

# JORNADA I+D+i AGROALIMENTARIA

*Difusión de resultados de proyectos financiados en convocatorias públicas en el Área de Tecnología de Alimentos*

Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica - ETSIA

Universidad Politécnica de Cartagena - UPCT  
Pº Alfonso XIII, 48 – 30203, Cartagena.

Organizadores:

UPCT: Francisco Artés Hernández

Agrofood: Ana Belén Morales Moreno



Universidad Politécnica de Cartagena



ETSIA Cartagena



Instituto de Biotecnología Vegetal  
Universidad Politécnica de Cartagena



9 de mayo de 2024

## > OBJETIVOS

Dar a conocer la metodología de trabajo para desarrollar ideas innovadoras en el sector agroalimentario, así como conocer líneas de I+D actuales en el área de Tecnología de Alimentos de la UPCT y del CTNC.

## > DIRIGIDO A

Personal de empresas agroalimentarias, emprendedores, graduados en Ingeniería de los Sistemas Biológicos, en Ciencias, Biología, Bioquímica y Veterinaria y estudiantes universitarios de esas especialidades

## Programa

09:00 h	Bienvenida. Inauguración de la Jornada Vicerrectora de Investigación, Transferencia y Divulgación de la UPCT.- Dra. Catalina Egea Gilabert Director de la ETSIA.- Dr. José Miguel Molina Martínez
09:15 h	Presentación de líneas de sostenibilidad para el Área de Tecnología de Alimentos. Agro2Circular – Ecoinnovación para obtener productos con valor añadido / H2020. Dra. Ana Belén Morales Moreno. AGROFOOD
09:30 h	CPNANO. Descontaminación y tratamiento durante el procesado de antimicrobianos naturales en nanoemulsión para garantizar la seguridad de bebidas vegetales y smoothies pasteurizados. MCIU/AEI: PID2020-116318RB-C32 + AGROALNEXT. Dr. Alfredo Palop Gómez. UPCT
09:45 h	ET11APLAUSO, ET2FRESACAPS - Estrategias de revalorización de subproductos agroalimentarios. – FORMENTERA. Alternativas vegetales. – NOVAPACK. Dra. Presentación García Gómez. CTNC y Dr. Francisco Lorca Salcedo. CTNC.
10:00 h	EOsPackSystem. Determinación del efecto inhibitor de los aceites esenciales en la producción de etileno de frutas y verduras para desarrollar sistemas de envasado activo innovadores. MCIU/AEI: PID2020-119882RB-I00 + AGROALNEXT. Dr. Ginés Benito Martínez Hernández. UPCT
10:15 h	ET3OXICLEAN, ET4QUITOSAN. Estudios de mejora de la sostenibilidad de la industria agroalimentaria – RESIDUOZERO. Ecosistema de Innovación. Dr. Miguel Ayuso García. CTNC.
10:30 h	REVALFOOD. Revalorización sostenible de subproductos hortofrutícolas con tecnologías verdes para suplementar nuevos elaborados de frutas y hortalizas con biocompuestos clave extraídos. MCIU/AEI: PID2021-123857OB-I00 + AGROALNEXT. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT.
10:45 h	ET5BIOPERSERV. Producción de Bioconservantes. – NUTRIALITEC. Ecosistema de Innovación; D. José Fernández Calatayud. CTNC
11:00 h	IRRUPTION. Plásticos biodegradables para el envasado de hortalizas mínimamente procesadas en fresco. MCIU/AEI: PID2020-114410RB-I00 + AGROALNEXT. Dr. Juan Antonio Fernández Hernández. UPCT.
11:15 h	Desarrollo de recubrimientos antioxidantes a base de subproductos agroalimentarios para mejorar la vida comercial de productos hortofrutícolas enteros y mínimamente procesado en fresco. AGROALNEXT. Dra. Lorena Martínez Zamora. UPCT
11:30 h	Preguntas, clausura por organizadores y café networking

## Colaboración y financiación:



"Una manera de hacer Europa"  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



Unión Europea



AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN



Unión Europea

CCP2022-009547/ AEI/10.13039/501100011033/  
Unión Europea NextGenerationEU/PRTR

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036838.



MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



Cofinanciado por la Unión Europea



AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



AGROALNEXT (PRTR-C17.11)



f SéNeCa (+)  
Agencia de Ciencia y Tecnología Región de Murcia