

### Programa Científico

<b>Fecha</b>	<b>14 de septiembre de 2023</b>
8:00-9:00	Entrega de documentación
9:00-9:15	Ceremonia de Apertura
9:15-10:00	<b>Conferencia Inaugural: "Tomates: de tradicionales a biotect"</b> <b>Dr. Antonio Granell Richart, IBMCP, CSIC, Valencia.</b>
<b>Sesión 1</b>	<b>Recursos Fitogenéticos, Mejora, Biotecnología y Producción Vegetal.</b> <b>Moderador: Dr. Pedro José Martínez-García, CEBAS-CSIC, Murcia.</b>
	<b>Presentaciones Orales</b>
S1-01 10:00-10:15	Determinación de la capacidad antioxidante total en líneas de mejora de tomate Muchamiel y De la pera con diferentes genotipos para los genes <i>Ty-1</i> y <i>ty-5</i> . <i>J.A. Cabrera, V.D. Murcia, P. Carbonell, J. F. Salinas, A. Grau, A. Alonso,</i>
S1-02 10:15-10:30	Identificación de resistencias genéticas a virus en el banco de germoplasma de tomate tradicional del IMIDA. <i>P. Carbonell, J. A. Cabrera, A. Grau, A. Alonso, J. Gomáriz, N. López, J. J. Ruiz, E. Sánchez y S. García-Martínez.</i>
S1-03 10:30-10:45	Efecto del tratamiento precosecha con brasinosteroides en el rendimiento y calidad de naranja roja injertada en dos patrones. <i>F. Garrido-Auñón, J. Puente-Moreno, M. E. García-Pastor, M. Serrano y D. Valero.</i>
S1-04 10:45-11:00	Caracterización pomológica y análisis de parámetros de calidad de selecciones avanzadas de cerezo del programa de mejora genética de IMIDA. <i>C. García, J. E. Cos, A. Carrillo, F. García, D. López, M. C. Ballesteros, V. Hernández, P. Flores, P. Hellín y A. Guevara.</i>

S1-05 11:00-11:15	Almond CV: Desarrollo de una herramienta de fenotipado masivo de almendras. <i>J. Mas-Gómez, F. Dicenta, M. Rubio y P. J. Martínez-García.</i>
S1-06 11:15-11:30	Análisis de producción y calidad de la colección de variedades de pitaya del IMIDA. <i>R. Alcaraz, A. Carrillo, A. Guevara, S. García-Martínez y J. Cos.</i>
S1-07 11:30-11:45	Caracterización óptica del limón en diferentes estados de maduración. <i>F.J. Navarro-Casas, V. Serna-Escolano, P.J. Zapata.</i>
	<b>Presentación en Póster</b>
S1-P1	Utilización de <i>Vitis vinifera</i> ( <i>subsp. sylvestris</i> ) como variedad mejorante: Influencia en las características cromáticas de vinos tintos cv. Caladoc. <i>C. Mayo, M. C. Vidal-Aragón, J. Fernández-Cortés, L. Martín, D. Moreno y M. T. Guerra.</i>
S1-P2	Puesta a punto de un marcador molecular para identificar la presencia del alelo alcafoça en el tomate De colgar. <i>A. García, P. Carbonell, J. A. Cabrera, A. Grau, A. Alonso, J. J. Ruiz y S. García-Martínez.</i>
<b>11:45-12:15</b>	<b>Pausa Café y Visualización de Pósteres</b>

<b>Session 2</b>	<b>Master's in Agro-Food Technology and Quality.</b> <b>Chairman: Dr. Malgorzata Korzeniowska, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland.</b>
	<b>Oral Presentations</b>
S2-01 12:15-12:35	Evolution of red grape pomace quality during ensiling. <i>A. Moulhssine, P. Nowicka, M. Gálvez, M.I.D. Ilea, A. Roca, J.R. Díaz y G. Romero.</i>
S2-02 12:35-12:55	Pepper seeds as a source of bioactive compounds for biostimulants production. <i>M. Narváez-Asensio, A. Dobón-Suárez, L. Tomaszewska-Hetman, P. J. Zapata, P. Nowicka y M. E. García-Pastor.</i>

S2-03 12:55-13:15	Extracción de compuestos de alto valor añadido a partir de subproductos de la industria cítrica. <i>A. Ortíz, A. Michalska-Ciechanowska, A. Dobón-Suárez, P. Zapata, M.J. Giménez.</i>
S2-04 13:15-13:35	Determinación <i>in vitro</i> de la formación de biofilms por <i>Clostridium difficile</i> y <i>Clostridium perfringens</i> y evaluación <i>in situ</i> de métodos de detección de biofilms en la industria. <i>A. Rajewska, D. Misić and L. Noguera-Artiaga.</i>
S2-05 13:35-13:55	Chokeberry extracts as a functional additives in yoghurt production: Product stability and antioxidant properties. <i>K. Wanió, E. Sendra and A. Dąbrowska.</i>
S2-06 13:15-14:15	Carcass and meat quality traits in three rabbit lines. <i>I. Zawisłak, M. J. Argente and M. Korzeniowska.</i>
<b>14:15-16:00</b>	<b>Pausa Comida y Visualización de Pósteres</b>

<b>Sesión 3</b>	<b>Gestión y Valorización de Residuos Orgánicos en la Agricultura.</b> Moderador: Dr. Julio Idrovo Novillo, ESPOCH, Ecuador.
<b>Presentaciones Orales</b>	
S3-01 16:00-16:15	Economía circular en efluentes de una industria oleícola. <i>M. Hernández, J. L. García, J. Cubero y G. Rodríguez.</i>
S3-02 16:15-16:30	Revisión bibliográfica sobre la gestión, el tratamiento y la valorización de los residuos orgánicos procedentes de las actividades agrícolas. <i>L. Rodríguez Moyano y C. Paredes Gil.</i>
S3-03 16:30-16:45	El suelo de montaña como fuente de microorganismos de interés para el enriquecimiento de muestras de compost. <i>C. Cruz y M. Jurado.</i>
S3-04 16:45-17:00	Influencia de compost ecológico, cubiertas vegetales y ganado en la calidad del suelo en el contexto de la agricultura ecológica. <i>C. García, L. de Sosa y E. Madejón.</i>

S3-05 17:00-17:15	Impacto ambiental de diferentes biofertilizantes respecto al manejo convencional del cultivo de trigo: Evaluación de las emisiones de gases de efecto invernadero y el secuestro edáfico de C. <i>M. A. Gutiérrez, S. Sánchez-Méndez, M. A. Mira-Uríos, L. Orden y J. A. Sáez.</i>
S3-06 17:150-17:30	Situación del manejo de residuos municipales en el Área Metropolitana de Panamá y su influencia en el desarrollo de vectores. <i>D. Bernál, A. Castro, L. Collado, B. Henríquez, A. Valderrama y A. Pérez-Espinosa.</i>
<b>17:30-18:00</b>	<b>Pausa café y Visualización de Pósteres</b>
S3-P1	Gestión de la fracción orgánica de residuos sólidos urbanos de recogida selectiva mediante compostaje en planta descentralizada: seguimiento del proceso y calidad del compost final. <i>N. Manrique, C. Álvarez-Alonso, M. D. Pérez-Murcia, M. López, S. Sánchez-Méndez, E. Martínez-Sabater, E. Agulló, A. García-Rández, I. Irigoien, R. Moral y M. A. Bustamante.</i>

<b>Sesión 4</b>	<b>Producción, Bienestar, Genética y Calidad en la Producción Animal.</b> Moderador: María Gabriela Mancilla Montelongo, CONACYT, México.
<b>Presentaciones Orales</b>	
S4-01 18:00-18:15	Relación entre el perfil de ácidos grasos en plasma y la supervivencia embrionaria en conejas. <i>R. López, I. Hadjadj, M.L. García y M.J. Argente.</i>
S4-02 18:15-18:30	Organic acids and sugars profiles in plasma at mating and at delivery in two rabbit lines selected divergently for litter size variability. <i>I. Hadjadj, M. L. García y M. J. Argente.</i>
S4-03 18:30-18:45	Valorización del orujo de uva blanca para su uso en alimentación de rumiantes mediante ensilado. <i>M. Gálvez, J. R. Díaz y G. Romero.</i>
S4-04 18:45-19:00	Calidad de carne en distintos sistemas pastoriles de producción de carne bovina en Chile. <i>C. Velásquez, D. Tapia, G. Sepúlveda, J. Quiñones y N. Sepúlveda.</i>

S4-05 19:00-19:15	Evaluación del estrés con termografía de infrarrojos tras la extracción espermática en conejos. <u>D. Serrano, M. Baeza, M. J. Argente y M. L. García.</u>
19:15-20:00	<b>Visualización de Pósteres</b>

<b>Fecha</b> 15 de septiembre de 2023	
<b>Sesión 5</b> <b>Agricultura Sostenible y de Precisión.</b> <b>Moderador: Dr. Alejandro Galindo Egea, IMIDA, Murcia.</b>	
<b>Presentaciones Orales</b>	
S5-01 9:00-9:15	Actividad antimicrobiana de las plantas invasoras <i>Acacia farnesiana</i> , <i>Caesalpinia gilliesii</i> , <i>Carpobrotus edulis</i> y <i>Mirabilis jalapa</i> . <u>G. Díaz, J. A. Díez y M. Verdú.</u>
S5-02 9:15-9:30	Análisis de sostenibilidad económica, ambiental y socio-cultural en la DOP alicantina. Modelo óptimo de explotación vitivinícola sosteniblemente generadora de energía solar renovable. <u>I. Arias Navarro.</u>
S5-03 9:30-9:45	Valorización del cultivo de la palmera datilera ilicitana ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.): Identificación y selección de descriptores para su aplicación alimentaria. <u>Carbonell, A., C. Navarro Rodríguez de Vera, N. Vigil, C. Obón, J. A. Pérez-Álvarez, E. Sayas-Barberá.</u>
S5-04 9:45-10:00	Efecto del tratamiento con ácido salicílico sobre el rendimiento y la calidad de la pitajaya. <u>A. Erazo-Lara, M.E. García-Pastor, H.M. Díaz-Mula, M. Serrano y D. Valero.</u>
S5-05 10:00-10:15	Empleo de ojo electrónico de bajo coste para la clasificación de tipos de aceite de oliva. <u>M. Oates, A. Conesa Celdrán, J. Ramos, N. Abu-Khalaf y A. Ruiz Canales.</u>
S5-06 10:15-10:30	Desarrollo de plataforma de sensores de gestión integral de cultivos en invernadero. <u>A. Ruiz Canales, A. Conesa Celdrán, A. J. Pérez Piñero y S. Fructuoso Muñoz.</u>

<b>Presentaciones en Póster</b>	
S5-P1	Sistema agrofotovoltaico dinámico en cultivo de tomate tradicional Muchamiel (VOLTO). <u>L. Muñoz-Acevedo, A. Alonso-Sanchis, P. Carbonell-Cerdá, J. A. Cabrera-Miras, M. A. Larrosa-Maciá, S. Pardo-Pina, S. García-Martínez y J. M. Cámara-Zapata.</u>
S5-P2	Revisión bibliográfica sistemática sobre la agricultura de precisión en regiones áridas y semiáridas. <u>A. Jodar-Abellan, A. Melián-Navarro y Pablo Melgarejo.</u>
S5-P3	Tecnologías habilitadoras para la digitalización en invernaderos: estudio en la producción de cáñamo industrial ( <i>Cannabis sativa</i> var. Kompolti). <u>S. Pardo-Pina, J. M. Cámara-Zapata, J. Muñoz-Acevedo, J. Ferrández-Pastor.</u>
S5-P4	Aplicación de Tecnologías Habilitadoras para la detección y clasificación de productos y envases defectuosos. <u>L. García García, R. Dato Cuadrado, M.D. Romero Sánchez, S. Pardo-Pina, J. Muñoz-Acevedo, J. M. Cámara-Zapata y J. Ferrández Pastor.</u>
S5-P5	Estudio de resistencia de plantas aromáticas a diferentes escenarios Climáticos. <u>M. Alfósea-Simón, S. Simón-Grao, V. Lidón, V. Navarro-Pérez, I. Simón y F. García-Sánchez.</u>

<b>Sesión 6</b>	
<b>Usos del Territorio y Economía Agraria.</b> <b>Moderador: Dra. María Dolores De Miguel, UPCT, Cartagena.</b>	
<b>Presentaciones Orales</b>	
S6-01 10:30-10:45	Relación entre las condiciones ambientales y la humedad del combustible vivo (HCV), durante el día, de cuatro especies vegetales del Parque Regional de la Sierra del Valle y Carrascoy (Región de Murcia). <u>J.F. Sarabia, J.M. Valverde y M.T. Pretel.</u>
S6-02 10:45-11:00	Evaluación de una política de internalización de las emisiones de carbono sobre la estructura de cultivos del Campo de Cartagena. <u>V. Martínez, J.M. Paz y F. Alcón.</u>
<b>11:00-11:30</b> <b>Pausa café y Visualización de Pósteres</b>	

S7-03 13:15-13:30	Diferencias sensoriales entre alcachofas de una misma variedad pero con distinto contenido fenólico. <u>M. Giménez-Berenguel</u> , <u>M. J. Giménez</u> , <u>L. Noguera-Artiaga</u> , <u>A. Á. Carbonell-Pedro</u> y <u>P. J. Zapata</u> .
S7-04 13:30-13:45	Efecto de ciclos de bajas temperaturas (2 °C – 20 °C) en postcosecha para promover la síntesis de antocianinas en naranja cv. Sanguinelli. <u>A. Espinosa</u> , <u>D. Martínez-Romero</u> y <u>J. M. Valverde</u> .
S7-05 13:45-14:00	Efecto de la aplicación precosecha de glicina betaína sobre la calidad postcosecha de mandarina conservada en frío. <u>M. Abellán-Baeza</u> , <u>A. Solana-Guilabert</u> , <u>S. Castillo-García</u> , <u>D. Valero-Garrido</u> y <u>M.E. García-Pastor</u> .
<b>14:00-15:30</b>	<b>Pausa Comida y Visualización de Pósteres</b>

<b>Sesión 7</b>	<b>Postcosecha y Procesado de Productos Vegetales (Segunda Parte)</b> <b>Moderador: Dr. Daniel Valero Garrido, UMH, Orihuela.</b>
S7-06 15:30-15:45	Efecto de la aplicación precosecha de espermidina sobre el rendimiento y la calidad de <i>Punica granatum</i> durante su conservación postcosecha. <u>A. Solana-Guilabert</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> , <u>M. Serrano</u> y <u>D. Valero</u> .
S7-07 15:45-16:00	Heterogeneidad físico-química y funcional en pimiento verde, rojo y amarillo. <u>D. Bethencourt-Carrasco</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> , <u>A. Dobón-Suárez</u> , <u>P. J. Zapata</u> .
S7-08 16:00-16:15	La aplicación foliar de espermidina mejora la calidad de la naranja ‘Cara cara’ durante el almacenamiento en frío. <u>J. Puente-Moreno</u> , <u>F. Garrido</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> , <u>D. Valero</u> y <u>M. Serrano</u> .
S7-09 16:15-16:30	Combinación de tratamientos pre-cosecha con efectos antifúngicos en naranja. <u>V. Ferreruela</u> , <u>P. Zapata</u> y <u>V. Serna</u> .

S6-03 11:30-11:45	Deslinde de la parcela catastral 56101A003000280000RD, manifestación de discrepancias, valoración y coordinación con registro de la propiedad. <u>A. El Kandaoussi</u> y <u>A. Melián</u> .
S6-04 11:45-12:00	Caracterización de los consumidores de cerveza atendiendo a sus actitudes hacia la producción ecológica. <u>R. Nieto-Villegas</u> , <u>R. Bernabéu</u> y <u>A. Rabadán</u> .
S6-05 12:00-12:15	Impacto socioeconómico de la adopción de prácticas agrícolas para la adaptación al cambio climático en el cultivo de café en Centroamérica y República Dominicana. <u>M. Valenzuela</u> , <u>J. A. Zabala</u> y <u>F. Alcón</u> .
S6-06 12:15-12:30	Efectos de la consideración de “unidad de explotación” en la valoración de fincas rústicas. Demérito ante expropiaciones. <u>P. García-Lázaro</u> y <u>A. Melián</u> .
S6-07 12:30-12:45	Efecto en la rentabilidad del enoturismo en España del tratamiento de datos recogidos en visitas a bodegas. <u>M. D. Cortina-Ureña</u> , <u>A. Pereira</u> , <u>A. López-Lluch</u> e <u>L. Arias-Navarro</u> .
<b>Presentaciones en Póster</b>	
S6-P1	Aislamiento Digital en las Zonas Rurales: Problemáticas y Soluciones. <u>H. Kerras</u> , <u>F. Rosique Contreras</u> , <u>S. Bautista</u> , <u>M. D. de-Miguel Gómez</u> .

<b>Sesión 7</b>	<b>Postcosecha y Procesado de Productos Vegetales (Primera Parte).</b> <b>Moderador: Dra. María Serrano Mula, UMH, Orihuela.</b>
<b>Presentaciones Orales</b>	
S7-01 12:45-13:00	Aplicación de tratamientos poscosecha para mantener la calidad de uva de mesa ( <i>Vitis vinifera</i> L. cv. Aledo). <u>P. Díaz-Giménez</u> , <u>M. C. Ruiz-Aracil</u> y <u>F. Guillén</u> .
S7-02 13:00-13:15	La aplicación precosecha de jasmonato de metilo mediante pulverización foliar y riego incrementa la calidad del pimiento verde. <u>A. Dobón-Suárez</u> , <u>M. J. Giménez</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> y <u>P. J. Zapata</u> .

<b>Sesión 8</b>	<b>Alimentación Funcional, Calidad Sensorial y Salud.</b> <b>Moderador:</b> Dra. Jacinta Collado González, IMIDA, Murcia.
	<b>Presentaciones Orales</b>
S8-01 16:30-16:45	Enriquecimiento de yogures con hueso de dátíl ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.). <i>L. Clemente-Forca, N. Muñoz-Tébar y J. Fernández-López.</i>
S8-02 16:45-17:00	Variación geográfica de elementos esenciales y no esenciales en muestras de arroz comercial de la península ibérica. <i>M. Rodríguez, A. J. Signes-Pastor y E. Sendra-Nadal.</i>
S8-03 17:00-17:15	Efecto del cocinado en el índice glucémico de los alimentos: aplicación en el diseño de menús en restauración colectiva. <i>M. A. Carbonell y J. M. Valverde.</i>
S8-04 17:15-17:30	Análisis del perfil de antocianinas, flavonoles, ácidos orgánicos y azúcares en yogur con puré de higo Colar. <i>A. Almansa-Hernández, M. Cano-Lamadrid y E. Sendra.</i>
<b>17:30-18:00</b>	<b>Pausa Café y Visualización de Pósteres</b>
S8-05 18:00-18:15	Efecto del tratamiento térmico de la colmena sobre la composición y la calidad de la miel. <i>B. Cabrerá, L. Noguera-Artiaga y E. Sendra.</i>
S8-06 18:15-18:30	Evaluación de la capacidad antioxidante en pescado. <i>A. Gabriel, E. Sendra, F. Hernández y L. Noguera-Artiaga.</i>
S8-07 18:30-18:45	Efecto del tamaño de partícula sobre la composición química, las propiedades fisicoquímicas y techno-funcionales y la capacidad antioxidante de la harina de hueso de dátíl. <i>L. Candela-Salvador, C. Botella-Martínez, N. Muñoz-Tébar, J. Fernández-López, J. A. Pérez-Alvarez y M. Viuda-Martos.</i>
S8-08 18:45-19:00	Inducción de respuestas de defensa en germinados de brócoli mediante la aplicación de radiación UV-C como inductor de estrés controlado. <i>M. A. C. Centeno-Rodríguez y A. Cerón-García.</i>
S8-09 19:00-19:15	Valorización de los coproductos procedentes de hongos cultivados y su aplicación como nuevos ingredientes en el desarrollo de alimentos. <i>P. Bermúdez-Gómez, M. Viuda-Martos, J. Fernández-López y M. Pérez-Clavijo.</i>

	<b>Presentaciones en Póster</b>
S8-P1	Desarrollo de pan sin gluten con masa madre de amaranto enriquecido con espirulina encapsulada y no encapsulada. <i>R. Peñalver, J. M. Lorenzo, G. Ros y G. Nieto.</i>
S8-P2	Influencia del gelificante utilizado en los parámetros físico-químicos y sensoriales de gelées de vino tinto. <i>M. S. Moreno, M. T. Guerra, B. Velardo-Micharet, P. Prada y M. C. Vidal-Aragón.</i>
S8-P3	Evaluación sensorial de panes tostados enriquecidos en tomate como fuente de carotenos. <i>E. Riaguas, P. Vidal-Aragón, S. Pérez, P. Prada y M. C. Vidal-Aragón.</i>
S8-P4	Efecto del tratamiento térmico en la calidad del puré de higo como potencial ingrediente en la elaboración de productos funcionales. <i>C. Teruel-Andreu, N. Jiménez-Redondo, E. Sendra, M. Cano-Lamadrid y F. Hernández.</i>
S8-P5	Resultados del análisis sensorial de vinos elaborados a partir de mezclas de uvas <i>Vitis vinifera</i> ( <i>subs. sylvestris</i> ) y cv. Caladoc. <i>C. Guerrero, M. C. Vidal-Aragón, J. Fernández-Cortés, M. V. Alarcón, M. E. Valdés y M. T. Guerra.</i>
S8-P6	Efecto del riego deficitario controlado en las propiedades físico-químicas de la granada 'Mollar de Elche'. <i>L. Andreu-Coll, D. López-Lluch, F. Hernández y E. Sendra.</i>
S8-P7	Desarrollo e innovación de productos lácteos híbridos: aplicación de quinoa como nuevo ingrediente en la elaboración de postres lácteos. <i>A. J. Ponce-Martínez, N. Muñoz-Tébar y J. Fernández-López.</i>
S8-P8	Valorización de los coproductos de la industrialización de la remolacha: desarrollo de productos cármicos híbridos. <i>A. M. Solivella-Poveda, C. M. Botella-Martínez y J. Fernández-López.</i>
S8-P9	Efecto de la sustitución de grasa por oleogel de aceite de aguacate en los parámetros fisicoquímicos de paté de hígado de cerdo. <i>M. Guerrero Ortega, D. A. Ochoa Montes, J. Delgado-García, M. E. Sosa Morales y J. A. Gómez Salazar.</i>

S8-P10	<p>Deshidratación parcial de carne de cerdo (pierna, <i>Longissimus dorsi</i>) mediante aire caliente e infrarrojo.</p> <p><u>L. A. Cabrera Benavides</u>, <u>J. A. Gómez Salazar</u>, <u>A. Cerón García</u> y <u>M. E. Sosa Morales</u>.</p>
S8-P11	<p>Aplicación de harina de grillo común (<i>Acheta domestica</i>) para el desarrollo de productos cárnicos más saludables y sostenibles.</p> <p><u>J. Rodríguez-Farraga</u>, <u>C. Botella-Martínez</u> y <u>J. Fernández-López</u>.</p>
S8-P12 19:15-19:30	<p>Desarrollo de nuevas bebidas fermentadas "3S", fuente natural de isotiocianatos bioactivos.</p> <p><u>B. M. Cánovas</u>, <u>R. Domínguez-Perles</u>, <u>C. García-Viguera</u> y <u>S. Medina</u>.</p>
<b>19:30-19:45</b>	<b>Ceremonia de Clausura</b>
<b>19:45-20:00</b>	<b>Café de despedida, Visualización y Retirada de Pósteres</b>

Dr. Santiago García-Martínez (Presidente del Comité Organizador)

Dra. María Serrano (Presidenta del Comité Científico)