
4. De Insecto a Ingrediente: Optimización y Mejora de la Tecno funcionalidad de Aislados Proteicos de *Acheta domesticus*
5. Optimización del Proceso de Extracción Con Líquidos Presurizados para la Obtención de Ingredientes Funcionales a Partir de Orujos de Uva
6. Efecto de los Tratamientos Tecnológicos en la degradación y Alergenicidad de la Tropomiosina de Crustáceo y la Parvalbúmina de Pescado

##### Comunicaciones Póster Flash:

1. Optimización de la Producción Sostenible de Proteínas Antifúngicas a partir del Bioprocesamiento del Salvado de Arroz
2. Diseño y Elaboración de un Nuevo Producto Alimentario: Mochi Relleno de Helado de Arroz Con Leche Con Topping de Fruta Deshidratada
3. Envases Biodegradables de Bajo Coste: Uso de Piel de Plátano como Material de Relleno
4. Efecto de Diferentes Pretratamientos Físicos y Biológicos Sobre las Propiedades Funcionales de Polvos Obtenidos a Partir de Residuos de Zanahoria

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



PROGRAMA

5. Implementación de la Metodología 5S en el Área de Producción como Mejora Continua en una Industria Arroceras en Ecuador
6. La Nixtamalización como Estrategia para Mejorar el Valor Nutricional del Grillo Común (*Acheta Domesticus*): Un Enfoque de Investigación
7. Impregnación al Vacío con Vinagre Desodorizado como Conservante de Filetes de Dorada (*Sparus Aurata*)
8. Fructanos en Cervezas sin Gluten: Influencia del Extracto Seco Primitivo y Diferencias entre Producción Artesanal e Industrial

## Sesión II. ALIMENTACION, SALUD, SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

### Comunicaciones orales:

1. Evaluación de la Contaminación Por Ocratoxina a en Productos derivados de Cacao
2. Caracterización del Contenido Mineral y Evaluación de Metales Pesados en Caldos Comerciales de Pescado y Mariscos
3. Evaluación Efecto Bioprotector del *Lactobacillus Rhamnosus* en Queso Paraguay Sobre el Crecimiento de *Escherichia coli* ATCC R 8739 TM
4. Del Seguimiento Microbiológico a la Mitigación del Riesgo en Bodega
5. Funcionalidad Tecnológica de Concentrados Proteicos de Origen Vegetal Provenientes de Legumbres
6. Efecto de un Proceso de Digestión In Vitro Sobre un Extracto Supercrítico de *Heridium Erinaceus*

### Comunicaciones Póster Flash:

1. Aprovechamiento de Residuos de Zanahoria para el Desarrollo de Bizcochos Funcionales Basados en Harinas de Trigo, Garbanzo y arroz
2. Impacto de las Inundaciones Por Fenómenos Climáticos Extremos en la Transmisión de Patógenos Por Alimentos
3. Impacto de la Temperatura de Secado Por Aire Caliente en los Compuestos Bioactivos y Antinutrientes de la Harina de Vaina de Haba (*Vicia Faba L.*)
4. Impacto de *Leiodes Cinnamomeus* en la Calidad Microbiológica de la Trufa Negra (*Tuber melanosporum*)

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



PROGRAMA

5. Seguridad Alimentaria en Bebidas de Arroz: Análisis de Mercado y Estrategias de Detoxificación Con Bacterias Lácticas (Bal)
6. Más Allá del Chocolate: Perfil Antioxidante del Cacao, Impacto en Salud y Calidad Nutricional
7. Más Allá del Etiquetado: Evaluación del Perfil de Ácidos Grasos de Potitos Comerciales
8. Alimentos Enriquecidos en Vitaminas y Minerales
9. Caracterización Fenotípica y Genotípica de la Resistencia a Antibióticos en Bacterias Aisladas de Quesos Curados de la Región Pirenaica

## Sesión III. SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

### Comunicaciones orales:

1. Comparative Assessment of Phaffia Rhodozyma Strains for Rice Bran Valorization Through Astaxanthin Production
2. Efectos de la Implementación de Infraestructuras Florales en Entornos Agrícolas Mediterráneos para Favorecer la Producción de Miel y Polen
3. “Del Cerdo Se Aprovecha Todo”: Extracción y Caracterización Tecno-Funcional de las Proteínas de Pulmón de Cerdo para Su Revalorización
4. Mejora de la Bioaccesibilidad del Hierro en Galletas de Frijol Negro Hidrolizado Con Extracto de Piña
5. Cal·Litos: un Paradigma de Innovación Alimentaria Mediante el Aprendizaje Basado en Proyectos en la ETSEAMN
6. Efecto de la Utilización de Orujo de Uva Blanca en la Alimentación de los Animales Sobre la Calidad de la Leche y del Kéfir de Cabra

### Comunicaciones Póster Flash:

1. Componentes Funcionales y Probióticos en el Kéfir de Leche de Cabras Alimentadas Con Subproductos Vínicos
2. 4food: Del Aula a la Mesa
3. Impacto Ambiental del Cultivo de Mango en Cuba
4. Explorando Nuevas Especies del Género *Phaffia* para la Producción Sostenible de Astaxantina a Partir de Residuos Agroindustriales (*Prunus armeniaca* L.)

# V Congreso Nacional CYTA Junior

Valencia 5 de Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



PROGRAMA

5. Diseño de un Modelo de Biorrefinería en Cascada para la Valorización del Bagazo de Cerveza: una Propuesta Técnica Basada en la Revisión Crítica de la Literatura
6. Del Subproducto al Compuesto Bioactivo: Diseño de una Biorrefinería Sostenible para la Valorización de Cáscaras y Semillas de Melocotón
7. Huella de Carbono Prospectiva de Productos Derivados del Mango
8. Valorización de la Melaza de Caña de Azúcar Mediante Tecnologías Sostenibles: una Revisión de Estrategias para Su Integración en Biorrefinerías
9. Impacto del Riego Deficitario Regulado Sobre la Composición Mineral y la Seguridad Alimentaria del Albaricoque 'Mirlo Rojo' (*Prunus armeniaca L.*)