

Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT_2023/24

Lugar	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSEAMN) de la Universitat Politècnica de València.
Localidad	Valencia
Provincia	Valencia
Fecha	6 de julio de 2023.
Proyecto:	LEGUMAX
Código proyecto	AGROALNEXT_2022/030
Grupo de investigación	<p>Grupo de investigación Food&Health del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV de la 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 style="text-align: center;"> <p>Food^{UPV}</p> </div> </div>

INFORME DE LA ACTIVIDAD:

El pasado 6 de julio se celebró la III Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos organizada por el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV de la Universitat Politècnica de València en la que los distintos grupos de investigación del mismo llevaron a cabo la presentación de los proyectos AGROALNEXT en los que participan. En dicho contexto el Grupo de investigación Food&Health del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV de la Universitat Politècnica de València presentó su proyecto AGROALNEXT_2022/030: "Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (LEGUMAX)".

A la jornada asistieron tanto investigadores como estudiantes, atendiendo a las descripciones de los proyectos y sus ponentes.

FOTOS DE LA ACTIVIDAD:



III Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos
6 de julio de 2023 (salón de actos edificio 3G)
ORDEN DE INTERVENCIÓN

Hora	Grupo	Ponente: "Proyecto"
9H30	FOOD & HEALTH	ANA M. ANDRÉS: "DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES BASADOS EN LEGUMBRES FERMENTADAS PARA LA PREVENCIÓN DEL SOBREPESO INFANTIL"
9H45	FISH	ISABEL FERNÁNDEZ: "MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN EL MEDIO MARINO" ÉDGAR PÉREZ: "DEVELOPMENT OF PHOTONIC MULTI-SENSING SYSTEMS BASED ON MOLECULAR-GATES BIORECOGNITION AND PLASMONIC SENSORS" ÉDGAR PÉREZ: "APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL ALGARROBO Y SU FRUTO EN ALIMENTACIÓN HUMANA"
10H00	ASPA	JOSÉ BENEDITO: "DESARROLLO DE SISTEMAS ULTRASÓNICOS PARA LA MONITORIZACIÓN NO-INVASIVA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, ORIENTADO A LA MEJORA DE LA DIGITALIZACIÓN DEL SECTOR AGROALIMENTARIO" "USO DE TECNOLOGÍAS ULTRASÓNICAS Y DE CAMPOS ELÉCTRICOS PARA LA OBTENCIÓN DE AISLADOS PROTEICOS DE ALTRAMUZ Y SU EXTRUSIÓN PARA EL DESARROLLO DE ANÁLOGOS CÁRNICOS SALUDABLES" NEUS SANJUÁN: "EVALUACIÓN DE LA HUELLA AMBIENTAL Y LA SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS"
10h15	ALIMENTOS FUNCIONALES	NOELIA BETORET: "REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE FRUTAS POR SU EFECTO BENEFICIOSO SOBRE EL MICROBIOMA INTESTINAL. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE LA AGRICULTURA LOCAL"
10H30	BIOPOLÍMEROS	AMPARO CHIRALT: "APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS Y SU APLICACIÓN EN EL DESARROLLO DE ENVASES BIODEGRADABLES ACTIVOS PARA ALIMENTOS"
10H45	MIEL	ISABEL ESCRICHE Y JUAN SORRIBAS: "TÉCNICAS ANALÍTICAS RÁPIDAS PARA EVALUAR SEGURIDAD, ADULTERACIÓN Y TRAZABILIDAD EN PRODUCTOS DE LA COLMENA. APLICACIÓN A UN CULTIVO EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA"
11H00	MIQUALI	AMPARO QUILES: "DESARROLLO A ESCALA PILOTO DE OLEOGELES SALUDABLES PARA SUSTITUIR GRASAS SATURADAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS"
11H15	I-FOOD	M. JESÚS PAGÁN: "COMBINACIÓN DE IMPRESIÓN EN 3D Y MICROENCAPSULACIÓN PARA EL DESARROLLO DE MATRICES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS E INHOMOGÉNEAS Y OBTENER ALIMENTOS PROCESADOS MÁS SALUDABLES" "DESAFÍOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS" "UTILIZACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D PARA UNA ALIMENTACIÓN PERSONALIZADA Y SOSTENIBLE" "DESARROLLO DE METODOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO DE ESPECIES ACUÍCOLAS"
11h30	POSCOSECHA	MARISA CASTELLÓ: "PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR DE FRUTAS FRESCAS A PARTIR DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA Y DE SU RESPUESTA CONSCIENTE E INCONSCIENTE" "MEJORA DE LA PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE MORINGA EN PARAGUAY PARA CONTRIBUIR AL APORTE NUTRICIONAL DE GRUPOS DESFAVORECIDOS"
11h45	CAFÉ NETWORKING	

Figura 1. Programa de la III Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos organizada por el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV de la Universitat Politècnica de València.



Figura 2. La Dra. Ana Maria Andrés Grau, IP del proyecto AGROALNEXT_2022/030, presentando la ponencia “Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (LEGUMAX)”.

Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1.