

## Programa Científico

<b>Fecha</b>	<b>Martes, 17 de septiembre de 2024</b>
<b>8:00-9:00</b>	<b>Entrega de documentación</b>
<b>9:00-9:15</b>	<b>Ceremonia de Apertura</b>

<b>Sesión 1</b>	<b>Horticultura, Citricultura, Fruticultura, Viticultura y Protección de Cultivos.</b> <b>Moderador: Dra. Francisca Hernández García, CIAGRO-UMH.</b>
<b>9:30-10:00</b>	<b>Keynote:</b> Sensores y drones en agricultura. <b>Dr. Alejandro Galindo Egea, IMIDA Murcia.</b>
S1-01 10:00-10:15	Empleo de diferentes cubiertas vegetales: estado hídrico de la viña y la calidad de la uva y el vino. <i>O. Olmos López, L. Noguera-Artiaga, B. J. Belmonte Marín y Á Calín-Sánchez.</i>
S1-02 10:15-10:30	Estudio comparativo de feromonas de agregación del picudo negro de la platanera ( <i>Cosmopolites sordidus</i> , Germar). <i>M. Paris, P. Guirao Moya, S. Perera González, T. Pérez Perdomo y A. Piedra-Buena Díaz.</i>
S1-03 10:30-10:45	Estudio de los cambios fisiológicos durante el desarrollo de Finger lime ( <i>Citrus australasica</i> L.). <i>A. M. Solivella-Poveda, P. J. Zapata y M. J. Giménez.</i>
S1-04 10:45-11:00	Efecto de tratamientos pre-cosecha con sorbitol sobre la calidad y producción de nectarina cv. Garcima. <i>A. Guirao, A. Solana-Guilabert, J. M. Valverde, H. M. Díaz-Mula y D. Martínez-Romero.</i>
S1-05 11:00-11:15	El tratamiento precosecha con brasinoesteroides mejora la producción y la calidad de la naranja sanguina en la recolección. <i>F. Garrido, M. E. García Pastor, J. Puente, P. A. Padilla, M. Serrano y D. Valero.</i>
S1-06 11:15-11:30	Aplicación precosecha de benzoato de sodio en el cultivo de limón para la reducción de podredumbre.

	<i>G. González-Tenza, P. J. Zapata y M. Gutiérrez-Pozo.</i>
	<b>Presentación en Póster</b>
S1-P1	Optimización del riego en agricultura levantina: evaluación del sistema SIRIS en el desarrollo de naranjos 'Navelina'. <i>C. Giménez-Valero, D. Núñez-Gómez, A. Conesa, F. García-Sánchez, P. Melgarejo.</i>
<b>11:30-12:00</b>	<b>Pausa Café y Visualización de Pósteres</b>
<b>Sesión 2</b>	<b>Recursos Fitogenéticos, Mejora, Biotecnología y Producción Vegetal.</b> <b>Moderador: Dr. Pedro José Martínez García, CEBAS-CSIC.</b>
<b>12:00-12:30</b>	<b>Keynote:</b> Aplicaciones de la Inteligencia Artificial en la evaluación de plantas. <b>Dr. Pedro José Martínez García, CEBAS-CSIC.</b>
	<b>Presentaciones Orales</b>
S2-01 12:30-12:45	BAGERIM: Banco de Germoplasma del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental. <i>E. Sánchez, N. López, J.A. Cabrera, J. Gomariz, I. Fernández, M. Tornel, O. Pérez, J. García-Brunton, L. Ruíz, M.J. Jordan, B. Peinado y J. Cos.</i>
S2-02 12:45-13:00	Estudio de la diversidad genética en almendro ( <i>Prunus dulcis</i> (Miller) D.A. Webb) <i>F. J. Gómez-López, F. Dicenta y P. J. Martínez.</i>
S2-03 13:00-13:15	Aplicación foliar de nanopartículas de plata como estrategia contra el Plum Pox Virus. <i>F. J. Alfósea-Simón, L. Burgos y N. Albuquerque.</i>
S2-04 13:15-13:30	Recursos genéticos en ayuama ( <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne ex Lam.) para apoyar los sistemas de producción sostenibles. Una revisión. <i>J. Ortiz y S. García.</i>
S2-05 13:30-13:45	Efecto del injerto en las características sensoriales de variedades tradicionales de tomate. <i>P. Carbonell, A. Alonso, A. Grau, J. A. Cabrera, A. Amorós, J. Gomariz, N. López, A. Sánchez-Sánchez, V. Hernández, P. Flores, E. Sánchez, P. Hellín, J. J. Ruiz y S. García-Martínez.</i>
	<b>Presentación en Póster</b>

S2-P1	Datos históricos del Programa de Mejora de Almendro del CEBAS-CSIC. <i>M. Gómez-Abajo, F. Dicenta y P. J. Martínez-García.</i>
S2-P2	Influencia factores edafológicos en los índices de vegetación y su impacto en la productividad y calidad del aguacate ( <i>Persea americana</i> Mill.) <i>A. Morillo-De los Santos, M. Serrano, D. Martínez-Romero y D. Valero.</i>
<b>14:00-15:30</b>	<b>Pausa Comida y Visualización de Pósteres</b>
<b>Sesión 3</b>	<b>Economía Agraria. Usos del Territorio y Desarrollo Rural. Agricultura Sostenible y Cambio Climático.</b> <b>Moderadora: Dra. Ampare Melián Navarro, CIAGRO-UMH</b>
<b>15:30-16:00</b>	<b>Keynote:</b> Utilización de Python como lenguaje de desarrollo de aplicaciones WEB para la monitorización y almacenamiento de datos de narices electrónicas. <b>Dr. Juan Antonio Pérez Solano, Universidad de Valencia.</b>
S3-01 16:00-16:15	Valoración económica de la producción de aguacate: análisis de la estructura productiva y socioeconómica, rentabilidad, cadena de valor e impacto ambiental. <i>C. A. Martínez-Mateo y D. B. López-Lluch.</i>
S3-02 16:15-16:30	Obtención de suelos dotacionales en el Plan General de Ordenación Urbana de Torrevieja a partir de jurisprudencia del Tribunal Supremo. <i>V. M. Costa y A. Melián.</i>
S3-03 16:30-16:45	Análisis de la demanda social de la marca Territorio Sierra Espuña (Región de Murcia). <i>M. I. Rodríguez-Valero, G. Martínez-García, J. A. Albaladejo-García y J. M. Martínez-Paz.</i>
S3-04 16:45-17:00	Propuesta de zonificación del suelo rural en el término municipal de Alicante. <i>F. Nieto y A. Melian.</i>
S3-05 17:00-17:15	Percepción ciudadana del nivel de bienestar y la falta de oportunidades de las zonas rurales de la Región de Murcia. <i>G. Martínez-García, F. Martínez-Carrasco y J. M. Martínez-Paz.</i>
S3-06 17:15-17:30	Prototipo analítico para el proceso de extracción de aceite de lechuga cultivada por método hidropónico con fines industriales. <i>J. E. Tierradentro Cruz, J. M. Méndez Sayago y G. Vera Rizzo.</i>

	<b>Presentación en Póster</b>
S3-P1	Revisión sistemática sobre pago por servicios ambientales para el desarrollo socioeconómico con sistemas agrosilvopastoriles en zonas degradadas de República Dominicana. <i>J. Segura, F. Del Campo-Gomis y A. Agulló-Torres.</i>
S3-P2	Measuring and evaluating the sustainability of agri-food supply chains, a spatial analysis. <i>A. Tiralti, L. Paolotti, L. Rocchi and A. Boggia.</i>
S3-P3	Diseño e implementación de una granja hidropónica residencial en vecindario de Bogotá: Un enfoque hacia ciudades y comunidades sostenibles. <i>J. E. Tierradentro Cruz, J. M. Méndez Sayago y G. Vera Rizzo.</i>
S3-P4	Regeneración sostenible de efluentes industriales en el ámbito del lavado y desinfección de cajas y recipientes de transporte de productos hortofrutícolas para su mismo uso en industria agroalimentaria. <i>B. Garrido.</i>
S3-P5	Eficacia del cloro atomizado en superficies de tanques para eliminar huevos de mosquitos y prevenir transmisión del dengue. <i>S. Pimentel, E. Pellicce y A. Solis.</i>
S3-P6	Predicción de la producción de cacao en Santander mediante Modelos de Machine Learning en Python. <i>J. E. Tierradentro-Cruz, J. M. Méndez Sayago y G. Vera Rizzo.</i>
S3-P7	Nuevas estrategias basadas en biodiversidad y teledetección para reducir el uso de fertilizantes nitrogenados en la zona del mediterráneo. <i>J. Muñoz-Acero, H. Puerto, L. Yabor, S. Pardo-Pina, F. García-Sánchez y J. M. Cámara-Zapata.</i>
<b>17:30-18:00</b>	<b>Pausa Café y Visualización de Pósteres</b>
<b>Sesión 4</b>	<b>AGROALNEX.</b> <b>Moderadora: Dra. Mariluz García Pardo, CIAGRO-UMH.</b>
18:00-18:30	<b>Keynote:</b> Cultivos promisorios de adaptación al cambio climático. Lecciones del proyecto AGROALNEXT OSIRIS-CARM CA20565 en Amaranto. <b>Dr. Jose María Egea Sánchez, CEBAS-CSIC, Murcia.</b>
S4-01	AGROALNEXT 2022/040: Estrategias hidrosostenibles en frutales de hueso: caso a estudio el albaricoquero.

18:30-18:45	<u>L. Andreu-Coll</u> , <u>L. Noguera-Artiaga</u> , <u>D. López-Lluch</u> , <u>R. Martínez</u> , <u>F. Burló</u> , <u>E. Sendra</u> , <u>P. J. Blaya-Ros</u> , <u>J. Viguera-Fernández</u> , <u>J. García-Brunton</u> , <u>A. Galindo</u> , <u>A. J. Signes-Pastor</u> y <u>F. Hernández</u> .
S4-02 18:45-19:00	AGROALNEXT 2022/048. Gemelo digital para el control climático en invernadero: Caso de uso en la producción de <i>Cannabis sativa</i> . <u>S. Pardo-Pina</u> , <u>J. M. Cámara-Zapata</u> , <u>J. Muñoz-Acero</u> , <u>S. Alcañiz-Lucas</u> y <u>F. J. Ferrández-Pastor</u> .
S4-03 19:00-19:15	Estudio de marcadores sanguíneos en conejos machos seleccionados por resiliencia. <u>D. Serrano-Jara</u> , <u>M. J. Argente</u> y <u>M. L. García</u> .
S4-04 19:15-19:30	Selección de variedades tradicionales de sandía ( <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Takai) cultivadas en condiciones de alta salinidad. <u>S. García-Martínez</u> , <u>A. Grau</u> , <u>M. García-Salas</u> , <u>D. Hernández</u> , <u>V. Corbalán</u> , <u>J. J. Ruiz</u> , <u>S. Ramos</u> , <u>S. Mares</u> , <u>T. Martínez</u> , <u>A. Pérez-de-Castro</u> y <u>B. Picó</u> .
S4-05 19:30-19:45	Evaluación agronómica de nuevos biofertilizantes pelletizados de base orgánica en un cultivo en condiciones controladas de rye-grass ( <i>Lolium perenne</i> L.). <u>S. Sánchez Méndez</u> , <u>L. Orden</u> y <u>R. Moral</u> .

<b>Fecha</b>	<b>Miércoles, 18 de septiembre de 2024</b>
<b>Sesión 5</b>	<b>Postcosecha y Procesado de Productos Vegetales.</b> <b>Moderador: Dr. Salvador Castillo García, CIAGRO-UMH.</b>
<b>9:00-9:30</b>	<b>Keynote:</b> Aplicación de agentes antioxidantes de origen natural y sintético para prolongar la vida útil de fruta cortada. <b>Dr. Alessio Alegra.</b> Università di Palermo, Italia.
	<b>Presentaciones Orales</b>
S5-01 9:30-9:45	Estrategias para aumentar la vida útil de la alcachofa. <u>S. Davila Falcones</u> , <u>P. J. Zapata</u> y <u>M. J. Giménez</u> .
S5-02 9:45-10:00	Uso de la espectroscopía NIR para determinar el estado de madurez interno de la naranja sanguínea. <u>M. V. Pérez</u> , <u>S. Castillo-Gironés</u> , <u>D. Valero</u> , <u>S. Castillo</u> y <u>M. Serrano</u> .
S5-03 10:00-10:15	Influencia del diámetro de boquilla del extrusor sobre el texturizado proteico de guisante. <u>M. Muñoz</u> , <u>I. Peñaranda</u> y <u>M. D. Garrido</u> .

S5-04 10:15-10:30	Optimización de variedades de alcachofa para productos listos para consumir: el rol del orden floral y el contenido fenólico. <u>M. Giménez-Berenguer</u> , <u>M. J. Giménez</u> y <u>P. J. Zapata</u> .
S5-05 10:30-10:45	El uso de sorbitol en precosecha mejora la producción y aumenta la calidad poscosecha de la granada 'Mollar de Elche'. <u>M. A. Carbonell</u> , <u>A. Guirao</u> , <u>A. Solana</u> , <u>H. M. Díaz-Mula</u> , <u>J. M. Valverde</u> y <u>D. Martínez-Romero</u> .
S5-06 10:45-11:00	Efecto de la aplicación precosecha de ácido clorogénico en naranja Navel Late Powell. <u>V. Torres-Vincent</u> y <u>P. Zapata-Coll</u> .
<b>11:00-11:30</b>	<b>Pausa Café y Visualización de Pósteres</b>
	<b>Moderador: Dra. María Serrano Mula, CIAGRO-UMH.</b>
S5-07 11:30-11:45	La aplicación combinada de glicina betaína y formiato cálcico en diferentes momentos clave del desarrollo de mandarina mejora la calidad. <u>P. A. Padilla</u> , <u>R. Pascual</u> , <u>M. Serrano</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> y <u>D. Valero</u> .
S5-08 11:45-12:00	Ácido clorogénico: una tecnología innovadora en la conservación de tomates. <u>C. Fernández-Picazo</u> , <u>P. J. Zapata</u> , <u>M. I. M. Ilea</u> , <u>H. M. Díaz-Mula</u> , <u>S. Castillo</u> y <u>F. Guillén</u> .
S5-09 12:00-12:15	Efecto del tratamiento precosecha de sorbitol sobre la calidad de <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch durante su periodo de conservación poscosecha. <u>A. Solana-Guilabert</u> , <u>A. Guirao</u> , <u>H. M. Díaz-Mula</u> , <u>J. M. Valverde</u> y <u>D. Martínez-Romero</u> .
S5-010 12:15-12:30	La aplicación precosecha de ácido clorogénico incrementa el rendimiento y la calidad del cultivo de pimiento verde. <u>A. Dobón-Suárez</u> , <u>M. J. Giménez</u> y <u>P. J. Zapata</u> .
S5-011 12:30-12:45	La aplicación precosecha de brasinoesteroides mantiene la calidad de la naranja sanguínea y reduce la incidencia de <i>Penicillium digitatum</i> en poscosecha. <u>C. M. García-Marco</u> , <u>F. Garrido Auñón</u> , <u>D. Valero</u> , <u>M. Serrano</u> , <u>H. M. Díaz-Mula</u> y <u>M. E. García-Pastor</u> .
S5-012	Efecto de los tratamientos pre-cosecha con ácido cítrico en la calidad poscosecha de los pomelos 'Star ruby'.

12:45-13:00	<u>J. A. Espinosa</u> , <u>V. Serna-Escolano</u> y <u>P. J. Zapata</u> .
S5-013 13:00-13:15	Efecto de los tratamientos pre-cosecha con jasmonato de metilo en la calidad de finger lime durante la conservación refrigerada. <u>J. Antonio-Alonso</u> , <u>P. J. Zapata</u> y <u>V. Serna-Escolano</u> .
S5-014 13:15-13:30	Cribado de las variables que afectan al proceso de extracción de (poli)fenoles y metilxantinas en tegumento de café mediante extracción asistida con ultrasonidos. <u>L. Hernández-Rodríguez</u> , <u>V. Valera-Iniesta</u> , <u>L. Candela-Salvador</u> , <u>M. Viuda-Martos</u> , <u>J. Fernández-López</u> y <u>R. Lucas-González</u> .
S5-015 13:30-13:45	Optimización de la extracción de polifenoles en semilla de dátil mediante ultrasonidos de sonda. <u>V. Valera-Iniesta</u> , <u>L. Hernández-Rodríguez</u> , <u>J. A. Pérez-Álvarez</u> , <u>J. Fernández-López</u> y <u>R. Lucas-González</u> .
<b>Presentación en Póster</b>	
S5-P1	Factores determinantes de la presencia de cadmio en aguacates ( <i>Persea americana</i> , L.) en la provincia de Pedernales y en cacao ( <i>Theobroma cacao</i> , L.) en las provincias Duarte (San Francisco de Macorís) y Monte Plata, República Dominicana. <u>C. A. G. Castillo Vicioso</u> , <u>E. Valero Cases</u> , <u>L. V. Peña</u> , <u>D.A. Montes</u> , <u>D. Oca</u> y <u>M. J. Frutos</u> .
S5-P2	Uso de putrescina exógena para aumentar los compuestos bioactivos y la calidad de la granada "Mollar de Elche" almacenada 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> .
S5-P3	Comparación de la degradación térmica de aceites de moringa y oliva. <u>L. Cervera-Chiner</u> , <u>T. Sesé</u> , <u>F. J. García-Mares</u> , <u>M. Juan-Borrás</u> , <u>M. L. Castelló</u> y <u>M. D. Ortola</u> .
S5-P4	Factores que afectan la calidad post cosecha de la cebolla en la República Dominicana: posibles herramientas para mejorar la calidad. <u>A. Avilés-Quezada</u> , <u>D. Martínez-Romero</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> , <u>J. Pastor</u> , <u>H. M. Díaz-Mula</u> y <u>L. Matos-Casado</u> .
13:45-15:00	<b>Pausa comida y Visualización de Pósteres</b>
<b>Session 6</b>	<b>Master's Degree in Agri-Food Technology and Quality.</b> <b>Chairman: Dr. Malgorzata Korzeniowska</b> , University of Breslavia (Wroclaw, Poland).
<b>Oral Presentations</b>	

S6-01 15:00-15:20	Insect protein as a component of meat analogue burger. <u>A. Krawczyk</u> , <u>J. Fernández-López</u> and <u>A. Zimoch-Korzycka</u> .
S6-02 15:20-15:40	Effect of unconventional protein source additive on dairy yoghurt. <u>J. Gąszczak</u> , <u>A. Dąbrowska</u> and <u>E. Sendra-Nadal</u> .
S6-03 15:40-16:00	Utilization of artichoke by-products in the development of a new product. <u>N. Gutkowska</u> , <u>M. Korzeniowska</u> and <u>M. J. Giménez</u> .
S6-04 16:00-16:20	Recipe development and characterisation of meat pâté enhanced with insect protein. <u>A. Nowak</u> , <u>D. Kulig</u> and <u>M. Viuda-Martos</u> .
S6-05 16:20-16:40	Analysis of mealworm ( <i>Tenebrio molitor</i> ) protein for functional food use: Proteolysis susceptibility, bioactivity, and consumer acceptance survey. <u>M. Maciejewska</u> , <u>A. Dąbrowska</u> and <u>M. Cano Lamadrid</u> .
S6-06 16:40-17:00	Influencia de la posición del fruto en el árbol sobre los parámetros de calidad y vida útil de limones "Fino". <u>C. García</u> , <u>A. Wojdylo</u> and <u>V. Serna</u> .
S6-07 17:00-17:20	Efecto de las prácticas agrícolas ecológicas frente a las convencionales en la calidad funcional de la «Granada Mollar de Elche» cultivada en Elche. <u>C. Hernández García</u> , <u>L. Noguera Artiaga</u> y <u>A. Michalska-Ciechanowska</u> .
S6-08 17:20-17:40	Efecto del ensacado versus no ensacado de uvas en la calidad funcional de los cultivares Doña María y Aledo. <u>J. Sáez Leyva</u> , <u>L. Noguera Artiaga</u> y <u>A. Michalska-Ciechanowska</u> .
S6-09 17:40-18:00	Caracterización nutricional, funcional y preferencia del consumidor de una novedosa botana basada en hongos <i>Agaricus bisporus</i> – Un estudio intercultural. <u>J. F. Aceves-Sánchez</u> , <u>M. Cano-Lamadrid</u> , <u>M. E. García-Pastor</u> and <u>A. Kita</u> .
S6-010 18:00-18:20	Study of the quality of gilthead seabream ( <i>Sparus aurata</i> ) stored under refrigeration: Effect of diet. <u>L. García</u> , <u>E. Sendra</u> and <u>J. Łyczko</u> .
19:30-21:00	<b>Visita guiada por Orihuela Centro (Orihuela City Tourist Tour)</b>

<b>Fecha</b>	<b>Jueves, 19 de septiembre de 2024</b>
--------------	---

<b>Sesión 7</b>	<b>Alimentación Funcional, Calidad Sensorial y Salud.</b> <b>Moderador: Dra. Marina Cano-Lamadrid, CIAGRO-UMH.</b>
<b>9:00-9:30</b>	<b>Keynote:</b> Aplicación de tecnologías inmersivas en el análisis sensorial y comportamiento de consumidor. <b>Dra. Purificación García Segovia.</b> UPV, Valencia.
	<b>Presentaciones Orales</b>
S7-01 9:30-9:45	Aplicación de co-productos de la seta de ostra ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) como alimentos funcionales en la elaboración de pan reducido en sal. <i>P. Bermúdez-Gómez, M. Viuda-Martos, J. Fernández-López y M. Pérez-Clavijo.</i>
S7-02 9:45-10:00	Evaluación de la capacidad olfativa y gustativa, una herramienta para la selección de panelistas. <i>M. Gómez, E. Sendra y L. Noguera.</i>
S7-03 10:00-10:15	Colonización de <i>Blaberus giganteus</i> (Dyctioptera: Blaberidae) para producir harina de insectos como aditivo proteínico en piensos de animales de engorde. <i>A. Solís, E. Valero-Cases y M. J. Frutos.</i>
S7-04 10:15-10:30	Valorización de co-productos agroalimentarios: utilización de quinoa y dátil para la elaboración de un postre lácteo funcional. <i>A. J. Ponce-Martínez, N. Muñoz-Tébar, M. Viuda-Martos, J. A. Pérez-Alvarez y J. Fernández López.</i>
S7-05 10:30-10:45	Hacia la sostenibilidad: extrusión de proteína de haba ( <i>Vicia faba</i> ) enriquecida con fibra. <i>J. Madrona, I. Peñaranda y M. D. Garrido.</i>
S7-06 10:45-11:00	Influencia de la composición y el tratamiento térmico en el grado de aceptación de barritas energéticas elaboradas a base de ingredientes producidos en Extremadura. <i>J. Pérez, M. T Guerra, E. Riaguas, J. Fernández-Cortés y M. C. Vidal-Aragón.</i>
<b>11:00-11:30</b>	<b>Pausa Café y Visualización de Pósteres</b>
S7-07 11:30-11:45	Caracterización de piel plateada de café de las variedades <i>Coffea arabica</i> procedente de Burundi y <i>Coffea canephora</i> procedente de India como potencial ingrediente en el desarrollo de nuevos alimentos. <i>L. Candela-Salvador, R. Lucas-González, J. Fernández-López, J. A. Pérez-Álvarez y M. Viuda-Martos.</i>

S7-08 11:45-12:00	Determinación del contenido de elementos esenciales y metales pesados en conservas de atún y atún claro al natural y en aceite de oliva. <i>I. Casanova-Martínez, N. Jiménez-Redondo y M. Cano-Lamadrid.</i>
S7-09 12:00-12:15	Caracterización de los niveles de elementos esenciales y no esenciales en muestras de orina de una población de edad avanzada residente en la provincia de Alicante, España. <i>M. Rodríguez-Estrada, J. Vioque, L. Compañ-Gabucio, A. Oncina-Cánovas, L. Torres-Collado, C. Ojeda-Belokon, D. Mancheño-Bañón, M. C. Esquivá Antolino, S. González-Palacios y A. J. Signes-Pastor.</i>
S7-010 12:15-12:30	Balance de riesgos y beneficios del consumo de pescado en embarazadas y niños. <i>N. Jiménez-Redondo, M. Cano-Lamadrid, E. Sendra y A. J. Signes-Pastor.</i>
S7-011 12:30-12:45	La Moringa ( <i>Moringa oleifera</i> ) como ingrediente bioactivo en la elaboración de nuevos alimentos funcionales. <i>A. García-Guisado, C. Navarro-Rodríguez de Vera y E. Sayas-Barberá.</i>
	<b>Presentaciones en Póster</b>
S7-P1	Studying the effect of mastication on bolus properties and <i>in vitro</i> starch digestibility of pulse-based pasta. <i>S. Ribes, M. Arnal, L. Salcedo, y P. Talens.</i>
S7-P2	Digestibilidad proteica y bioaccesibilidad del hierro de harinas de frijol negro hidrolizadas con un extracto de subproductos de la piña. <i>M. Arnal, L. P. Flores-Prado, A. S. Hernández-Cázares, L. Mora y P. Talens.</i>
S7-P3	Obtención de bacteriocinas de <i>L. plantarum</i> y <i>L. lactis</i> y actividad inhibitoria frente a <i>S. aureus</i> resistente causante de mastitis bovina. <i>F. Aquino De La Cruz, E. Valero-Cases y M. J. Frutos.</i>
S7-P4	Moringa oleífera como ingrediente potencial en productos de panadería. <i>C. Belmar-Moya, E. Sayas-Barberá y C. Navarro-Rodríguez de Vera.</i>
S7-P5	Análisis sensorial de snack de patata con polen de abeja. <i>L. Noguera-Artiaga, A. Nemś, H. Issa-Issa, A. Kita.</i>
S7-P6	Calidad sensorial y aceptabilidad por parte del consumidor de snacks elaborados a base de patata de pulpa coloreada. <i>H. Issa-Issa, A. Peķsa, A. Nemś, E. Sendra, L. Noguera-Artiaga, A. Tajner-Czopek, Á. A. Carbonell-Barrachina, A. Kita.</i>

<b>Sesión 8</b>	<b>Gestión y Valorización de Residuos Orgánicos en la Agricultura.</b> <b>Moderador: Dr. Luciano Orden, CIAGRO-UMH.</b>
<b>12:45-13:15</b>	<b>Keynote:</b> Uso del Biochar como aditivo en compostaje. Impacto en el proceso y la calidad del compost. <b>Dr. Miguel Ángel Sánchez Monedero, CEBAS-CSIC, Murcia.</b>
	<b>Presentaciones Orales</b>
S8-01 13:15-13:30	Tableros de paja de arroz ( <i>Oryza sativa</i> L.) usando residuo de piel de patata como aglutinante. <i>M. Martínez-Fernández, M.T. Ferrández-García, M. Ferrández-Villena.</i>
S8-02 13:30-13:45	Situación de los sectores lácteo, agrícola y ganadero en pequeñas poblaciones del cantón Mocha (Ecuador). <i>S. Ramos-Romero, I. Gavilanes-Terán, J. Idrovo-Gavilanes, J. Idrovo-Novillo, Víctor Valverde-Orozco y C. Paredes.</i>
<b>13:45-15:00</b>	<b>Pausa comida y Visualización de Pósteres</b>
S8-03 15:00-15:15	Ejemplo de gestión sostenible mediante agrocompostaje de los residuos de almazara en una planta de la Comunidad Valenciana. <i>N. Manrique, C. Álvarez-Alonso, S. Sánchez-Méndez, C. Gómez, E. Agulló, A. García-Rández, V. Blay, I. Irigoien, M. López, R. Moral, M. D. Pérez-Murcia, M. Á. Bustamante.</i>
S8-04 15:15-15:30	Bioacumulación de metales pesados en cultivo de tilapia ( <i>Oreochromis sp</i> ) y riesgos en la salud de los consumidores. Revisión sistemática. <i>E. De la Rosa-Gómez, E. Valero-Cases, F. Borrás, L. Vilchez Gómez, M. J. Frutos-Fernández.</i>
S8-05 15:30-15:45	Alternativas de gestión, tratamiento y valorización de los lixiviados procedentes de la disposición de residuos sólidos urbanos. <i>C. Díaz y C. Paredes.</i>
S8-06 15:45-16:00	Suelos enmendados con compost obtenidos mediante compostaje descentralizado: evaluación de las emisiones de gases de efecto invernadero. <i>C. Álvarez-Alonso, M. D. Pérez-Murcia, N. Manrique, S. Sánchez-Méndez, L. Orden, J. Saez-Tovar, F. J. Andreu, I. Irigoien, M. López, R. Moral y M. A. Bustamante.</i>

S8-07 16:00-16:15	Análisis del aprovechamiento de las podas del naranjo ( <i>Citrus sinensis</i> ) en la fabricación de tableros de partículas. <i>B. E. Ferrández-García, M. T. Ferrández-García, T. García-Ortuño y M. Ferrández-García.</i>
	<b>Presentaciones en Póster</b>
S8-P1	Gestión integral de residuos orgánicos del sistema agropecuario y agroindustrial en la provincia de Huaura, Huacho (Perú): Propuesta de solución orientada a la agricultura. <i>J. Ruíz, F. Andreu, L. Orden y R. Moral.</i>
S8-P2	Valorización de la pulpa de café ( <i>Coffee arabica</i> ) como ingrediente funcional: una revisión sistemática de su potencial y aplicaciones en la República Dominicana. <i>K. A. Alcántara, D. Martínez-Romero, M. H. Díaz-Mula, F. De La Rosa, J. Castillo, M. E. García-Pastor y D. Valero.</i>

<b>Sesión 9</b>	<b>Producción, Bienestar, Genética y Calidad en la Producción Animal.</b> <b>Moderador: Dr. Carlos Sandoval-Castro, Universidad Autónoma de Yucatán (México).</b>
<b>16:15-16:45</b>	<b>Keynote:</b> Nutraceuticos en pequeños rumiantes: Búsqueda y evaluación. <b>Dr. Carlos Sandoval-Castro, Universidad Autónoma de Yucatán, México.</b>
	<b>Presentaciones Orales</b>
S9-01 16:45-17:00	Análisis de alertas alimentarias de carne y pescado en comercio minorista. <i>I. Carrillo, J. M. Valverde y P. V. Corraliza.</i>
S9-02 17:00-17:15	Valorización de subproductos de granada Mollar de Elche y Wonderful ensilado para su uso en alimentación de rumiantes. <i>M. Cutillas, M. Gálvez-López, I. M. Ilea, A. Navarro, G. Romero y J. R. Díaz.</i>
S9-03 17:15-17:30	La inclusión de hasta un 15% de subproducto de granada ensilado en la ración de cabras lecheras mantiene la producción y macro-composición de leche. <i>A. Navarro, G. Romero, M. Gálvez-López, A. Roca, M. Ramón, C. Peris y J. R. Díaz.</i>

S9-04 17:30-17:45	La inclusión de hasta un 12% de orujo de uva tinta en la ración, no causa efecto sobre índices productivos, calidad de la leche y RCS en caprino lechero. <i>M. Gálvez-López, G. Romero, E. Pérez, R. Muelas, N. Fernández y J. R. Díaz.</i>
S9-05 17:45-18:00	Estudio de marcadores plasmáticos relacionados con el bienestar animal en conejos. <i>F. M. Silfa y M. J. Argente.</i>
<b>Presentaciones en Póster</b>	
S9-P1	Estudio del peso del gazapo en las primeras horas de vida. <i>M. Sáez Torregrosa, J. Gálvez Lorente y M. J. Argente.</i>
<b>18:00-18:30</b>	<b>Pausa café y Visualización de Pósteres</b>

<b>Sesión 10</b>	<b>Procesado e Innovación de Productos de Origen Animal.</b> <b>Moderador: Dra. Maria Dolores Garrido, Universidad de Murcia.</b>
<b>18:30-19:00</b>	<b>Keynote: Hacia un sector cárnico sostenible e innovador.</b> <b>Dra. Maria Dolores Garrido, Universidad de Murcia.</b>
S10-01 19:00-19:15	Efecto de la <i>Moringa oleifera</i> sobre la calidad de las hamburguesas de cerdo. <i>M. Padilla, C. Navarro-Rodríguez de Vera y E. Sayas-Barberá.</i>
S10-02 19:15-19:30	Influencia de la humedad y condiciones de extrusión en las propiedades de proteínas hidrolizadas de guisante para la fabricación de análogos cárnicos. <i>A. Greco, M. D. Garrido e I. Peñaranda.</i>
S10-03 19:30-19:45	Efecto de la inclusión de brácteas de alcachofa en la dieta de cabras Murciano-Granadinas en la calidad de leches fermentadas. <i>J. Galindo-Espinosa, E. Sendra-Nadal y R. Muela-Domingo.</i>
S10-04 19:45-20:00	Valorización energética de aguas y lodos de matadero. <i>L. Ballesteros y M. Pérez.</i>
S10-05 20:00-20:15	Harinas de insectos ( <i>Acheta domesticus</i> y <i>Tenebrio molitor</i> ) como nuevo ingrediente en el desarrollo de productos cárnicos. <i>J. Rodríguez-Párraga, C. Botella-Martínez, R. Lucas-González, M. Viuda-Martos, J. A. Pérez-Alvarez y J. Fernández-López.</i>

<b>Presentaciones en Póster</b>	
S10-P1	Pulsos eléctricos y ultrasonidos para mejorar la extracción de proteínas del hígado de cerdo y sus propiedades tecno-funcionales. <i>M. Contreras, L. González, P. Navarro, J. Benedito y J. V. Garcia-Pérez.</i>
S10-P2	Fortificación de queso fresco de cabra con pasta de dátil (Confitera cv.). <i>C. Muñoz-Bas, N. Muñoz-Tébar, E. Sayas-Barbera, M. Viuda-Martos, J. Fernández-López y J.A. Pérez-Álvarez.</i>
<b>20:15-20:30</b>	<b>Ceremonia de Clausura</b>

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

Dra. María Serrano (Presidenta del Comité Científico)