


## Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT\_2024

<b>Lugar</b>	Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO-UMH). Aula de Grados de la EPSO.
<b>Localidad</b>	Orihuela
<b>Provincia</b>	Alicante
<b>Fecha</b>	3 de mayo 2024
<b>Proyecto:</b>	Estrategias HidroSOSostenibles en frutales de hueso: Caso a estudio el albaricoquero
<b>Código proyecto</b>	AGROALNEXT_2022/040
<b>Grupo de investigación</b>	 <b>UNIVERSITAS</b> Miguel Hernández

### INFORME DE LA ACTIVIDAD:

El pasado día 3 de mayo de 2024 tuvo lugar en la EPSO-UMH el II workshop titulado ESTRATEGIAS HIDROSOSTENIBLES EN FRUTALES DE HUESO: EFECTO DE LA CALIDAD Y OBJETIVOS PAC. Este workshop está enmarcado en el proyecto AGROALNEXT 2022/040 titulado “Estrategias hidroSOSostenibles en frutales de hueso: Caso a estudio el albaricoquero”. Contó con la participación de 4 ponentes expertos en la materia: (1) D. Ángel A. Carbonell Barrachina, Vicerrector de Investigación y Transferencia de la UMH, que comentó los planes complementarios de la GVA e inauguró el workshop; (2) D<sup>a</sup>. Paola Sánchez Bravo investigadora del Grupo Calidad y Seguridad Alimentaria de la UMH, que impartió la ponencia titulada: “Sostenibilidad e hidroSOSostenibilidad: Percepción y aceptación del consumidor”; (3) D. Luis Noguera Artiaga, Profesor Ayudante Doctor de la UMH y director del panel de cata de la D.O.P Vinos de Alicante y del Pimentón de Murcia, que impartió la ponencia titulada: “Compuestos aromáticos y su relación con la calidad”; (4) D. David López Lluch, profesor TU de la UMH, que impartió la ponencia titulada “Los objetivos estratégicos de la PAC y la cuantificación de externalidades positivas de la agricultura”. El workshop contó con 54 asistentes.

### FOTOS DE LA ACTIVIDAD:

**II WORKSHOP**

AGROALNEXT CIAGRO UNIVERSITAT MIGUEL HERNÁNDEZ

## ESTRATEGIAS HIDROSOSTENIBLES EN FRUTALES DE HUESO: EFECTO EN LA CALIDAD Y OBJETIVOS PAC

**3 mayo 2024 9:00 – 12:00**  
Aula de Grados de la EPSO (UMH)

Con la participación de:

- Dr. Ángel Antonio Carbonell Barraochina, Vicerrector de Investigación y Transferencia (UMH).
- Dra. Paola Sánchez Bravo, Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental - Universidad Miguel Hernández (CIAGRO-UMH).
- Dr. Luis Noguera Artiga, Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental - Universidad Miguel Hernández (CIAGRO-UMH).
- Dr. David Bernardo López Lluch, Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental - Universidad Miguel Hernández (CIAGRO-UMH).

**INSCRÍBETE AQUÍ**

✓ Inscripción gratuita  
✓ Se entregará certificado de asistencia  
✓ Organiza PROYECTO AGROALNEXT/2022/04

<https://hmis21.gih.umh.es/HidroSostenibleFruit/>  
@HidroSOSFruit

AGROALNEXT CIAGRO UNIVERSITAT MIGUEL HERNÁNDEZ

Financiado por la Unión Europea  
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

GENERALITAT VALÈNCIANA  
Conselleria d'Innovació, Universitats, Ciència i Societat Digital

OVA-NEXT

UNIVERSITAT MIGUEL HERNÁNDEZ

**II WORKSHOP**

## ESTRATEGIAS HIDROSOSTENIBLES EN FRUTALES DE HUESO: EFECTO EN LA CALIDAD Y OBJETIVOS PAC

**3 mayo 2024 9:00 – 12:00**  
Aula de Grados de la EPSO (UMH)

9:00 Registro  
9:15 Presentación  
9:30 Inauguración  
10:00 Sostenibilidad e HidroSostenibilidad: Percepción y aceptación del consumidor  
10:30 Pausa café  
11:00 Compuestos aromáticos y su relación con la calidad  
11:30 Los objetivos estratégicos de la PAC y la cuantificación de externalidades positivas de la agricultura  
9:15 Presentación  
10:00 Sostenibilidad e Hidro-Sostenibilidad: Percepción y aceptación del consumidor  
10:30 Pausa café



**11:00 Compuestos aromáticos y su relación con la calidad**  
Dr. Luis Noguera Artiga, Grupo de Investigación "Calidad y Seguridad Alimentaria" Dpto. Tecnología Agroalimentaria (UMH).

Los compuestos orgánicos volátiles son fundamentales para el aroma y sabor de los alimentos, mayormente de origen natural o generado por actividad microbiana. Su análisis en productos hidroSostenibles es crucial, ya que varían por factores como variedad y condiciones de cultivo. Además, algunos, por ejemplo, contienen estereos para notas dulces, ácidas para notas herbáceas, dulces para notas frías y terpenos para aromas florales y cítricos. La presencia y balance de estos compuestos afecta la percepción del consumidor, así que su análisis es esencial para mejorar la calidad de los frutos.

**11:30 Los objetivos estratégicos de la PAC y la cuantificación de externalidades positivas de la agricultura.**  
Dr. David López Lluch, Grupo de Investigación "Calidad y Seguridad Alimentaria" Dpto. Tecnología Agroalimentaria (UMH).

Durante 2023-2027, la PAC de la UE se enfrenta a diez objetivos clave para áreas sociales, ambientales y económicas. Estos objetivos guiarán los planes estratégicos de la PAC en los países de la UE e incluyen garantizar una renta justa a los agricultores, aumentar la competitividad y proteger el medio ambiente, entre otros. Para lograr estos objetivos, es crucial reconocer y valorar las externalidades positivas de la agricultura, así como cuantificarlas e incorporarlas adecuadamente.

9:00 Registro  
9:15 Presentación  
Dr. Francisca Hernández García, IP1 del proyecto AGROALNEXT/2022/040. Grupo de Investigación "Producción y Técnicas de Producción, Dpto. Producción Vegetal y Microbiología (IPM).

9:30 Inauguración  
El Dr. Ángel A. Carbonell Barraochina, catedrático universitario, ostenta múltiples responsabilidades dentro del ámbito académico y de investigación. Actualmente, desempeña el cargo de Vicerrector de Investigación y Transferencia en la universidad, liderando iniciativas clave para promover el avance científico y la transferencia de conocimiento. Asimismo, dirige la división de un destacado Grupo de Investigación dedicado a la Calidad y Seguridad Alimentaria, donde su experiencia y liderazgo impulsan proyectos innovadores en este campo crucial para la sostenibilidad y la industria alimentaria.

10:00 Sostenibilidad e Hidro-Sostenibilidad: Percepción y aceptación del consumidor  
Dra. Paola Sánchez Bravo, Grupo de Investigación "Calidad y Seguridad Alimentaria" Dpto. Tecnología Agroalimentaria (UMH).

La agricultura juega un papel crucial en el desarrollo sostenible, pero se enfrenta a desafíos como la competencia industrial por el agua, cambios en el hábito y contaminación. En respuesta, surge el concepto de "hidroSostenible" para productos cultivados con técnicas de riego eficientes. La creciente demanda de alimentos sostenibles impulsa la importancia de comprender y promover la hidroSostenibilidad entre los consumidores, quienes están buscando hacer elecciones alimentarias más responsables y conscientes para apoyar los valores ambientales.

10:30 Pausa café



Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1: Francisca Hernández García

Firma del IP2: Antonio J. Signes Pastor