

# Novos retos en alimentación, agricultura, medio ambiente e augas termais

24 / 25 SET 2025

Facultade de Ciencias Campus de Ourense  
Universidade de Vigo

[campusauga.uvigo.es](http://campusauga.uvigo.es)

**Programa**

GALEGO



# Mércores 24

8:30 Rexistro (*Hall da Facultade de Ciencias*)

- o *Manuel Joaquín Reigosa Roger* - Reitor da Universidade de Vigo
- o *Roberto Ignacio Fernández López* - Diretor do Campus Auga
- o *Manuel Pardo Cid* - Delegado territorial da Xunta de Galicia en Ourense
- o *Luis Menor Pérez* - Presidente da Deputación Provincial de Ourense
- o *Gonzalo Pérez Jácome* - Alcalde de Ourense

9:20 10:00 Apertura do Congreso (*Aula Marie Curie*)

10:00 10:40 Sesión inaugural: Sustentabilidade e economía circular (*Aula Marie Curie*)  
Miguel Rodríguez Méndez (Universidade de Vigo)

10:40 11:10

Sesión 1. Funcións do solo e servizos ecosistémicos (*Aula Marie Curie*)  
Pablo Souza Alonso (Universidade Santiago de Compostela-Campus Terra)

Sesión 2. Economía e turismo termal (*Aula Magna*)  
María Montserrat Cruz (Universidade de Vigo)

11:10 12:00 Comunicacóns orais

## *Aula Marie Curie*

**C1.1** Determinación cuantitativa e cualitativa da fariña de trigo cultivado baixo manexo orgánico vs. convencional en Galicia - *Vanesa Lalín Pousa*

**C1.2** Transferencia e acumulación de macronutrientes en el sistema suelo-planta en zonas invadidas por *Acacia dealbata* en la Reserva de la Biosfera "Área de Allariz" (Galicia) - *Lara Acemel Míguez*

**C1.3** Evaluación del activador biológico Bioprana™ en procesos de biorremediación de aguas residuales urbanas y mejora del vermicompost con *Eisenia* spp. - *Camila Rey Díaz*

## *Aula Magna*

**C2.1** El sistema voluntario de créditos de carbono de Galicia - *Arantxa Muñoz Girón*

**C2.2** "Salus per Aquam": Salud, Sociedad y Derecho en las Termas Romanas - *María Elisabet Barreiro Morales*

12:00 12:30 Pausa cafe - Sesión póster

12.30 13:15 Sesión plenaria 1: Trazabilidade e calidade alimentaria (*Aula Marie Curie*)  
Isabel Ferreira (Universidade do Porto)

13:15 13:45

Sesión 3. Alimentación funcional (*Aula Marie Curie*)  
María José Chapela Garrido (ANFACO-CYTMA)

Sesión 4. Agricultura de conservación, rexenerativa y resiliente (*Aula Magna*)  
David Fernández Calviño (QAA-Universidade de Vigo)

13:45 14:30 Comunicaci3ns orais

### *Aula Marie Curie*

**C3.1** A Journey on the Self-Assembly of ACNS-Loaded Zein/Polysaccharide Composite Nanoparticles: From Characterization to In Vitro Digestive Stability - **Wen Tao**

**C3.2** Edible Flowers as Sources of Dietary Anthocyanins: Impact of Structure on Stability, Bioaccessibility and Intestinal Absorption - **Margarida Maria da Silva Teixeira**

**C3.3** Influence of Onion-Derived Flavonoids on the Digestive Stability and Immune Reactivity of Peanut Proteins - **Rodolfo Dinis Pinto Sim3es**

### *Aula Magna*

**C4.1** Producci3n de batata semente em regi3es de montanha: optimizaci3n das densidades de sementeira e da fertilizaci3n azotada - **Nuno Jos3 Moredo**

**C4.2** Sistema de innovaci3n en acuicultura para reducir contaminantes emergentes desde una perspectiva de econom3a circular - **Carmen Sica**

**C4.3** Efecto da veza nas propiedades do solo de terras de cultivo de colza na Comarca da Limia - **Silvia Romeo R3o**

14:30 16:00 Pausa xantar - Sesi3n p3ster

16:00 16:45 Sesi3n plenaria 2: Auga termal, aliada da innovaci3n e da sa3de (*Aula Marie Curie*)  
**Mar3a Jos3 Alves (AQUAVALOR)**

16:45 17:15

Sesi3n 5. Xesti3n e usos das augas termais (*Aula Marie Curie*)  
**Fernando Su3rez Troiti3o (CALDARIA)**

Sesi3n 6. Biotecnolox3a alimentaria (*Aula Magna*)  
**Alexandre Lamas Freire (Universidade de Santiago de Compostela)**

17:15 18:00 Comunicaci3ns orais

### *Aula Marie Curie*

**C5.1** Unravelling the antimicrobial activity of *Matricaria chamomilla* L. and thermal water: a natural strategy for oral health promotion - **Jani Silva**

**C5.2** Mild and tailored enzymatic production of xylooligosaccharides from wheat straw using a thermophilic xylanase from thermal environments - **Andrea Rodr3guez Sanz**

**C5.3** 3gua Termal: Inova3o, Identidade e Sustentabilidade na Gastronomia - **Rafaela Guimar3es**

### *Aula Magna*

**C6.1** Evaluaci3n de los efectos de los fungicidas Oxatiapiprolin y Spiroxamina sobre las levaduras *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae* Viniferm 3D y *Saccharomyces cerevisiae bayanus* Lalvin EC1118™ - **Ic3a G3mez P3rez**

**C6.2** Microbial protein production from biogas: developing methanotrophic enrichments with potential for aquafeed - **Clara D. Moura**

**C6.3** Producci3n de quitinasas e proteasas f3ngicas por fermentaci3n en estado s3lido utilizando subproductos de insectos - **Borja Fern3ndez Alonso**

18:00 18:30 Pausa cafe - Sesi3n p3ster

18:30 19:15 Sesi3n divulgaci3n cient3fica - **Tamara Rodr3guez (FEUGA) & Carlos Costa (LABBELS-Universidade do Minho)** (*Aula Marie Curie*)

19:15 20:00 Visita instalaci3ns Campus Auga e Planta Piloto de Industrias Alimentarias

21:15 C3ctel AQUAXI - Centro Cultural Jos3 3ngel Valente, R3a do Paseo n3 20 (Concello de Ourense)

23:00 Evento Social - Tardeo after work (R3a Cardenal Cisneros n38)

# Xoves 25

09:00 Rexistro (*Hall da Facultade de Ciencias*)

09:00 09:45 Sesión plenaria 3: Normativa ambiental nas explotacións agroganadeiras (*Aula Marie Curie*)  
Pepe Paz (Colexio Oficial de Enxeñeiros Técnicos Agrícolas de Ourense)

09:45 10:15

Sesión 7. Alimentación sustentable, circular e valorización de subproductos  
(*Aula Marie Curie*)  
Patricia López (Instituto de Investigacións Mariñas - CSIC)

Sesión 8. Agricultura intelixente: papel da IA (*Aula Magna*)  
Manuel López Luaces (Axencia Galega de Calidade Alimentaria)

10:15 11:00 Comunicacóns orais

## *Aula Marie Curie*

**C7.1** Obtención de 5-hidroxiacetilfurfural a partir de bagazo de mazá mediante tecnoloxías verdes - **Alexandre Rubira Pérez**  
**C7.2** Sustentabilidade e innovación no sector agroalimentar: aproveitamento de bioresiduos para obtención de ingredientes ricos en compostos fenólicos - **Tatiane Cristina Gonçalves de Oliveira**  
**C7.3** De residuo a recurso: produción de lípidos a partir de subprodutos mariños mediante FES con *Aspergillus oryzae* - **Martín Cid Fernández**

## *Aula Magna*

**C8.1** Clasificación de variedades de pasas e pistachos mediante o uso de técnicas de aprendizaxe automática - **Alejandro Saavedra**  
**C8.2** Modelos univariábeis e multivariábeis para a xeración de un sistema de alerta temprana e control de la proliferación de cianobacterias - **Rafael da Hora Lavigne**  
**C8.3** Digestión anaerobia de residuos ganaderos: una estratexia circular para la produción de biofertilizantes - **Antonio Moreno Robles**

11:00 11:30 Pausa cafe - Sesión póster

11:30 12:00 Sesión 9. Dieta e alimentos nutracéuticos (*Aula Marie Curie*)  
Clarisse Nobre (CEB-Universidade do Minho)

12:00 12:45 Comunicacóns orais

## *Aula Marie Curie*

**C9.1** Masa nai enriquecida con polifenóis: unha estratexia dual para reducir a inmunoxenicidade do glute en trigo tradicional - **Jorge Pardellas Soto**  
**C9.2** Functional Potential of Mushroom  $\beta$ -Glucans in Gut Health and Immune Modulation - **Eva Liliána Vasques Olo Fontinha**  
**C9.3** Empleo de extraccións hidrotérmicas secuenciais para la recuperación selectiva de compuestos bioactivos del bagazo de uva tinta - **Alba Pérez Pérez**

12:45 13:30 Sesión becas/proyectos **Alba Paz Castro, Hugo López Fernández (INVESTIGAL) & Sabela González (Universidade de Vigo)**  
*(Aula Marie Curie)*

13:30 15:00 Pausa xantar - Sesión póster

15:00 16:00 Sesión de clausura: Unha carreira dedicada a transformar patróns dietéticos sustentables e saudables *(Aula Marie Curie)*  
**Ujué Fresán (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias, IRTA)**

16:00 17:00 Entrega de premios AQUAXI '25 e clausura polas autoridades académicas do Congreso *(Aula Marie Curie)*





XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,  
CIENCIA, UNIVERSIDADES E  
FORMACIÓN PROFESIONAL