



4 Noviembre| 2026 09:00-13:30

Campus UPO - Edificio 46

INSTITUTO DE LA GRASA-CSIC

JORNADA DE DIVULGACIÓN

Entrada libre y gratuita hasta completar aforo.

Para reservar localidad, escribe a ucc@ig.csic.es



Esta actividad está sustentada por la Ayuda de Excelencia MaX-CSIC
(DEEP-MaX-2024-2 IG)





Programa

09:00-09:15 Recepción

09:15-09:30 Presentación

Unidad de Cultura Científica del Instituto de la Grasa

09:30-10:10 Sesión 1 - Alimentación y Salud

- Alejandro Matamoros Domínguez - Tratar la diabetes tomando aceite de oliva
- Blanca González García - Bioimpresión 3D: Nueva herramienta para estudiar el impacto de la nutrición en la función celular
- Gabriel García Jiménez - Alimentación para un cerebro sano: Proteínas y estrategias de prevención frente al Alzheimer
- Francisco Javier Hidalgo García - La química tras la pista de tóxicos en alimentos calentados

10:10-11:00 Sesión 2 - Biotecnología de Alimentos

- Cinta Martín Medrano y Lucas Ulises Salcedo Hernández - La vaca mecánica
- Laura Gismero Rodríguez y José María García de Castro Barragán - Materia orgánica del suelo: ¿Qué pasa bajo nuestros pies?
- Elio López García - Aplicación de ómicas e inteligencia artificial para la calidad y seguridad de alimentos fermentados
- Manuel Hernández Escaño: Pretratamientos para la mejora de producción de biogás mediante digestión anaerobia.
- Mercedes Brenes Álvarez: Aceituna de mesa: Tradición que Innova.

11:00 - 11:30 Descanso

11:30-12:00 Sesión 3 - Bioquímica y Biología Molecular de Productos Vegetales

- Jesús Expósito - Del gen al metabolismo: descubriendo el funcionamiento del olivo
- Enrique Clavijo Bernal - Del campo a la energía: el potencial de Camelina sativa
- Cristina Muñoz Ocaña - Impacto de la genómica en la producción, calidad y autenticidad del aceite de oliva

12:00-12:20 Sesión 4 - Caracterización y Calidad de Lípidos

- Necattin Cihat Icyer - Lecithin Engineering for Antioxidant Functionality
- Andrea Lora González - Más allá del aguacate: nuevas perspectivas sobre la calidad de su aceite

12:20-13:00 Sesión 5 - Fitoquímica de los Alimentos

- Maria Dolores Requena Ramírez, Marta Berlanga del Pozo y Beatriz Pérez López - Innovación en verde y amarillo
- Hanna Mahili - Process to improve the quality of olive oil sector
- Elisa Guillén Izquierdo - Miguel Ángel Córdoba Rojano - Del nogal a la mente
- Alejandro Alegría Pérez -

13:00-13:30 Mesa redonda: La investigación predoctoral y postdoctoral

13:30-13:45 Cierre y clausura