

Programa Científico

Fecha	15 de septiembre de 2022
8:00-9:00	Entrega de documentación
9:00-9:15	Ceremonia de Apertura
9:15-10:15	Conferencia Inaugural: “Frutas, hortalizas, salud y sostenibilidad: ¿Hacia dónde vamos?”. Dr. Francisco Tomás-Barberá (C.E.B.A.S., C.S.I.C., Murcia).
Sesión 1	Recursos Fitogenéticos, Mejora, Biotecnología y Producción Vegetal. Moderador: Dr. José Enrique Cos Terrer (IMIDA, Murcia).
	Presentaciones Orales
S1-01 10:15-10:30	Programa de mejora de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) Flor de baladre y Pimiento para la introducción de resistencias a virus. <i>P. Carbonell, J.A. Cabrera, A. Grau, J.F. Salinas, A. Alonso, A. Amorós, E. Sánchez, N. López, J. Gomáriz, J.J. Ruiz, S. García-Martínez.</i>
S1-02 10:30-10:45	Estudio de diferentes genotipos y generaciones de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) tipo canario con resistencia a virus. <i>J.F. Salinas, C.M. Marín, P. Carbonell, J.A. Cabrera, A. Grau, A. Alonso, A. Amorós, J.J. Ruiz, A. Monforte, A. Granell y S. García-Martínez.</i>
S1-03 10:45-11:00	Diseño de marcadores moleculares ligados al gen Ty-1 para la búsqueda de individuos recombinantes que hayan perdido parte de la carga de ligamiento asociada al gen Ty-1. <i>J.A. Cabrera, P. Carbonell, J.F. Salinas, A. Alonso, A. Grau, J.J. Ruiz y S. García-Martínez.</i>
S1-04 11:00-11:15	Diversidad genética en la colección de almendro del CEBAS-CSIC. <i>J. Mas-Gómez, F. Dicenta, M. Rubio y P.J. Martínez-García.</i>
S1-05 11:15-11:30	Caracterización de naranjas sanguinas en cinco estados de maduración. <i>A. Guirao, M.E. García-Pastor, D. Valero, M. Serrano y D. Martínez-Romero.</i>
11:30-12:00	Pausa Café

Sesión 2	Usos del Territorio y Economía Agraria. Moderador: Dr. Federico Martínez-Carrasco Pleite (Universidad de Murcia).
	Presentaciones Orales
S2-01 12:00-12:15	Exploración inicial socioeconómica de las comunidades rurales del distrito de Sembabule, Uganda. <i>J. Solano-Jiménez, L. Martínez-Carrasco y R. Abadía-Sánchez.</i>
S2-02 12:15-12:30	Identificación e inventario de parcelas agrícolas abandonadas en Ricote (Murcia) mediante herramientas SIG. Evidencias y tendencias del abandono de tierras en base a los diferentes usos de suelo. <i>J.E. Torres Pérez y A. Martínez-Gabarrón.</i>
S2-03 12:30-12:45	Análisis de sostenibilidad económica, ambiental y socio-cultural en la DOP alicante. Producción vitivinícola y enoturismo como empresa innovadora y sostenible. <i>I. Arias Navarro.</i>
S2-04 12:45-13:00	Análisis del precio de materias primas y piensos compuestos: repercusión sobre los costes de producción en porcino. <i>N. Cayuela y J. Orengo.</i>
13:00-15:00	Pausa Comida
Sesión 3	Procesado e Innovación en Productos de Origen Animal. Moderador: Dra. Mirian Pateiro Moure (CETECA, Ourense).
S3-01 15:00-15:15	Modificación del perfil lipídico en longanizas de pascua con reemplazamiento de grasa animal por una emulsión gelificada. <i>C. Botella-Martínez, J. Fernández-López, J.A. Pérez-Álvarez, M. Viuda-Martos.</i>
S3-02 15:15-15:30	El dátil como un nuevo ingrediente en la elaboración de sistemas modelo de snack cárnicos crudo-curados más saludables. <i>C. Muñoz-Bas, L. Candela-Salvador, C. Botella-Martínez, M. Viuda-Martos, J.A. Pérez-Álvarez.</i>
S3-03 15:30-15:45	Aplicación de coproductos del dátil (<i>Phoenix dactylifera</i> L. cv. Larga) en un sistema modelo de embutido crudo-curado. <i>L. Candela-Salvador, C. Muñoz-Bas, C. Botella-Martínez, M. Viuda-Martos, J.A. Pérez-Álvarez.</i>
S3-04 15:45-16:00	Nuevos ingredientes alimentarios para el desarrollo e innovación alimentarios dentro de una producción de alimentos sostenible. <i>N. Gómez-Moreno y E. Sayas-Barberá.</i>
	Presentaciones en Póster
S3-P1	Estudio de la viabilidad de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> durante el almacenamiento de un producto cárnico fermentado industrial

	<p>argentino.</p> <p><i>N. Sirini, M. Ruiz, M. Stegmayer, J. Fernández-López, M. Viuda-Martos, M. Rosmini.</i></p>
S3-P2	<p>Efecto del agregado del probiótico <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> sobre los parámetros fisicoquímicos de un producto cárnico argentino.</p> <p><i>N. Sirini, P. Loyeau, V. Ordoñez, G. Ribero, E. Rossler, G. Walker, J.A Pérez-Álvarez.</i></p>
Sesión 4	<p>Producción, Bienestar, Genética y Calidad en la Producción Animal.</p> <p>Moderador: Dr. Ramón Pacheco Arjona (CONACYT, México).</p>
	Presentaciones Orales
S4-01 16:00-16:15	<p>Variables conductuales y cargas parasitarias de caprinos en el trópico: independencia en los muestreos.</p> <p><i>G.A. Ortíz-Domínguez, C.A. Sandoval-Castro, P.G. González-Pech, J.J. Villalba, J.F.J. Torres-Acosta, J. Ventura-Cordero.</i></p>
S4-02 16:15-16:30	<p>Comparación del conteo de huevos de nematodos gastrointestinales de caprinos adultos en el trópico relacionados con la hora del día.</p> <p><i>G.A. Ortíz-Domínguez, P.G. González-Pech, C.A. Sandoval-Castro, J. Ventura-Cordero, J.J. Villalba, J.F.J. Torres-Acosta.</i></p>
S4-03 16:30-16:45	<p>Crecimiento pre y postdestete en el cruce industrial de una línea maternal resiliente de conejos.</p> <p><i>M. Martínez-Albert, M.J. Argente y M.L. García.</i></p>
S4-04 16:45-17:00	<p>Estudio del tipo de alojamiento y de las condiciones ambientales sobre la calidad espermática porcina.</p> <p><i>M. Molina, P.J. Llamas, M.J. Argente y M.L. García</i></p>
	Presentaciones en Póster
S4-P1	<p>Efecto de la línea genética, de la densidad de cría y del sexo en los parámetros de crecimiento en conejo.</p> <p><i>I. Agea, M. Baeza, J.M. Ballester, A. Cánovas, J.A. Martínez, M.J. Argente y M.L. García.</i></p>
S4-P2	<p>Perfil de ácidos grasos en útero y oviducto en hembras gestantes de dos líneas de conejo seleccionadas divergentemente por variabilidad ambiental del tamaño de camada.</p> <p><i>I. Hadjadj, M.J. Argente y M.L. García.</i></p>
17:00-17:30	Pausa Café

Sesión 5	Agricultura Sostenible, Cambio Climático y Estreses Ambientales. Moderador: Dra. María Ángeles Botella (Universidad Miguel Hernández, Orihuela).
	Presentaciones Orales
S5-01 17:30-17:45	Actividad antibacteriana in vitro de ocho plantas invasoras. <i>M.T. Pretel, O. García, M. Pérez y G. Díaz.</i>
S5-02 17:45-18:00	Capacidad antifúngica in vitro de extractos de cuatro plantas invasoras: <i>Acacia saligna</i> , <i>Lantana cámara</i> , <i>Nicotiana glauca</i> y <i>Ricinus communis</i> . <i>G. Díaz, M. Pérez, O. García y M.T. Pretel.</i>
S5-03 18:00-18:15	Reproductive phenology of <i>Vaccinium floribundum</i> Kunth (Ericaceae) and codification based on evidence from the volcano Chimborazo paramo (Ecuador). <i>J.M. Caranqui-Aldaz, H. Romero-Saltos, F. Hernández and R. Martínez.</i>
S5-04 18:15-18:30	Efecto de la reducción de agua de riego en el aceite de oliva de la variedad Arbequina. <i>A. Ceresola-Climent, J.M. García-Garvía y L. Noguera-Artiaga.</i>
S5-05 18:30-18:45	Uso de film alternativo compostable en envasado de productos IV gama. <i>E.M. García-Arjona, D. Martínez-Romero y M.J. Giménez.</i>
S5-06 18:45-19:00	Estudio del efecto del compost sobre la bioacumulación de metales pesados en suelos afectados por ceniza volcánica y sobre cultivos de cebolla (<i>Allium fistulosum</i> L). Estudio de caso en el cantón Mocha-Ecuador. <i>L. Carrera-Beltrán, I. Gavilanes-Terán, J. Idrovo-Novillo, H. Valverde-Orozco, S. Ramos-Romero, C. Chuquín-Enríquez, J. Guananga-Obregón, C. Paredes y A.A. Carbonell-Barrachina.</i>
18:45-19:00	Presentación de Pósteres de las Sesiones 3 y 4

Fecha	Viernes 16 de septiembre de 2022
Sesión 6	Instalaciones Industriales, Mecanización, Gestión del Agua y Agricultura de Precisión. Moderador: Dr. Iván Francisco García Tejero (IFAPA, Sevilla).
S6-01 9:00-9:15	Diseño, construcción y comprobación de funcionamiento de un sistema paralelo de captación de gases en escapes para motores térmicos gasolina (MEP) sin alteración de medida de concentración de [CO] en Inspección Técnica de Vehículos. <i>M.M. Paricio-Caño y M. Ferrández-Villena.</i>

S6-02 9:15-9:30	Clasificación de mieles monoflorales mediante la medición de impedancia eléctrica basada en redes neuronales IoT. <i>E. González-María, A. Madueño Luna, A. Ruiz-Canales y J.M. Madueño Luna.</i>
S6-03 9:30-9:45	Seguidor solar electrónico escalable basado en arduino, para instalaciones e infraestructuras móviles con necesidad de input energético. <i>J. Doñate García y A. Ruiz Canales.</i>
S6-04 9:45-10:00	Detección de la podredumbre en limones de las variedades Fino 49 y Fino 95 mediante el uso de una nariz electrónica. <i>A. Martínez Tovar, G. Martínez-Muñoz, A. Conesa-Celdrán y A. Ruiz-Canales.</i>
Presentaciones en Póster	
S8-P1 10:00-10:05	Determinación de los umbrales de estrés hídrico en el cultivo del almendro (<i>Prunus dulcis</i> Mill.) mediante medidas en continuo del potencial hídrico de tallo. <i>A. Calderón, A.E. Rubio y I.F. García-Tejero.</i>
Sesión 7	Gestión y Valorización de Residuos Orgánicos en la Agricultura. Moderador: Dra. Concepción Paredes Gil (Universidad Miguel Hernández, Orihuela).
Presentaciones Orales	
S7-01 10:15-10:30	La gestión de los residuos orgánicos municipales en el entorno de la economía circular: evaluación del proceso y calidad de los compost obtenidos en zonas rurales de la Comunidad Valenciana. <i>C. Álvarez-Alonso, C. Gómez, E. Martínez-Sabater, E. Agulló, A. García-Rández, S. Sánchez Méndez, I. Irigoien, M. López, R. Moral, M.A. Bustamante y M.D. Pérez-Murcia.</i>
S7-02 10:30-10:45	Valorización y aprovechamiento de los coproductos generados en la producción e industrialización del champiñón (<i>Agaricus bisporus</i>) y la seta de ostra (<i>Pleurotus ostreatus</i>). <i>S. Romero-López, C. Botella-Martínez, M. Viuda-Martos.</i>
S7-03 10:45-11:00	Desarrollo de yogures enriquecidos con extractos florales de azafrán. <i>C. Alcantara, D. Cerdá-Bernad, M.J. Frutos y E. Valero-Cases.</i>
11:00-11:30 Pausa Café	
S7-04 11:30-11:45	Utilización del proceso de vermicompostaje como post-tratamiento para la mejora de composts comerciales. <i>M.A. Mira-Urios, J.A. Sáez-Tovar y E. Martínez-Sabater.</i>
S7-05 11:45-12:00	Caracterización de tableros de partículas de vid con ácido cítrico. <i>M. Martínez-Fernández, M.T. Ferrández-García y M. Ferrández-Villena.</i>
S7-06	Sistema de teledetección anticipada de emisión de gases en una

12:00-12:15	planta de compostaje. <i>A. Ruiz-Canales, M. Miladi, A. Piñeiro.</i>
S7-07 12:15-12:30	Estudio de caracterización del lactosuero de empresas queseras del cantón mocha (Ecuador) para su potencial empleo en procesos de compostaje. <i>S. Ramos-Romero, I. Gavilanes-Terán, J. Idrovo-Novillo, V. Valverde-Orozco, C. Paredes.</i>
S7-08 12:30-12:45	Evolución del proceso y recuperación calórica en el compostaje de residuos orgánicos agropecuarios de la parroquia de San Andrés, Chimborazo (Ecuador). <i>V. Valverde-Orozco, I. Gavilanes-Terán, J. Idrovo-Novillo, L. Carrera-Beltrán, R. Villagrán-León, N. Naranjo-Infante, C. Paredes.</i>
Sesión 8	Postcosecha y Procesado de Productos Vegetales (Primera Parte) Moderador: Dr. Francisco Artés Hernández (Universidad Politécnica de Cartagena).
	Presentaciones Orales
S8-01 12:45-13:00	Efecto del tratamiento precosecha con espermidina en la calidad de naranja sanguina durante la conservación. <i>F. Garrido, J. Puente, M.E. García, D. Martínez, P.J. Zapata, J.M. Valverde, M. Serrano y D. Valero.</i>
S8-02 13:00-13:15	Los tratamientos precosecha con brasinoesteroides incrementan la producción del cultivo de cereza 'Sunburst' y la calidad del fruto. <i>J. Puente, M.E. García, F. Guillén, F. Garrido, S. Castillo, D. Valero y M. Serrano.</i>
S8-03 13:15-13:30	Caracterización físico-química, funcional y sensorial de las semillas de pimiento verde 'Lamuyo'. <i>A. Dobón, J. Łyczko, M.J. Giménez, A. Szumny, M.E. García-Pastor y P.J. Zapata.</i>
S8-04 13:30-13:45	Efecto de un film estirable biodegradable para el control del daño por frío en dos variedades de granada. <i>J.M. Lorente-Mento, A. Robles, A. Carrión, D. Valero, M. Serrano y D. Martínez-Romero.</i>
13:45-15:00	Pausa Comida
Sesión 8	Postcosecha y Procesado de Productos Vegetales (Segunda Parte) Moderador: Dr. Francisco Artés Hernández (Universidad Politécnica de Cartagena).
S8-05 15:00-15:15	Evaluación de diferentes variedades de alcachofa para determinar su idoneidad como producto mínimamente procesado.

	<i>M. Giménez-Berenguer, M. J. Giménez, J. Medina y P. J. Zapata.</i>
S8-06 15:15-15:30	Avances en el envasado para productos vegetales frescos “ready to eat”. Calidad y sostenibilidad. <i>J.D. Guillén y M.T. Pretel</i>
S8-07 15:30-15:45	Aplicación precosecha de benzoato de sodio para el control de podredumbres en limón. <i>A.I. Martínez, V. Serna-Escolano, M. Gutiérrez-Pozo, P.J. Zapata y M.J. Giménez.</i>
S8-08 15:45-16:00	Efecto del recubrimiento de quitosano con putrescina sobre la calidad de naranjas durante la conservación. <i>G. Martínez, M.J. Giménez-Torres, D. Valero, M. Serrano, P.J. Zapata y M.E. García-Pastor.</i>
Sesión 9	Alimentación Funcional, Calidad Sensorial y Salud. Moderador: Dra. Nieves Baenas Navrro (Universidad de Murcia).
	Presentaciones Orales
S9-01 16:00-16:15	Estrategias de mitigación para reducir la formación de acrilamida en patatas fritas: una revisión. <i>D. Santamaría, F. Burló y L. Noguera.</i>
S9-02 16:15-16:30	Comparación del contenido en determinados contaminantes abióticos en pescado de acuicultura y de pesca salvaje. <i>E. Hernández-López, M. Cano-Lamadrid y E. Sendra.</i>
S9-03 16:30-16:45	Estabilidad, propiedades físico-químicas y capacidad antioxidante en yogures con puré de higo. <i>N. Jiménez-Redondo, M. Cano-Lamadrid y E. Sendra.</i>
S9-04 16:45-17:00	Diseño y caracterización del prototipo de un alimento funcional para pacientes con depresión o ansiedad. <i>A. De Vicente-Panach, J.A. Piqueras-Rodriguez, J.A. Pérez-Álvarez.</i>
S9-05 17:00-17:15	Desarrollo e innovación de prototipos de trufa de chocolate fusión con dátil (<i>Phoenix dactylifera</i>) cv Bolica y maca (<i>Lepidium meyenii</i>). <i>M. Gosalbez, F. Cerrón, M. Viuda, Botella y J.A. Pérez.</i>
S9-06 17:15-17:30	Alternativas al dióxido de titanio como colorante alimentario. <i>M. Ródenas, M. Gutiérrez, M.J. Giménez, M.E. García-Pastor y P.J. Zapata.</i>
17:30-18:00	Pausa Café
S9-07 18:00-18:15	Desarrollo de cervezas funcionales con brócoli. <i>P. Sánchez, M.J. Giménez, R. Domínguez-Perles, C. García-Viguera y P. Zapata.</i>

S9-08 18:15-18:30	Determinación de arsénico total en alimentos infantiles a base de arroz mediante ICP-MS. <i>B. Serrano Alarcón y L. Nogueras Artiaga.</i>
S9-09 18:30-18:45	Mejora de la calidad del lomo ibérico relacionado con la inclusión de una nueva forma de ácido oleico. <i>A. Sarmiento-García, C. Viera, B. Rubio, B. Martínez y J.J. García</i>
S9-010 18:45-19:00	Evaluación del efecto del agente leudante en el contenido en hidroximetilfurfural en bizcocho. <i>M.V. Arias, H. Issa-Issa y E. Sendra.</i>
19:00-19:15	Presentaciones en Póster
S9-P1	Aplicación de tecnologías innovadoras para la obtención de productos con valor añadido a partir de subproductos de alcachofa. <i>D. Quintín, F. Lorca, A. Morales y P. García.</i>
S9-P2	Diseño y elaboración de panes enriquecidos con subproductos florales de azafrán y estudio de sus propiedades antioxidantes. <i>R. Sanchiz-Gracia, D. Cerdá-Bernad y M.J. Frutos.</i>
S9-P3	Pan enriquecido con flores de azafrán (<i>Crocus sativus</i> L.) desecadas en polvo - Valorización de subproductos florales del azafrán. <i>C. Roselli-Musmeci, D. Cerdá-Bernad y M.J. Frutos.</i>
S9-P4	Influencia del aceite esencial de chincho (<i>Tagetes elliptica</i> Sm.) y el ron de caña sobre las propiedades fisicoquímicas, composición y color de un sistema modelo de trufas de chocolate fusión. <i>F. Cerrón, M. Gosalbez, B. Salvá, J. Fernández, M. Viuda y J.A. Pérez.</i>
S9-P5	Calidad Alimentaria Diferenciada y Sostenibilidad. Proyecto AICO 2021/326. <i>L. Andreu-Coll, D. López-Lluch, F. Hernández y E. Sendra.</i>
S9-P6	The influence of the pasteurisation process on the colour of juices obtained from potatoes with red flesh. <i>A. Tkaczyńska.</i>
S9-P7	Propiedades físico-químicas y funcionales de hojas de <i>Ficus carica</i> L. <i>C. Teruel-Andreu, E. Sendra, F. Hernández y M. Cano-Lamadrid</i>

19:15-19:30	Ceremonia de Clausura
--------------------	------------------------------

Dr. Santiago García-Martínez (Presidente del Comité Organizador)
Dra. María Serrano (Presidenta del Comité Científico)