

1º WORKSHOP AGROALNEXT GENERALITAT VALENCIANA SOBRE GARANTÍA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS SANOS, SEGUROS, SOSTENIBLES Y ACCESIBLES

Fecha: Jueves, 11 de mayo de 2023

Organizadores:

- Francisco José Barba Orellana (UV)
- Ana Andrés Grau (UPV)

Lugar de celebración:

- Salón de Grados, Facultad de Farmacia (Campus de Burjassot), Universidad de Valencia, Valencia.

Localización: <https://goo.gl/maps/DBnZBMPEcc2oTZVv8>

PROGRAMA

Horario	Actividad
9:15-9:45	Registro de participantes.
9:45-10:15	Bienvenida por parte del organismo organizador y apertura por parte del representante de la Conselleria de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital.
10:15-10:30	Programa de trabajo de la jornada, Coordinadores del WP2 y Coordinadores científicos AGROALNEXT_GVA.
10:30-10:45	Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible. <i>Martínez Monzó, Javier (UPV)</i>
10:45-11:00	Aprovechamiento Integral del Algarrobo y Su Fruto en Alimentación Humana. <i>Barat Baviera, José Manuel (UPV)</i>
11:00-11:15	Aprovechamiento integral de residuos agroalimentarios y su aplicación en el desarrollo de envases biodegradables activos para alimentos. <i>Chiralt Boix, Amparo (UPV)</i>
11:15-11:30	Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (LEGUMAX). <i>Andrés Grau, Ana (UPV)</i>
11:30- 12:00	Pausa café
12:00-12:15	Obtención de ingredientes para aumentar y mejorar el aroma y sabor cárnicos a partir de proteínas alternativas para su uso en análogos de carne. <i>Flores Lloveral, Mónica (IATA-CSIC)</i>

Horario	Actividad
12:15-12:30	Revalorización de subproductos de frutas por su efecto beneficioso sobre el microbioma intestinal. Estrategia de promoción de la agricultura local (ReciclaSalud). <i>Gosalbes, María José (UPV)</i>
12:30-12:45	Materias primas vegetales mediterráneas para el desarrollo innovador de bebidas fermentadas: potencial probiótico y antioxidante y revalorización de subproductos (BEFERMED). <i>Gamero Lluna, Amparo (UV)</i>
12:45-13:00	Ingredientes alimentarios para regular el eje intestino-cerebro y proteger la salud mental. (ALIBRAIN). <i>Sanz Herranz, Yolanda</i>
13:00-13:15	Desarrollo y optimización de procesos innovadores y sostenibles de extracción de aceite y proteínas a partir de microalgas, insectos, residuos y subproductos agroalimentarios : evaluación de propiedades biológicas (EXTRAOLIOPRO). <i>Barba Orellana, Francisco José (UV)</i>
13:15-13:30	Un nuevo bioestimulante para la producción de metabolitos saludables de alto valor añadido (BioVal+). <i>Rodríguez Concepción, Manuel (UPV)</i>
13:30-15:00	Comida de trabajo
15:00-16:00	Revisión de los indicadores
16:00-17:00	Actividades de difusión y transferencia
17:00-18:00	Gestión económica y administrativa
18:00-18:15	Conclusiones y clausura

Registro: <https://forms.gle/7DBQggZbAkAxbSNb9>