

## PROGRAMA V7 (08-03-2024)

MIÉRCOLES 6 de marzo 2024	
8-9h	<b>Registro participantes</b>
9:15 a 10h	<p><b>Inaguración Oficial</b>  <b>Rafael Sebastian Aguilar</b>, Director general de Ciencia e Investigación. Conselleria de Educación, Universidades y Empleo.  <b>María Belén Picó Sirvent</b>, Vicerrectora de Investigación. Universitat Politècnica de València  <b>Ángel Antonio Carbonell Barrachina</b>, Vicerrector de Investigación y Transferencia. Universidad Miguel Hernández de Elche.  <b>Raúl Moral Herrero</b>, Coordinador Agroalnext GVA</p>
10:00 a 11h	<p><b>SESION TEMATICA 3.A: Transición digital del sector agroalimentario.</b>  <b>Moderador: Raúl Moral (UMH)</b>  <b>Oral S3.1</b> (2342) DISEÑO DE UN GEMELO DIGITAL PARA EL CONTROL CLIMÁTICO EN UN INVERNADERO DE CANNABIS SATIVA: UN ESTUDIO DE CASO DE USO EN LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE. <i>Ferrández Pastor, F. J.</i>  <b>Oral S3.2</b> (2489) ANÁLISIS DE METODOLOGÍA DE TOMA DE DATOS CON DRON EMBARCANDO DIFERENTES SENSORES PARA LA GENERACIÓN DE ÍNDICES DE VEGETACIÓN. <i>Quintanilla I.</i>  <b>Oral S3.3</b> (2314) DEL LABORATORIO AL CAMPO: REVOLUCIONARIO SISTEMA DE RIEGO SOSTENIBLE CON TECNOLOGÍA DE RECUPERACIÓN HÍDRICA Y NUTRICIONAL. <i>Núñez Gómez D.</i>  <b>Oral S3.4</b> (2379) USO DE SISTEMAS ULTRASÓNICOS PARA LA MONITORIZACIÓN NO-INVASIVA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. <i>Giacomozzi A.</i></p>
11:00-11:30h	<b>PAUSA CAFÉ (Sala Triangular, planta baja) y visualización posters</b>
11:30-13:30h	<p><b>SESION TEMATICA 3.B: Transición digital del sector agroalimentario.</b>  <b>Moderador: Raúl Moral (UMH)</b>  <b>Oral S3.5</b> (2398) EMPLEO DE CEPAS NO MICOTOXIGÉNICOS PARA EL CONTROL DE LA PATULINA PRODUCIDA POR <i>Penicillium Expansum</i>. <i>Ballester, A</i>  <b>Oral S3.6</b> (2387) SEGUIMIENTO DE LA PLAGA <i>Delotococcus Aberiae</i> EN NARANJOS MEDIANTE HERRAMIENTAS DE TELEDETECCIÓN. <i>Della Bellver, F.</i>  <b>Oral S3.7</b> (2400) DESARROLLO DE ESTRATEGIAS ECO-RESPETUOSAS INNOVADORAS BASADAS EN MIPEPS Y SENSORES PROXIMALES PARA OPTIMIZAR EL USO DE AGUA Y NITRÓGENO EN EL CULTIVO DE TOMATE (TOMSMART). <i>García Robles, I.</i>  <b>Oral S3.8</b> (2404) SENSOR ECONÓMICO Y EFICIENTE PARA EL CONTROL DEL AMONIACO EN EXPLOTACIONES GANADERAS: NH3CONTROLFARM. <i>Campins-Falco, P.</i>  <b>Oral S3.9</b> (2368) ESTUDIO DE REDES NEURONALES PARA LA CALSIFICACIÓN DE VARIEDADES DE POLENES DE MIEL AUTOCTONAS. <i>Valiente González, J.M.</i>  <b>Oral S3.10</b> (2463) MOVIMIENTO DEL GANADO CON COLLARES GPS Y SU APLICACIÓN EN LA GESTIÓN DE AGROECOSISTEMAS. <i>Magalhaes Barbosa, J.</i>  <b>Oral S3.11</b> (2499) HERRAMIENTAS DIGITALES PARA PROMOVER LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR AGROALIMENTARIO. <i>Sánchez Artero, S.</i></p>

<b>13:30-15:00h</b>	<b>PAUSA COMIDA: CATERING</b>
<b>15:00-17:00h</b>	<p><b>SESION TEMATICA 1.A Producción primaria sostenible. Transición ecológica</b> <b>Moderadora:</b> <i>María de la Luz García Pardo (UMH)</i></p> <p><b>Oral S1.1</b> (2207) REGULACIÓN DE LA TRANSPIRACIÓN EN TOMATE ANTE DÉFICIT HÍDRICO MEDIANTE EL USO DE AGONISTAS DE LOS RECEPTORES DEL ÁCIDO ABCISÍCO. <i>Rodríguez Egea, P.L.</i></p> <p><b>Oral S1.2</b> (2359) ESTUDIO DE LA CALIDAD ESPERMÁTICA EN MUESTRAS REFRIGERADAS DE CONEJO: EJEMPLO DE SINERGIA ENTRE PROYECTOS AGROALNEXT. <i>García Pardo, M.L.</i></p> <p><b>Oral S1.3</b> (2363) LA APLICACIÓN EXÓGENA DE PROLINA ENCAPSULADA AUMENTA LA TOLERANCIA DE ARABIDOPSIS A LAS ALTAS TEMPERATURAS. <i>Almache Avendaño, V.C.</i></p> <p><b>Oral S1.4</b> (2365) OPTIMIZACIÓN DE LAS VARIABLES DEL PROCESO DE ENCAPSULACIÓN DEL ÁCIDO SALICÍLICO PARA UN ESCALADO INDUSTRIAL SOSTENIBLE. <i>Sampedro Guerrero, J.A.</i></p> <p><b>Oral S1.5</b> (2382) MODULACIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENRAIZAMIENTO EN RESPUESTA A ESTRÉS ABIÓTICO. <i>Pérez Pérez, J.M.</i></p> <p><b>Oral S1.6</b> (2394) DESARROLLO Y SELECCIÓN DE PORTAINJERTOS PARA LA TOMATA VALENCIANA. <i>Prohens Tomas, J.</i></p> <p><b>Oral S1.7</b> (2402) LA INCLUSIÓN DE HASTA EL 15 % DE ORUJO BLANCO EN LA RACIÓN DE GANADO CAPRINO MANTIENE EL pH, COLOR, Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LA LECHE. <i>Gálvez-López, M.</i></p> <p><b>Oral S1.8</b> (2408) EVALUACIÓN DE LA TOLERANCIA A LA SEQUÍA EN CULTIVOS PROMISORIOS: ESTUDIO DEL IMPACTO FISIOLÓGICO DEL ESTRÉS EN DOS ESPECIES DEL PSEUDOCEREAL AMARANTO. <i>Egea Sánchez, J.M.</i></p>
<b>17:00-17:30h</b>	<b>PAUSA CAFÉ (Sala Triangular, planta baja) y visualización posters</b>
<b>17:30-18:30h</b>	<p><b>SESION TEMATICA 1.B Producción primaria sostenible. Transición ecológica</b> <b>Moderadora:</b> <i>María de la Luz García Pardo (UMH)</i></p> <p><b>Oral S1.9</b> (2411) DESARROLLO DE BIOPESTICIDAS INNOVADORES CONTRA ENFERMEDADES FUNGICAS DE LA VID. <i>González Bermúdez, L.</i></p> <p><b>Oral S1.10</b> (2434) MEJORA DE PORTAINJERTOS ASISTIDA POR POLINIZADORES PARA AUMENTAR LA EFICIENCIA EN EL USO DE AGUA Y FERTILIZANTES EN TOMATE. <i>Pérez Alfocea, F.</i></p> <p><b>Oral S1.11</b> (2456) EVALUACIÓN DE VARIEDADES DE MELÓN Y SANDÍA EN CONDICIONES DE DÉFICIT HÍDRICO Y SALINIDAD. <i>Bracho Gil, M.</i></p>
<b>19:30h</b>	<b>Visita cultural Palacio Ducal y vino de honor (autobuses urbanos gratuitos con la credencial del congreso)</b>

## JUEVES 7 de marzo 2024

<b>9:00-10:00h</b>	<p><b>Mesa redonda: INNOVACION EN EL CONTEXTO AGROALNEXT</b>  <b>Modera:</b> <i>Belén Picó (UPV)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mariano Almela</b>, Director del Servicio de Gestión de la Investigación - OTRI UMH</li> <li>- <b>Fernando Conesa</b>, Servicio de Promoción y Apoyo a la Investigación, Innovación y Transferencia, UPV</li> <li>- <b>Tonia Salinas</b>, Directora Gerente · Parque Científico de la UMH – Elche</li> <li>- <b>Nicolás Juste Vidal</b>, Coordinador de Proyectos ANECOOP</li> </ul>
<b>10:00-11:00h</b>	<p><b>SESION TEMATICA 1.C Producción primaria sostenible. Transición ecológica</b></p> <p><b>Oral S1.12</b> (2457) PUESTA A PUNTO DE LA METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE LA RESPUESTA AL DÉFICIT HÍDRICO EN PEPINO. <i>Flores León, A.</i></p> <p><b>Oral S1.13</b> (2488) EL DÁTIL ILICITANO COMO INGREDIENTE CLAVE PARA LA REFORMULACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES Y SOSTENIBLES. <i>Rodríguez Párraga, J.</i></p> <p><b>Oral S1.14</b> (2490) PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DEL PIMIENTO BLANCO DE VILLENA. <i>Fita, A.</i></p> <p><b>Oral S1.15</b> (2399) BUSCANDO BIOMARCADORES DE FERTILIDAD: CORRELACIÓN ENTRE MOVILIDAD Y LA PROTEÍNA AKAP4 EN ESPERMATOZOIDES DE TORO. <i>Gacem, S.</i></p>
<b>11:00-11:30h</b>	<b>PAUSA CAFÉ (Sala Triangular, planta baja) y visualización posters</b>
<b>11:30-13:30h</b>	<p><b>SESION TEMATICA 2.A: Garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles</b></p> <p><b>Modera:</b> <i>Juan Manuel Castagnini (UV)</i></p> <p><b>Oral S2.1</b> (2306) PELÍCULAS DE PHBV CON EXTRACTOS DE PAJA DE ARROZ PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LA CARNE DE CERDO. <i>Moll Montaner, E.</i></p> <p><b>Oral S2.2</b> (2349) OBTENCIÓN DE FIBRAS DE CELULOSA A PARTIR DE CÁSCARA DE ALMENDRA COMBINANDO LA EXTRACCIÓN CON AGUA SUBCRÍTICA Y EL BLANQUEO CON PERÓXIDO DE HIDRÓGENO. <i>Gil Guillén, I.</i></p> <p><b>Oral S2.3</b> (2357) FIBRAS CELULÓSICAS DE PAJA DE ARROZ PARA MODULAR LAS PROPIEDADES DEL SUCCINATO DE POLI BUTILENO. <i>Olivas, C.</i></p> <p><b>Oral S2.4</b> (2358) EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE EXTRACTOS DE PIEL DE ALMENDRA EN PELÍCULAS DE PLA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. <i>Martín Pérez, L.</i></p> <p><b>Oral S2.5</b> (2364) EFECTO DE LA FERMENTACIÓN CON BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS EN LOS COMPUESTOS FENÓLICOS ANTIOXIDANTES DE BEBIDAS DE ALGARROBA, CHUFA O ARROZ. <i>Cilla Tatay, A.</i></p> <p><b>Oral S2.6</b> (2370) EVALUACIÓN DEL EFECTO PREBIÓTICO DE INGREDIENTES EN POLVO PROCEDENTES DEL BAGAZO DE NARANJA Y DE EXCEDENTES DE CAQUI SOBRE LA MICROBIOTA INTESTINAL DE MUJERES POSTMENOPÁUSICAS. <i>Gosalbes Soler, M.J.</i></p> <p><b>Oral S2.7</b> (2386) IMPACTO DE LA FERMENTACIÓN EN ESTADO SÓLIDO CON <i>Pleurotus Ostreatus</i> SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LAS HABAS (VICIA FABAL.). <i>Muñoz Pina, S.</i></p>
<b>13:30-15:00h</b>	<b>PAUSA COMIDA: CATERING</b>

<b>15:00-16:00h</b>	<p><b>SESION TEMATICA 2.B: Garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles</b></p> <p><b>Modera:</b> <i>Juan Manuel Castagnini (UV)</i></p> <p><b>Oral S2.8</b> (2493) UN NUEVO BIOESTIMULANTE PARA LA PRODUCCIÓN DE METABOLITOS SALUDABLES DE ALTO VALOR AÑADIDO. <i>Pérez Colao, P.</i></p> <p><b>Oral S2.9</b> (2388) UTILIZACIÓN DE HABAS FERMENTADAS (Vicia faba L.) PARA LA PRODUCCIÓN DE SNACKS RICOS EN PROTEÍNAS. <i>Khvostenko, K.</i></p> <p><b>Oral S2.10</b> (2391) ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE BAGAZO DE CERVEZA OBTENIDOS POR EXTRACCIÓN CON AGUA SUBCRÍTICA. <i>Gómez Contreras, P.A.</i></p>
<b>16:00-16:30</b>	<p><b>SESION TEMATICA 1.C Producción primaria sostenible. Transición ecológica</b></p> <p><b>Oral S1.16</b> (2509) ACEITES ESENCIALES DE CONÍFERAS CONTRA PLAGAS DE PULGÓN: LA UNIÓN HACE LA FUERZA. <i>Casas Martínez, J.L.</i></p> <p><b>Oral S1.17</b> (2778) ESTRATEGIAS HIDROSOSTENIBLES EN FRUTALES DE HUESO: CASO A ESTUDIO EL ALBARICOQUERO. <i>Galindo, A.</i></p>
<b>16:30-17:00h</b>	<b>PAUSA CAFÉ (Sala Triangular, planta baja) y visualización posters.</b>
<b>17:00-18:30h</b>	<p><b>SESION NETWORKING Y BENCHMARKING: CASOS DE EXITO COLABORACIÓN PUBLICO PRIVADA:</b> Organizado por Agentes de Innovación AVI AGROALIMENTACIÓN</p> <p><i>Mesa 1:</i></p> <p><b>Damaso Moreno</b>, agente innovación CIAGRO-FISABIO</p> <p><b>Amadeo Samper</b>, Sociedad de Agricultores de la Vega S.L. SAV</p> <p><b>Javier Cervera</b>, agente innovación Agrofood-UPV</p> <p><b>Juan José Rico</b>, agente innovación FEDACOVA</p> <p><i>Mesa 2:</i></p> <p><b>Carlos de Ollas Valverde</b>, Agente de innovación UJI</p> <p><b>Maria Jose Escoto</b>, Agente de innovación UA Fisiología Genética y Microbiología.</p> <p><b>José Castro León</b>, La Unió Llauradora i Ramadera</p> <p><b>Carlos Montesinos</b>, Responsable de Innovación AVA-ASAJA</p>
<b>21h</b>	<b>Cena de gala Hotel Senator</b>

## VIERNES 8 de marzo 2024

<p><b>9:00-10:30h</b></p>	<p><b>SESION TEMATICA 4: Economía circular.</b>  <b>Modera:</b> <i>Luciano Orden (UMH)</i>  <b>Oral S4.1</b> (2395) CARACTERIZACION DE LOS COMPONENTES BIOACTIVOS Y PROPIEDADES ANTIFUNGICAS DE SALVADO DE ARROZ FERMENTADO POR BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS. <i>Quiles Beses, J.M.</i>  <b>Oral S4.2</b> (2426) VALORIZACIÓN SECUENCIAL DEL RESIDUO INDUSTRIAL DE LA GRANADA – EXPLORANDO UN NUEVO MODELO DE BIORREFINERÍA. <i>Jiménez, P.</i>  <b>Oral S4.3</b> (2442) OPTIMIZACIÓN DEL USO DE COMPLEJANTES DE ORIGEN NATURAL EN PROCESOS FOTO-FENTON A PHS SUAVES. <i>Arévalo Aguado, J.</i>  <b>Oral S4.4</b> (2777) DISEÑO Y VALIDACIÓN AGRONÓMICA DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANO-MINERALES PELLETIZADOS PARA TRIGO. <i>Sánchez Méndez, S.</i>  <b>Oral S4.5</b> (2453) EVALUACIÓN DEL EFECTO BIOESTIMULANTE DE EXTRACTOS DE BAGAZO Y ALPERUJO EN PLANTAS DE TOMATE SOMETIDAS A ESTRÉS POR SALINIDAD. <i>Cerdán Sala, M.</i>  <b>Oral S4.6</b> (2389) ACERCAMIENTO A LA INNOVACIÓN SOSTENIBLE AGRÍCOLA A PARTIR DE LA PREDICCIÓN DE EMISIONES BAJO EL COMPORTAMIENTO Y LA CULTURA SOSTENIBLE DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO. <i>Zorrilla Muñoz, V.</i></p>
<p><b>10:30-11:30h</b></p>	<p><b>Mesa Redonda: CAPTURA DE RECURSOS: PARTICIPACIÓN EN PROPUESTAS EUROPEAS, NACIONALES Y REGIONALES EN EL CONTEXTO AGROALNEXT</b>  <b>Modera:</b> <i>Angel Carbonell (UMH)</i>          - <b>María José Tomás</b>, Dpto. Promoción Institucional CDTI          - <b>José Manuel González</b>, Punto Nacional Horizonte Europa Cluster 6</p>
<p><b>11:30-12:00h</b></p>	<p><b>PAUSA CAFÉ (Sala Triangular, planta baja) y visualización posters.</b></p>
<p><b>12:00-13:00h</b></p>	<p><b>Mesa Redonda: TRASFERENCIA EN EL CONTEXTO AGROALNEXT: HERRAMIENTAS Y OPORTUNIDADES</b>  <b>Modera:</b> <i>Fco Barba (UV)</i>          - <b>Inés Echeverría Goñi</b>, Directora I+D+i CTNA, Coordinadora AGROALNEXT Nacional.          - <b>Juan José Alarcón Cabañero</b>, Director del CEBAS-CSIC, Coordinador AGROALNEXT Comunidad Murcia</p>
<p><b>13:00-13:30h</b></p>	<p><b>CONCLUSIONES Y CLAUSURA</b></p>
<p><b>13:30-14:30h</b></p>	<p><b>COCTEL DESPEDIDA</b></p>