

XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

Valencia 5 - 7 Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



MARTES 5 DE MAYO

14:00h-17:00h: Recogida de acreditaciones, entrega de documentación

17:00h-17:30h: **Bienvenida e Inauguración** oficial del XII Congreso Nacional CYTA-CESIA

-**Dra. Constanza Rubio Michalva:** Presidenta del Comité Organizador del congreso XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

-**Dr. José María Cayuela García:** Presidente de la Conferencia de Decano/as y Directore/as de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

-**Dra. Olga Martín Beloso:** Presidenta de la Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos

17:30h-18:00h: **Conferencia Inaugural**

Ponente: **D. Jorge Bretón Prats.** Head Chef Restaurante Akelarre

Conferencia: *Innovando desde el desperdicio*

Moderadora: Dra. Purificación García Segovia.

18:30h-19:30h: **Mesa Redonda.** Sostenibilidad 360°

Ponentes:

-**D. Jorge Bretón Prats.** Head Chef · Restaurante Akelarre

-**D. Joaquin del Rio.** Director de Innovación y Calidad en Vicky Foods

-**Dra. Lidia García.** Valencia Innovation Lab

-**D^a. Marina Castillo.** Técnica de Gestión del Conocimiento, OAM València Sostenible

-**D. Pablo Calatayud.** Propietario y enólogo en El Celler de Roure

-**D^a Cristina Martínez Gonzalez.** Federación de Cooperativas CV

Moderador: Dr. Xavier Martínez Monzó

20:00h: **Cocktail bienvenida**

XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

Valencia 5 - 7 Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



MIÉRCOLES 6 DE MAYO

8:30h-9:00h: Acreditaciones y colocación de pósteres

9:00h-10:00h: Conferencia Sesión I. ALIMENTACIÓN Y SALUD

Ponente: **Dra. Yolanda Sanz Herranz.** Profesora de Investigación en el IATA-CSIC

Conferencia: *Microbioma, dieta y riesgo cardiometabólico*

Moderadora: Dra. María Vargas Colás

10:00h-11:30h: Comunicaciones orales Sesión I. ALIMENTACIÓN Y SALUD

Moderadora: Dra. Virginia Larrea Santos y Dra. Amparo Salvador

Antonio José Trujillo: "DESARROLLO DE QUESO FRESCO Y MADURADO ENRIQUECIDOS EN SELENIO A PARTIR DE LECHE EN POLVO BIOFORTIFICADA"

Gema Nieto Martínez: "REFORMULACIÓN DE BROWNIES SIN GLUTEN CON PIEL DE BONIATO TRATADA POR ULTRASONIDOS: MEJORA NUTRICIONAL Y CARACTERIZACIÓN METABOLÓMICA" y "VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE HIGO CHUMBO MORADO TRATADOS CON PEF Y ENCAPSULACIÓN PARA LA MEJORA NUTRICIONAL Y METABOLÓMICA DE PAN SIN GLUTEN DE MASA MADRE"

Inés María Ramos Monge: "OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL Y FUNCIONAL DE UN ANÁLOGO VEGETAL DE QUESO ELABORADO CON PISTACHO, ALTRAMUZ Y ALMENDRA MEDIANTE LA FERMENTACIÓN CON LEUCONOSTOC MESENTEROIDES UCLM-LN02"

Yasmine Trabelsi: "CARACTERIZACIÓN DE POSTBIÓTICOS DE LACTOBACILLACEAE DE ORIGEN HUMANO: PERSPECTIVAS METABOLÓMICAS Y APLICACIONES ANTIFÚNGICAS EN SISTEMAS ALIMENTARIOS"

M.B. Román Cardona Herrera: "EL CONSUMO DE TORTILLAS NIXTAMALIZADAS (MAÍZ, FRIJOL Y CALABAZA) REGULA EL METABOLISMO Y LA HOMEOSTASIS DE CALCIO EN RATONES HEMBRA OVARIECTOMIZADAS"

Noemí Navarro Lleo: DE GERMINADOS COMESTIBLES A ALIMENTOS SALUDABLES: CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL EN EL PROYECTO FEED-PRIMA

Nieves Baenas: "ACEITE DE SEMILLAS DE CALABAZA (CUCURBITA MOSCHATA): EFECTO DEL PROCESADO TÉRMICO EN LA CALIDAD, COMPOSICIÓN QUÍMICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE"

Laura Jaime: "GANODERMA APPLANATUM COMO FUENTE NOVEDOSA DE COMPUESTOS NEUROPROTECTORES"

XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

Valencia 5 - 7 Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



MIÉRCOLES 6 DE MAYO

11:30h-12:00h: Coffee break + Pósters Sesiones I y II

12:00h-13:00h: Conferencia Sesión II. Inocuidad Alimentaria
Ponente: **Dra. M^a Cortes Sánchez Mata.** Titular de Universidad en la UCM
Conferencia: *Riesgos asociados al uso de complementos alimenticios*

Moderadora: Dra. Marta Igual Ramo

13:00h-14:30h: Comunicaciones orales Sesión II. Inocuidad Alimentaria.
Moderadora: Dra. Eva García Martínez y Dr. Mario Estévez

Pablo Puchades Colera: "ANÁLISIS DE LA PRESENCIA DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS, SEDIMENTOS, SUELOS Y VEGETALES DEL PARQUE NATURAL DE LA ALBUFERA: ESCENARIO POST-DANA"

Carla Perpiñá Gómez: "INTERACCIÓN DE VIRUS Y MICROPLÁSTICOS"

Anna Pié-Amill: "BIODEGRADACIÓN DE PATULINA POR LEVADURAS EN ZUMO DE MANZANA SIMULADO"

Victor D'Opazo Taberner: "APLICACIÓN DEL SALVADO DE ARROZ FERMENTADO COMO COMPONENTE FUNCIONAL PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PAN"

Beatriz Alcaine Bellido: "CONTAMINACIÓN VÍRICA EN ALGAS COMESTIBLES: UN RETO EMERGENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA"

Pedro Abilio Rolón Verdún: "CARACTERIZACIÓN ESTRUCTURAL DE BIOFILMS DE BACILLUS SAFENSIS Y SU EFECTO INHIBITORIO SOBRE PATÓGENOS ALIMENTARIOS EN SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE"

Mariana Pimentel González: "NANOEMULSIONES FUNCIONALES DE ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO: CONTROL ANTIMICROBIANO DE LISTERIA MONOCYTOGENES"

Paula Cruz Vera: "EFECTO DE LA EXPOSICIÓN A DESINFECTANTES EN LA FORMACIÓN DE BIOFILMS DE LISTERIA MONOCYTOGENES"

Lorena Sánchez Martínez: "EFECTO DEL BUTIRATO EN LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL HUEVO"

14:30h-16:00h: Comida + Pósters Sesiones III

XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

Valencia 5 - 7 Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



MIÉRCOLES 6 DE MAYO

16:00h-17:00h: Conferencia Sesión III. Sostenibilidad Alimentaria.

Ponente: **Dra. Montserrat Nuñez Pineda.** Investigadora del IRTA

Conferencia: *Cómo la contabilidad ambiental basada en ciencia puede guiar sistemas alimentarios más sanos y sostenible*

Moderadora: Dra. Gabriela Clemente Polo

17:00h-18:30h: Comunicaciones orales Sesión III. Sostenibilidad Alimentaria

Moderadora: Dra. Neus Sanjuan y Dra. Susana Simal

Purificación García Segovia: "EAFOB: MEJORA DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA CADENA AGROALIMENTARIA MEDIANTE MÉTODOS INNOVADORES Y SOSTENIBLES

Manuel Ignacio López Martínez: "REVALORIZACIÓN DE ÓRGANOS DE CERDO MEDIANTE ULTRASONIDOS E HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA PARA LA OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS SABORIZANTES."

Irene Arpante: "POMEGRANATE PEEL AS A FUNCTIONAL FILLER IN STARCH-BASED ACTIVE PACKAGING: STRUCTURAL, ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL PERFORMANCE"

Maria Desamparados Vargas Colás: "BIODEGRADABILIDAD DE MATERIALES DE ENVASADO DE SUCCINATO DE POLIBUTILENO CON RESIDUOS DE VINIFICACIÓN"

Alejandro Berzosa Córdoba: "BIORREFINERÍA DE BIOMASA DE LEVADURA UTILIZANDO PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF) PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS CON APLICACIONES ENOLÓGICAS"

Emma Cecilia Giron Rojas: "UN SECADO MÁS SOSTENIBLE: ECO-EFICIENCIA EN TECNOLOGÍAS DE SECADO DE SMOOTHIES EN POLVO"

María Esperança Dalmau Estelrich: "NANOCELULOSA OBTENIDA DE CÁSCARA DE ALMENDRA COMO REFUERZO DE PERLAS DE ALGINATO PARA INMOVILIZACIÓN ENZIMÁTICA"

Beatriz García-Béjar Bermejo: "DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE MEDIOS DE CULTIVO A PARTIR DE EXCEDENTES DE MELÓN DE LA MANCHA PARA LA PRODUCCIÓN DE MICOPROTEÍNAS"

Paula Andrea Gomez Contreras: "ENVASES BIODEGRADABLES DE ALMIDON MODIFICADO Y BAGAZO DE CERVEZA PARA LA CONSERVACION DE CARNE DE CERDO"

18:30h-19:00h: Reunión Conferencia Decanos/Asamblea ASESIA

21:00h: Cena: Lugar: Hotel Only You

XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

Valencia 5 - 7 Mayo 2026

Universitat Politècnica de València



JUEVES 7 DE MAYO

8:30h-9:00h: Acreditaciones

9:00h-10:00h: Conferencia Sesión IV. Avances Tecnológicos en el Procesado de Alimentos

Ponente: **Dr. Javier Raso Pueyo**. Catedrático Universidad de Zaragoza
Conferencia: *Pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF): de la mejora de la calidad a la sostenibilidad como motor de su implantación en la industria alimentaria*

Moderador: Dra. Lucía Seguí Gil

10:00h-11:30h: Comunicaciones orales Sesión IV. Avances Tecnológicos en el Procesado de Alimentos

Moderador: Dr. Pedro José Fito Suñer y Dra. Olga Martín Belloso

Sancho Bañón: "ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES HOMOGENEIZADOS VEGETALES SOMETIDOS A PASTEURIZACIÓN, PRESURIZACIÓN, REFRIGERACIÓN Y SECADO

Cristina Cedeño Pinos: "INFLUENCIA DE LA TECNOLOGÍA DE SECADO EN LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LOS SMOOTHIES EN POLVO"

Raquel Ibarz Martínez: "ELIMINACIÓN CON RADIACIÓN UV DE PRODUCTOS DE LA REACCIÓN DE MAILLARD DEL SISTEMA GLUCOSA-ASPARAGINA"

Sonia Guilera bermell: "EVALUACIÓN DEL EFECTO DE UN EXTRACTO DE GRANADA SOBRE EL CRECIMIENTO DE BIFIDOBACTERIUM LONGUM"

Bernat Pérez Playà: "CARACTERIZACIÓN DE LA QUIMOSINA EN POLVO DESHIDRATADA POR ELECTROPULVERIZACIÓN ASISTIDA POR GAS PRESURIZADO"

Sneyder Rodriguez Barona: "DIGESTIBILIDAD PROTEICA IN-VITRO Y CALIDAD DE AMINOÁCIDOS DE HARINA DE CHACHAFRUTO (ERYTHRINA EDULIS) SOMETIDA A EXTRUSIÓN"

María Jesús Pagán Moreno: "DESIGN THINKING COMO HERRAMIENTA PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ACUICOLAS"

Pablo Gallego Lobillo: "INFLUENCIA DE LAS PROPIEDADES DEL ALMIDÓN SOBRE LA DIGESTIÓN IN VITRO Y DIAAS EN EXTRUIDOS DE ALTA HUMEDAD DE PROTEÍNAS VEGETALES"

Kimia Jalali: "EVALUATION OF ULTRA-HIGH-PRESSURE HOMOGENIZATION (UHPH) AND HOLDER PASTEURIZATION ON LIPID AND PROTEIN DIGESTIBILITY OF DONOR HUMAN MILK"

XIII Congreso Nacional CYTA-CESIA

Valencia 5 - 7 Mayo 2026

Universitat Politècnica de València

JUEVES 7 DE MAYO

11:30h-12:00h: Coffee break + Pósters Sesiones IV y V

12:00h-13:30h: Comunicaciones orales Sesión V. Transformación Digital.

Moderador: Dr. Jose Luis Aleixandre Tudó y Dr. Guillermo Cebrián

Maria Cardona: "DIGITALIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA PARA TOMA DE DECISIONES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA"

Jose Vicente Garcia Pérez: "ULTRASONIDOS COMO HERRAMIENTA PARA LA MONITORIZACIÓN NO DESTRUCTIVA Y NO INVASIVA DE LA MADURACIÓN DEL QUESO"

Pau Talens: "IMAGEN HIPERESPECTRAL COMO HERRAMIENTA DE CONTROL NO DESTRUCTIVO DEL CONTENIDO PROTEICO EN GOMINOLAS"

Ana Martínez: "E-NOSE Y GC-MS COMO MÉTODO DE DETECCIÓN TEMPRANA DE MONILINIA LAXA EN FRUTA DE HUESO"

Yeison Fernando Barrios-Rodriguez: "RELACIÓN PRESIÓN-FLUJO-PRINTABILIDAD EN SISTEMAS DE IMPRESIÓN 3D DE ALIMENTOS POR EXTRUSIÓN"

Daniel Pardo: "NIR SPECTROSCOPY AND AI TO PREDICT TIME AND WEIGHT DURING CHEESE RIPENING FROM THE RIND"

Carolina Ripolles-Avila: "COMUNICACIÓN CIENTÍFICA COMO HERRAMIENTA DE CONTENCIÓN DE LA DESINFORMACIÓN ALIMENTARIA EN REDES SOCIALES: DISEÑO, DIFUSIÓN Y ALCANCE DE CÁPSULAS AUDIOVISUALES ELABORADAS POR EXPERTOS"

Angel Velasco: "APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA DIGITAL AVANZADA Y ESTRATEGIAS MPERSONALIZADAS EN LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL: UN ENFOQUE DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN SALUD"

Raquel Almarcha: "SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA BASADO EN DATA LAKE PARA ANTICIPAR RIESGOS EMERGENTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MEDIANTE ANALÍTICA SEMÁNTICA Y PREDICTIVA"

13:30h-14:30h: Conferencia Sesión V. Transformación Digital

Ponente: **Dr. Ricardo Díaz Pujol.** Director de Transformación Digital Ainia
Conferencia: *Transformación digital en la industria alimentaria*

Moderador: Dr. José Javier Benedito Fort

14:30h-14:45h: Entrega Premios Comunicaciones orales y póster

14:45h-15:00h: Clausura y vino honor