


Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT/2022/010

Lugar:	Universitat de València (PCUV)
Localidad:	Valencia
Provincia:	Valencia
Fecha:	miércoles 20 de septiembre de 2023
Proyecto:	Implementación de nuevas técnicas para aumentar la resiliencia de la citricultura al cambio climático (CITRIRESIST)
Código proyecto:	AGROALNEXT/2022/010
Grupo de investigación:	 UNIVERSITAT JAUME I

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

La Fundació Parc Científic Universitat de València (FPCUV) organizó un evento en el marco de Innotransfer, un programa de innovación abierta respaldado por la Agència Valenciana de la Innovació (AVI). Este evento, titulado "Cadena Alimentaria: Retos y soluciones desde la producción primaria al consumo", se llevó a cabo el miércoles 20 de septiembre.

El programa incluyó la presencia destacada del investigador Aurelio Gómez-Cadenas, IP-1 del proyecto AGROALNEXT/2022/010, quien participó como Catedrático de Fisiología de la Universitat Jaume I (UJI). Durante la jornada, se abordaron diversos temas relacionados con la cadena alimentaria, desde actividades agrogranaderas hasta la transformación y distribución de alimentos, así como el consumo y la manipulación de los mismos.

Aurelio Gómez-Cadenas participó en la mesa de la fase 1, donde se discutió la respuesta de las plantas a condiciones adversas. Además, se presentaron otros temas relacionados con esta fase, como sistemas inteligentes en la detección y control de patógenos, soluciones naturales para el biocontrol agrícola y soluciones globales de sanidad vegetal y genética de plantas.

El evento se llevó a cabo en el Auditorio Marie Curie del Parc Científic de la Universitat de València (PCUV) y contó con la participación de expertos y profesionales de la industria agroalimentaria, quienes compartieron sus conocimientos y experiencias para impulsar la innovación en este sector clave.

Empresas asistentes

Mesa Fase 1 - Actividades agroganaderas y extracción de recursos:

- Idai Nature (Rovensa Next): Presentó soluciones naturales para el biocontrol agrícola.
- Valgenetics-PCUV: Se centró en soluciones globales de sanidad vegetal y genética de plantas.
- Universitat Jaume I (UJI): Participó con el investigador Aurelio Gómez-Cadenas, discutiendo la respuesta de las plantas a condiciones adversas.

Mesa Fase 2 - Transformación y distribución de los alimentos:

- WinusBio – AgrotecUV: Abordó la revalorización y transformación de residuos.
- The Cottage Ritual S.L.: Se enfocó en la revalorización de residuos de dátiles.
- Qomer-PCUV: Presentó ingredientes naturales bioactivos.

Mesa Fase 3 - Consumo y manipulación de alimentos:

- ALISOST UV: Representó la Medicina Preventiva y Salud Pública de la UV.
- Purificación García, Instituto de Ingeniería de Alimentos – FoodUPV: Habló sobre alimentación personalizada y restauración colectiva.



Desarrollo y difusión de la jornada en redes sociales

 Carlos de Ollas Valverde • 2º
Agente Innovación Agroalimentaria UJI
4 días • 🌐 + Seguir ...

Muy buen evento #Innotransfer de agroalimentación en el Parc Científic de la Universitat de València donde hemos podido hablar sobre investigación y transferencia, con la participación del catedrático de AgroUJI (**Universitat Jaume I**) Aurelio Gómez-Cadenas y excelentes representantes de la academia y empresas valencianas.
UJI

#transferencia #AVI #FEDER #Innotransfer #Innotransfer2023



 Tina Aguilar Fenollosa y 13 personas más 2 veces compartido

Reacciones



Desarrollo de la Jornada en LinkedIn

[\(https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7110273119793131520/\)](https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7110273119793131520/)



Carlos de Ollas
@de_ollas

...

Muy buen evento #InnotransferCadenaAlimentaria en el @parccientificuv donde hemos podido hablar de investigación y transferencia, con la participación de @agomezcadenas de Agro @UJluniversitat como ponente.

#AVI #FEDER

Translate post



4:58 PM · Sep 20, 2023 · 252 Views



3

6



Post your reply

Reply

Relevant people



Carlos de Ollas
@de_ollas

Follow

Plant Physiology, Abiotic Stress, Phenotyping, Transpiration.



PCUV

@parccientificuv

Follow

El Parc Científic de la Universitat de València (#PCUV) ofrece un marco inmejorable para el desarrollo de la #innovación, la #investigación y #emprendimiento



Aurelio Gómez
@agomezcadenas

Follow

Biochemist. Professor at Universitat Jaume I de Castellón (Spain). Ciclista de montaña si hay almuerzo.

Spain trends

1 · Football · Trending

...

Kroos

7,674 posts

2 · Football · Trending

...

Marcos André

3 · Football · Trending

...

Tchouameni

Desarrollo de la Jornada en Twitter

(https://twitter.com/de_ollas/status/1704510354980520055)

Programa de la jornada

PROGRAMA DEL EVENTO	
MIÉRCOLES 20/09	<p>Bienvenida</p> <ul style="list-style-type: none"> Pedro Carrasco Director del Parc Científic de la Universitat de València. Rosa María Donat Vicerrectorado de Innovación y Transferencia de la Universitat de València. Olivia Estrella Secretaria General de la Agència Valenciana de la Innovació.
	<p>Presentación AgrotecUV</p> <ul style="list-style-type: none"> Pedro Carrasco Coordinador de la Incubadora de Alta Tecnología en Agroalimentación Sostenible de la Universitat de València y la Fundació Parc Científic UV.
	<p>Mesa 1. "Actividades agrarias y extracción de recursos"</p> <ul style="list-style-type: none"> Sistemas inteligentes en la detección y control de patógenos <i>Gustavo Gómez, Investigador Científico de CSIC en el I2SysBio (CSIC-UV)</i> Soluciones naturales para el biocontrol agrícola <i>Antonio Cerveró, Idai Nature (Rovensa Next).</i> Soluciones Globales de sanidad vegetal y genética de plantas. <i>Maria R. Albiach, Valgenetics – PCUV.</i> Respuesta de plantas a condiciones adversas <i>Aurelio Gómez, Catedrático de Fisiología UJI.</i>
	<p>Pausa café</p>
	<p>Mesa 2. "Transformación y distribución de los alimentos"</p> <ul style="list-style-type: none"> Revalorización y transformación de residuos. <i>Manel Montesinos, WinusBio – AgrotecUV.</i> Revalorización residuos de dátiles. <i>Carlos Coquillat, The Cottage Ritual SL.</i> Ingredientes naturales Bioactivos. <i>Juancho Escobar, Qomer – PCUV.</i> Valorización de coproductos/subproductos de las industrias agroalimentarias. <i>José Ángel Pérez, Catedrático Área Tecnología de alimentos UMH.</i>
	<p>Mesa 3. "Consumo y manipulación de alimentos"</p> <ul style="list-style-type: none"> Medicina Preventiva y Salud Pública UV. <i>Francisco J. Barba, ALISOST.</i> Alimentación personalizada y restauración colectiva. <i>Purificación García, Instituto de Ingeniería de Alimentos – FoodUPV.</i> Uso de ingredientes y sabores reales de la Trufa Negra. <i>Carlos Aspas, La Finesse Truffles.</i> Seguridad Alimentaria Integrativa: from farm to gut. <i>Marta Calatayud, Investigadora Ramón y Cajal – IATA-CSIC.</i>

COORDINA



CON EL APOYO DE



PARTICIPA



Póster presentado en la jornada por el grupo



Grupo de Investigación de ecofisiología y biotecnología



AGROALNEXT Implementación de nuevas técnicas para aumentar la resiliencia de la citricultura al cambio climático

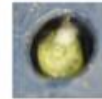
RETO: Reducción de la huella hídrica de los cítricos cultivados en el área mediterránea.



Caracterización de las necesidades hídricas de variedades de cítricos para la optimización del riego y los umbrales de estrés



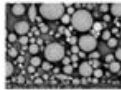
Creación de una base de datos que correlacione los valores de potencial hídrico del tallo (Ψ_s)



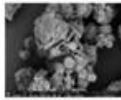
SOLUCIÓN: Diseño y caracterización de tratamientos paliativos basados en técnicas de encapsulación para mejorar la tolerancia de los cítricos al estrés hídrico.



Slice coloidal



Producción de encapsulados para su uso como tratamientos paliativos contra condiciones de estrés abiótico



Estudio del efecto paliativo de los encapsulados en plantas de cítricos cultivadas en condiciones controladas

TRANSFORMACIÓN DEL TRATAMIENTO POSTCOSECHA DE CÍTRICOS: DISEÑO DE UN SISTEMA DIGITALIZADO DE APLICACIÓN DE COMPUESTOS NATURALES ENCAPSULADOS. INNEST/2023/122



RETO: mejorar el proceso de confección, expedición, venta y percepción de los tratamientos postcosecha.



SOLUCIÓN: optimización de la efectividad de la aplicación de productos naturales mediante encapsulación, digitalización de la aplicación, monitorización automática de parámetros de calidad y residuos

Y para que conste a los efectos oportunos,

Aurelio Gómez Cadenas

IP1

Carolina Clausell Terol

IP2