

<b>PROGRAMA CIENTÍFICO II CONGRESO JICITA (LEÓN)</b>	
<b>Jueves 19 octubre 2017 - Paraninfo Facultad de Veterinaria</b>	
9:30-10:00	<b>Apertura Oficial del Congreso.</b> Dra. Ana Álvarez de Felipe, Vicerrectora de Investigación de la Ule.
	<b>Sesión SEGURIDAD ALIMENTARIA...Modera: Dr. Jesús Á. Santos Buelga</b>
10:00-10:45	<b>Microorganismos de interés alimentario: del alimento a la planta de procesado.</b> Dr. Jordi Rovira Carballido, Coordinador del Grupo de Investigación "TecnoFood", Área de Tecnología de los Alimentos, U. Burgos
10:45-11:45	<b>Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo):</b> 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"
<b>11:45-12:15</b>	<b>Pausa café</b>
12:15-12:45	<b>Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo)...Modera: Ruth Fernández (Audens Food, Junta Directiva ACTA/CL)</b> 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	<b>Seguridad de las nanotecnologías aplicadas en alimentación.</b> 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	<b>Almuerzo</b>
	<b>Sesión ALIMENTACIÓN Y SALUD....Modera: Dra. M. Camino García Fernández (Ule)</b>
16:15-17:00	<b>Fibra y antioxidantes: aspectos relacionados con la salud.</b> Dr. Fulgencio Saura Calixto, Responsable Grupo Investigación POLIFIBAN, ICTAN, CSIC, Madrid.
17:00-18:00	<b>Comunicaciones orales (comunicaciones en formato póster en paralelo):</b> 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	<b>Actividad y biodisponibilidad de compuestos fenólicos.</b> 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	
	<b>Sesión INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA.....Modera: Dra. Montserrat González Raurich (Ule)</b>
9:30-10:15	<b>Plasma atmosférico no térmico: una nueva tecnología de conservación de los alimentos.</b> 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	<b>Modera: Dr. J. M. Rodríguez Calleja</b> <b>Perfiles digitales para investigadores: cómo mejorar tu visibilidad</b> 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> <b>Modera: Marta Hernández (ITACYL, Junta Directiva ACTA/CL)</b> 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	<b>Estrategias biotecnológicas para la mejora de la gestión de la fermentación maloláctica en vinos.</b> 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	<b>Clausura Oficial del Congreso.</b> 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)