



## Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT\_2022

<b>Lugar</b>	Facultad de Farmacia. Universitat de València
<b>Localidad</b>	Burjassot (Valencia)
<b>Provincia</b>	Valencia
<b>Fecha</b>	11/05/2023
<b>Proyecto:</b>	LEGUMAX
<b>Código proyecto</b>	AGROALNEXT_2022/XX
<b>Grupo de investigación</b>	<p>Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo – Universitat Politècnica de València</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA</p> </div>  </div>

### INFORME DE LA ACTIVIDAD:

En el contexto del “1º Workshop AGROALNEXT Generalitat Valenciana sobre garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles”, celebrado en la Universitat de València, Facultat de Farmàcia, el 11/05/2023, y organizado por los coordinadores del WP2 de AGROALNEXT, Francisco Barba Orellana (UV) y Ana Andrés Grau (UPV), se presentó la ponencia “Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (LEGUMAX)”, por Ana Andrés Grau. La jornada se completó las ponencias de los otros proyectos agrupados en el WP2 de AGROALNEXT, así como con sesiones dedicadas a los indicadores del programa, actividades de difusión y transferencia y de gestión económica y administrativa.

## FOTOS DE LA ACTIVIDAD:

<div style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;"><b>1º WORKSHOP AGROALNEXT GENERALITAT VALENCIANA SOBRE GARANTÍA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS SANOS, SEGUROS, SOSTENIBLES Y ACCESIBLES</b></p> <p><b>Fecha:</b> Jueves, 11 de mayo de 2023</p> <p><b>Organizadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Francisco José Barba Orellana (UV)</li> <li>Ana Andrés Grau (UPV)</li> </ul> <p><b>Lugar de celebración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salón de Grados, Facultad de Farmacia (Campus de Burjassot), Universidad de Valencia, Valencia.</li> </ul> <p><b>Localización:</b> <a href="https://goo.gl/maps/DBnZBMPEcc2oTZVv8">https://goo.gl/maps/DBnZBMPEcc2oTZVv8</a></p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Horario</th> <th>Actividad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9:15-9:45</td> <td>Registro de participantes.</td> </tr> <tr> <td>9:45-10:15</td> <td>Bienvenida por parte del organismo organizador y apertura por parte del representante de la Conselleria de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital.</td> </tr> <tr> <td>10:15-10:30</td> <td>Programa de trabajo de la jornada, Coordinadores del WP2 y Coordinadores científicos AGROALNEXT_GVA.</td> </tr> <tr> <td>10:30-10:45</td> <td>Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible. <i>Martinez Monzó, Javier (UPV)</i></td> </tr> <tr> <td>10:45-11:00</td> <td>Aprovechamiento Integral del Algarrobo y Su Fruto en Alimentación Humana. <i>Barat Baviera, José Manuel (UPV)</i></td> </tr> <tr> <td>11:00-11:15</td> <td>Aprovechamiento integral de residuos agroalimentarios y su aplicación en el desarrollo de envases biodegradables activos para alimentos. <i>Chiralt Boix, Amparo (UPV)</i></td> </tr> <tr> <td>11:15-11:30</td> <td>Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (LEGUMAX). <i>Andrés Grau, Ana (UPV)</i></td> </tr> <tr> <td>11:30- 12:00</td> <td>Pausa café</td> </tr> <tr> <td>12:00-12:15</td> <td>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></td> </tr> </tbody> </table>	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>Martinez 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>	<p><b>IMAGEN 1.</b> Programa de la jornada</p>
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>Martinez 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>																				
	<p><b>IMAGEN 2.</b> Ana Andrés Grau presentando la ponencia</p>																				

Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1.