PROGRAMA CIENTÍFICO

VI Congreso Universitario Internacional en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria (CUIISA)

22 al 24 de JULIO de 2025

CIAGRO
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL

EPSO
ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

UNIVERSITAS Miguel Hernández

Martes, 22 de julio de 2025	
8:00-9:00	**Entrega de documentación**
9:00-9:30	**Ceremonia de Apertura**

Sesión 1: Procesado e Innovación en Productos de Origen Animal **Modera: Dra. Raquel Lucas González (UMH), Orihuela.**	
9:30-10:00	**Keynote: Antonio Fenoll Candela (FreeShakes SL-PCUMH), Elche.** **La nueva generación de productos libres de fructosa.**
	Comunicaciones Orales
10:00-10:15 (S1-O1)	Desarrollo y evaluación de hamburguesas halal enriquecidas con dátil. M. Bennaoum Ferdi, C. Navarro Rodríguez de Vera, J. Rodríguez Párraga, A. Ponce Martínez, J. Á. Pérez Álvarez y E. Sayas Barberá. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:15-10:30 (S1-O2)	Harinas de *Acheta domesticus* y *Locusta migratoria*: caracterización físicoquímica, proximal y tecnofuncional. J. Rodríguez-Párraga, C. Botella-Martínez, R. Lucas-González, M. Viuda-Martos, J.A. Pérez-Alvarez y J. Fernández-López. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:30-10:45 (S1-O3)	Estudio de la sustitución de grasa animal por una emulsión gelificada de aceite de semillas de calabaza en salchichas inglesas. A. López-Córdoba, C. Botella-Martínez, R. Lucas-González, J. Fernández-López y M. Viuda-Marto. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
11:00-11:15 (S1-O4)	Valorización de coproductos vegetales encapsulados para uso como colorantes naturales en yogures con leche de cabra. C. Muñoz-Bas, N. Muñoz-Tébar, R. Lucas-González, M. Viuda-Martos, J.M. Lorenzo, J. Fernández-López y J.A. Pérez-Álvarez. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
11:15-11:45	**Pausa Café y Visualización de Pósteres**
11:45-12:15 (S1-O5)	Incorporación de coproductos de seta en mortadela: Una estrategia sostenible para reducir sodio y almidón sin comprometer la digestibilidad proteica. P. Bermúdez-Gómez, R. Lucas-González, M. Pérez-Clavijo, J. Fernández-López y M. Viuda-Martos. Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón, La Rioja.
12:15-12:30 (S1-O6)	Extrusionados en alta humedad: Propiedades tecnofuncionales y efecto de la velocidad de tornillo en texturizados de haba. J. Madrona, M.D. Garrido y I. Peñaranda. Universidad de Murcia, Murcia, España.
12:30-12:45 (S1-O7)	Determinación de compuestos de alto valor añadido en el dátil. C. Belmar-Moya, A. Ponce-Martínez, J. Rodríguez Párraga, C. Navarro-Rodríguez de Vera, J.A. Pérez-Álvarez y E. Sayas Barberá. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
Pósteres	
S1-P1	Carne Halal vs. Convencional: Análisis Comparativo. M. Abellan Calzacorta, M. Bennaoum Ferdi, C. Navarro Rodríguez de Vera y E. Sayas Barberá. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S1-P2	Estudio del espectro de reflectancia de galletas elaboradas a base de dátil 'Confitera'. A.J. Ponce Martínez, J. Puchaicela Cabrera, J. Rodríguez Párraga, C. Navarro Rodríguez de Vera, M.E. Sayas Barberá y J. A. Pérez Álvarez. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S1-P3	Comparación de solventes de extracción para maximizar la actividad antioxidante en *Pterospartum tridentatum*. C. Botella-Martínez, R. Lucas-González, J.A. Pérez-Álvarez, J. Fernández-López y M. Viuda-Martos. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.

Sesión 2: Agricultura Sostenible, Usos del Territorio y Economía Modera: Dra. Amparo Melián Navarro (UMH), Orihuela.	
12:45-13:15	**Keynote: Ángel Pimentel Pujols (Universidad Autónoma de Santo Domingo)**
	Comunicaciones Orales
13:15-13:30 (S2-O1)	Evaluación de la sostenibilidad medioambiental y económica de un sistema vertical halopónico: análisis del ciclo de vida. A. Tiralti, A. Basili, F. Romagnoli, L. Paolotti y L. Rocchi. University of Perugia, Italy.
13:30-13:45 (S2-O2)	Indemnización por depreciación como consecuencia del menoscabo en el estatuto jurídico de la propiedad por afección de carreteras. P. García-Lázaro y A. Melián-Navarro. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
13:45-14:00 (S2-O3)	Caracterización de los consumidores de almendras producidas con agua regenerada atendiendo a sus actitudes hacia la sostenibilidad agroalimentaria. R. Nieto-Villegas, F.J.A Perez-Cueto, L. Martínez-Carrasco, M. Brugarolas, R. Bernabéu y A. Rabadán. Universidad de Castilla La Mancha, Albacete, España.
14:00-16:00	**Pausa comida**
16:00-16:15 (S2-O4)	Agrupación, declaración de obra nueva antigua e inmatriculación de finca rústica en Fene (A Coruña). P. Alvariño y A. Melián. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
16:15-16:30 (S2-O5)	Análisis de viabilidad de inversiones: Perspectiva económica y financiera aplicada a la agricultura en la Región de Murcia. G. Martínez-García y J.A. Zabala. Universidad de Murcia, Murcia, España.
16:30-16:45 (S2-O6)	Acceso a maquinaria agrícola en la Comunidad Valenciana: diagnóstico para una propuesta de herramienta digital: Agrópoli. K. M. Reséndiz e I. Marqués. Universidad Politècnica de València, España.
16:45-17:00 (S2-O7)	Efectos de las Cianotoxinas en el Agua de Riego y en los Cultivos: Una Revisión Bibliográfica. M. Agüero, J.D. Hernández-Martich y A.D. Asencio. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
17:00-17:15 (S2-O8)	Sostenibilidad en la alimentación escolar: reducción del desperdicio desde un enfoque multisectorial. J.D. Castillo-Maceo, A. Carbonell-Barrachina, L. Noguera-Artiaga, F. De la Rosa-Gómez y K.A. Alcántara-Hernández. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
17:15-17:30 (S2-O9)	Evaluación de la bioseguridad y vigilancia microbiológica en piscicultura dominicana: Implicaciones para la salud pública. J. Martínez y S. García Martínez. Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana.
17:30-18:00	**Pausa café y Visualización de Pósteres**
18:00-18:15 (S2-O10)	Epidemiología global de la roya del cafeto (*Hemileia vastatrix*): una revisión sistemática mediante técnicas de inteligencia artificial y procesamiento de lenguaje natural. L. Silverio, V. Micol, F.J. Álvarez-Martínez y E. Barrajon-Catalán. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana
18:15-18:30 (S2-O11)	Adopción de tratamientos de riego deficitario en *Citrus x limon*: análisis fisiológico. R. Olmos y M. Carvajal. CEBAS-CSIC, Murcia, España.
18:30-18:45 (S2-O12)	Nutrición del pimiento morrón (*Capsicum annuum*) bajo ambiente protegido. Á.R. Pimentel Pujols, F. Borrás y J. Fernández-López. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.

18:45-19:00 (S2-O13)	Dinámica fenológica del aguacate 'Semil-34' mediante EVI y su respuesta a variables climáticas en entorno montaña en República Dominicana. Morillo-De los Santos, R. Rodríguez-Peña, M. Serrano, D. Martínez-Romero y D. Valero. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
19:00-19:15 (S2-O14)	Aguas que enferman: presencia y riesgo de bacterias indicadoras de contaminación fecal en cuerpos de agua superficial en América Latina. M. Alcántara Encarnación, F. García Orenes y J. Mataix Solera. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
19:15-19:30 (S2-O15)	Evaluación del efecto de la restricción hídrica en el contenido de elementos esenciales y no esenciales en Albaricoques 'Mirlo Rojo'. J. Sanchis García, A.J. Signes-Pastor y M. Rodríguez-Estrada. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
Pósteres	
S2-P1	Viabilidad del cultivo del caqui (*Diospyros kaki*) en la comarca de la Ribera Alta. I. Arias Navarro, G. Doménech Corbí y D.B. López Lluch. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S2-P2	Hábitos de consumo y percepción sobre conservas de atún y aceite en España: conocimiento del producto y seguridad alimentaria. N. Jiménez-Redondo, D. López-Lluch, A. J. Signes-Pastor, E. Sendra y M. Cano-Lamadrid.
S2-P3	Evolución, desafíos y perspectiva del banano orgánico en la República Dominicana. D. Castillo, G. Díaz y M.P. Torres. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana
S2-P4	Utilización de cianobacterias de ambientes extremos en agricultura sostenible: una revisión bibliográfica. C. Fermín-Calderón, M. Ruiz-De La Cruz, J.D. Hernández-Martich y A.D. Asencio. Universidad Autónoma de Santo Domingo.
S2-P5	Efectos del riego deficitario controlado sobre la calidad funcional de las semillas de albaricoquero ('Mirlo Rojo®'). L. Andreu-Coll, J. Díez-Gil, L. Noguera-Artiaga, D. López-Lluch, R. Martínez, F. Burló, E. Sendra, P.J. Blaya-Ros, J. Vigueras-Fernández, J. García-Brunton, A. Galindo, A. Signes-Pastor y F. Hernández. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España. **Póster**

Miércoles, 23 de julio de 2025	
Sesión 3: Postcosecha y procesado de productos vegetales **Modera: Dra. María Isabel Gil**	
9:00-9:45	**Keynote: Dra. María Isabel Gil, CEBAS-CSIC, Murcia, España.** **Ensuring microbial safety of fresh produce from field to consumers: Challenges and sustainable postharvest solutions.**
	Comunicaciones Orales
9:45-10:00 (S3-O1)	La melatonina incrementa los compuestos bioactivos en la naranja sanguina cv. 'Sanguinelli'. F. Garrido Auñón, M. Serrano, D. Valero y V. Agulló. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:00-10:15 (S3-O2)	Mejora de la calidad y conservación de la granada 'Mollar de Elche' mediante tratamientos precosecha con poliaminas. J. Puente-Moreno, F. Garrido, M.E. García-Pastor, D. Valero y M. Serrano. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:15-10:30 (S3-O3)	El estado de desarrollo y su impacto en la vida útil de las alcachofas segundas 'Blanca de Tudela'. M. Giménez-Berenguer, M. J. Giménez, V. Serna-Escolano, S. Castillo y P.J. Zapata. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:30-10:45 (S3-O4)	Efecto de la aplicación precosecha de ácido clorogénico y extracto de alcachofa en la calidad del limón 'Fino'. V. Torres-Vincent, M.J. Giménez, P.J. Zapata y V. Serna-Escolano. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:45-11:00 (S3-O5)	Efecto de tratamientos antioxidantes sobre la calidad y vida útil de aguacate cortado. L. Cegarra, M.T. Pretel y M.J. Giménez. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
11:00-11:15 (S3-O6)	Bastones de tallo de brócoli: un nuevo snack vegetal que combate el desperdicio alimentario. N. García-Lorca, J.A. Salas-Millán y E. Aguayo. Universidad Politécnica de Cartagena, Cartagena, España.
11:15-11:30 (S3-O7)	Efecto de la aplicación precosecha de glicina betaína y formiato cálcico sobre la calidad y vida útil de fresa. P.A. Padilla, M. Serrano, R. Pascual, D. Valero y M.E. García-Pastor. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
11:30-12:00	**Pausa Café y Visualización de Pósteres**
12:00-12:15 (S3-O8)	Efecto de la aplicación precosecha de glicina betaína y formiato cálcico sobre la maduración y calidad de la uva de mesa. R. Ibáñez-Pastor, P.A. Padilla, H.M. Díaz-Mula, D. Valero, M. Serrano y M.E. García-Pastor. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
12:15-12:30 (S3-O9)	Impacto del sorbitol en precosecha sobre la maduración de *Punica granatum* var. 'Mollar de Elche'. A. Solana-Guilabert, A. Guirao, F. Garrido-Auñón, H.M. Díaz-Mula, J.M. Valverde y D. Martínez-Romero. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
12:30-12:45 (S3-O10)	Efecto de la aplicación precosecha de hesperidina en tomate. S. Davila Falcones, V. Serna-Escolano, P.J. Zapata y M.J. Giménez. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
12:45-13:00 (S3-O11)	Evolución de compuestos bioactivos y daños por frío en naranja sanguina cv Sanguinelli durante su conservación a distintas temperaturas. A. Guirao, A. Solana-Guilabert, F. Garrido-Auñón, J.M., Díaz-Mula, D. Martínez-Romero y J.M. Valverde. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.

13:00-13-15 (S3-O12)	Eficacia de una atmósfera elevada de CO_2 y una temperatura más alta para la desinfestación de insectos y la conservación de los parámetros de calidad del grano de trigo duro. A. Asghar, A. Fathi-Najafabadi, I. D'Isita, G.S. Germinara y G. Colelli. Universita degli studi di Foggia, Italy.
13:15-13:30 (S3-O13)	Aumento de la tolerancia de daños por frío en tomate mediante tratamiento postcosecha con nitroprusiato sódico, jasmonato de metilo y salicilato de metilo. L. Bernabé, P.A. Padilla, D. Valero, M. Serrano, M.E. García-Pastor y H. Díaz.
13:30-13:45 (S3-O14)	Mejora de las propiedades coloidales y emulsionantes de la proteína de guisante comercial mediante homogeneización a alta presión. D.J. Aponte, F. Sabena, F.A. Bellesi y A.M.R. Pilosof. Universidad de Buenos Aires, Argentina.
Pósteres	
S3-P1	Post-harvest application of essential oils obtained from agro-industrial by-products as an alternative to conventional strategies for quality improvement and fungal decay control in lemon. M. Bracho-Gil, V. Serna-Escolano, M. Cano-Lamadrid, P.J. Zapata y M.J. Giménez.
13:45-15:00	**Pausa comida**

Sesión 4: Agrofood quality and technology **Modera: Dra. Malgorzata Korzeniovska**	
	Oral Presentation
15:00-15:30 (S4-O1)	Yellow Mealworm larvae (*Tenebrio* molitor) protein in food: A case study of a curd-based protein bar. A. Bielecka, A.K. Żołnierczyk, J. Miedzianka, M. Styczyńska, A. Dąbrowska and M. Cano-Lamadrid. Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland.
15:30-16:00 (S4-O2)	Pomegranate (*Punica granatum* L.) byproduct extracts as an innovative postharvest treatment for strawberries (Fragaria x ananassa L.). C. Fernández-Picazo, J. Kolniak-Ostek and F. Guillén. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
16:00-16:30 (S4-O3)	Impact of incorporating powder from Spanish 'Candit' Dates on the quality and nutritional profile of short-dough cookies. P. Blak, C. Navarro y E. Sayas. Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland.
16:30-17:00 (S4-O4)	Comparison of Classic and Flash Methods of Sensory Analysis. A scientific exploration with focus on traditional descriptive analysis and rapid CATA method for cheese evaluation. K. Kamieński, M. Korzeniowska and L. Noguera-Artiaga. Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland
17:00–17:15	**Pausa Café y Visualización de Pósteres**

Sesión 5: Gestión y Valorización de Residuos Orgánicos en la Agricultura **Modera: Dra. Irene Gavilanes Terán**	
17:15-17:45	**Keynote: Dra. Irene Gavilanes Terán (Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (Ecuador).** **Gestión y Valorización de Residuos Orgánicos en la Agricultura ecuatoriana.**
	Comunicaciones Orales

17:45-18:00 (S5-O1)	Efecto de la ceniza volcánica sobre el suelo y la cadena de producción láctea en la provincia de Chimborazo. S. Ramos-Romero, I. Gavilanes-Terán, J. Idrovo-Novillo, A. Velastegui- Rosero y C. Paredes. Universidad de Chimborazo, Ecuador.
18:00-18:15 (S5-O2)	Contexto global del sector agropecuario de Quinsaloma (Los Ríos-Ecuador). P. Ocaña-Coello, I. Gavilanes-Terán, S. Ramos- Romero, A. Parreño y C. Paredes. Universidad de Chimborazo, Ecuador.
18:15-18:30 (S5-O3)	Desarrollo de films bioactivos y sostenibles a partir de subproductos del azafrán para el envasado de naranjas de cuarta gama. N. Corrochano, A. Reboredo, M.J. Frutos y E. Valero-Cases. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
18:30-18:45 (S5-O4)	¿El biocarbón combinado con fertilizantes e inóculos microbianos modula las propiedades enzimáticas y microbianas del suelo? L. da Silva Alves, L. Orden, J.A. Sáez Tovar, L. Valverde Vozmediano, E. Martínez-Sabater, M. Á. Bustamante, R. Moral Herrero y Diego Cunha Zied. Universidade Estadual Paulista, Brasil.
18:45-19:00 (S5-O5)	Análisis de estrategias para la recuperación de la fertilidad del suelo agrícola afectado por incendio forestal. J. Nadal-Fuentes, A. García-Rández, Z.E. Blesa-Marco, J. Sáez, S. Sánchez, L. Orden, J. Andreu, M.D. Murcia, V. Arcenegui, C. Martínez-Gutiérrez, F. García-Orenes, J. Mataix-Solera y R. Moral.
19:00-19:15 (S5-O6)	Valorización de subproductos florales de *Crocus Sativus* L.: Estudio comparativo de métodos de extracción de compuestos bioactivos A. Reboredo-González, A. Sánchez Silva, M.J. Frutos y E. Valero-Cases.
Pósteres	
S5-P1	¿Cómo puede la tecnología NIRS ser una alternativa eficiente para la evaluación agronómica de residuos avícolas en la región de Huacho (Perú)? Ruíz Ccancce J.V., Orden L., Martín-Pozuelo J., Andreu-Rodríguez F.J., Sáez-Tovar J.A., Martínez-Sabater E., Agulló E., Pérez-Murcia M.D., Bustamante M.A., Moral R.
S5-P2	Pequeños gestos para mitigar el cambio climático ¿Qué podemos hacer desde EPSO-UMH? Pérez Espinosa, A., Pérez Murcia, M.D., Paredes Gil, C, Sáez, J. Orden, L. Martínez Sabater, E., Moral R.

Jueves, 24 de julio de 2025	
Sesión 6: Alimentación Funcional, Calidad Sensorial y Salud **Modera: Dra. Leticia Mora Soler**	
9:00-9:45	**Keynote: Dra. Leticia Mora Soler (IATA), Valencia.** **Generación de péptidos bioactivos y saborizantes durante el procesado de alimentos.**
	Comunicaciones Orales
9:45-10:00 (S6-O1)	Evaluación de biomarcadores urinarios de exposición a elementos esenciales y no esenciales en población adulta de Alicante, España. M. Rodríguez-Estrada, J. Vioque, L. Compañ-Gabucio, A. Oncina-Cánovas, L. Torres-Collado, C. Ojeda-Belokon, S. González-Palacios y A. J. Signes-Pastor. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:00-10:15 (S6-O2)	Caracterización sensorial de Tomafrán, tomate enriquecido con apocarotenoides de azafrán. M. Lobato-Gómez, L. Noguera-Artiaga, H. Issa-Issa, Á.A. Carbonell-Barrachina, L. Gómez-Gómez y A. Granell. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.

10:15-10:30 (S6-O3)	Caracterización del perfil polifenólico de gominolas adicionadas con extracto de piel de naranja sometidas a un proceso de digestión *in vitro*. A. Albert-Bermejo, R. Lucas-González y M. Viuda-Martos. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:30-10:45 (S6-O4)	Encapsulación de subproductos florales de *Crocus sativus* L. en bebidas vegetales probióticas: impacto en la bioactividad y estabilidad. M. Mico, A. Reboredo, M.J. Frutos y E. Valero-Cases. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
10:45-11:15	**Pausa Café y Visualización de Pósteres**
11:15-11:30 (S6-O5)	Efecto del tipo de producción y de cocinado en el perfil mineral y de ácidos grasos de dorada (*Sparus aurata*). P. Marino-Martín, E. Sendra-Nadal, N. Jiménez-Redondo y M. Cano-Lamadrid. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
11:30-11:45 (S6-O6)	Parámetros de calidad de bebidas lácteas fermentadas enriquecidas con proteínas preparadas por el consumidor final: impacto de la base láctea. M. Rodríguez, M. Cano-Lamadrid y E. Sendra. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
11:45-12:00 (S6-O7)	Efectos del riego deficitario sostenido y la aplicación de quitosanas en los compuestos bioactivos y actividad antioxidante de las semillas de melocotonero. L. Andreu-Coll, A. Martorell-Piqueres, P.J. Blaya-Ros, R. Martínez, J. Vigueras-Fernández, D. Morales, J. García-Brunton, A. Galindo y F. Hernández. CIAGRO- Universidad Miguel Hernández, España.
Pósteres	
S6-P1	Metabolitos de cianobacterias extremófilas y su potencial como suplementos alimentarios: una revisión bibliográfica. M. Ruiz-De la Cruz, C. Fermín-Calderón, J.D. Hernández-Martich y A.D. Asencio., Universidad Autónoma de Santo Domingo.
S6-P2	Optimización del perfil sensorial de caldos de pescado y marisco, priorizando la seguridad alimentaria. I. Casanova-Martínez, M. Cano-Lamadrid, E. Sendra, Á.A. Carbonell-Barrachina. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S6-P3	Desarrollo de alimentos infantiles: una perspectiva sensorial. A.M. Solivella-Poveda, M. Cano-Lamadrid y E. Sendra. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S6-P4	Actividad antimicrobiana del ácido caprílico sobre *H. pylori*. A. Balderrama Gómez, M. I. Ortiz Ramírez, J. Castro Rosas, R. Cariño Cortés y V. M. Muñoz Pérez. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México.

Sesión 7: Producción, Bienestar, Genética y Calidad en la Producción Animal **Modera: Dra. Eva Armero**	
12:00-12:30	**Keynote: Dra. Eva Armero (UPTC), Valencia.** **Programa de Mejora Genética en dorada (*Sparus aurata* L.).**
	Comunicaciones Orales
12:30-12:45 (S7-O1)	Revisión sistemática sobre la valorización de residuos agroalimentarios ricos en polifenoles en vacuno de carne. T. Dereje Birara, S. Tavaniello, L. Noguera-Artiaga, A. A. Carbonell-Barrachina, Giuseppe Maiorano y E. Sendra Nadal. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
12:45-13:00 (S7-O2)	Biomarcadores de estrés por calor en dos líneas seleccionadas divergentemente por variabilidad ambiental del tamaño de camada.

	D. Serrano-Jara, I. Agea, M.J. Argente y M.L. García. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
13:00-13:15 (S7-O3)	Estudio de supervivencia en dos líneas de conejo seleccionadas divergentemente por variabilidad ambiental del tamaño de camada al parto. B. Pérez, D. Serrano-Jara, M.L. García, I. Agea y M.J. Argente. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
13:15-13:30 (S7-O4)	Estudio exploratorio de conductas de incomodidad entre cabra y oveja bajo condiciones de jaula metabólica elevada. N.M. Cano-Sabido, S.A. Moo Chalé, P.G. González-Pech, C.A. Sandoval-Castro, J.F.J. Torres-Acosta, R. Cámara-Sarmiento. Universidad Autónoma de Yucatán, México.
Pósteres	
S7-P1	La inclusión de hasta un 15% de orujo de uva blanca en la dieta preserva el estado metabólico en cabras lecheras. M. Galvez-Lopez, A. Roca, G. Romero y J.R. Díaz. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S7-P2	Dinámica de los parámetros sanguíneos en conejas en las fases iniciales de la gestación. M. Chahi, E.V. Sales Barreto, G. García Martínez, M.J. Argente. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S7-P3	Estudio del efecto de la línea genética, el tamaño de la camada, la edad de la madre y el sexo sobre el peso de los gazapos en los primeros días de vida. B. Pérez Ortuño, E. Tuñas De Aza, E. González Pico, A. Fernández García, V. Guijarro Torres, E, Llopis Rocamora, M.J. Argente e I. Agea. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S7-P4	Factores condicionantes del peso del gazapo al nacimiento y su supervivencia en los primeros días de vida. A. Guzmán Loza, Y. Lemjaafar, E.T. Vallejos Grageda, C, García Martínez, I. Agea, M.J. Argente. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
13:30-15:30	**Pausa Comida**

Sesión 8: Recursos Fitogenéticos, Mejora y Biotecnología en Producción Vegetal **Modera: Dra. Aranzazu Alonso Sanchís, UMH, Orihuela.**	
15:30-16:00	**Keynote: Dr. Adrián Rodríguez Burruezo (COMAV-UPV), Valencia.** **Uso amplio de los recursos fitogenéticos, desde la mejora participativa hasta el desarrollo de poblaciones de mejora y experimentales. Ejemplo en solanáceas**
	Comunicaciones Orales
16:00-16:15 (S8-O1)	Programa de mejora genética del tomate De colgar del BAGERIM. P. Carbonell, A. García, A. Alonso, A. Grau, J.A. Cabrera, N. López, J. Gomariz, A. Amorós, J.J. Ruiz, E. Sánchez y S. García-Martínez. Universidad Miguel Hernández, España.
16:15-16:30 (S8-O2)	Cultivo de *Lemna minor*: luminosidad y fertilización como factores que afectan su crecimiento y valor nutricional H. Bethancourt, S. Paulino, Y. Abreu, N. Feliz, F. Borrás, y J. Fernández-López. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
16:30-16:45 (S8-O3)	Actividad nematicida in vitro de los extractos hidroetanólicos de epazote (*Dysphania ambrosioides*). A. Heredia Severino, J. Fernández-López, F. Borras, T. Reinoso, J. M. Jiménez Rodriguez, E. Peralta Lima y M. Viuda-Martos. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.

16:45-17:00 (S8-O4)	Utilización de *Vitis vinifera* (*subs. sylvestris*) como variedad mejorante: influencia en el color de vinos tintos cv. Garnacha. P. Castro, L. Martín, M.E. Valdés, F. Vázquez, M.C. Vidal-Aragón, J. Fernández-Cortés y M.T. Guerra. Centro Universitario Santa Ana, Badajoz.
17:00-17:15 (S8-O5)	Bases genéticas de la fenología y necesidades de frío en albaricoquero (*Prunus armeniaca* L.): mapeo de QTLs mediante GBS. G. Ortuño-Hernández, A. Delgado, A.M. Muñoz-Morales, J.A. Egea, P. Martínez-Gómez, D. Ruiz y J.A. Salazar. CEBAS-CSIC, Murcia, España.
17:15-17:30 (S8-O6)	Actividad antifúngica contra *Colletrotrichum siamense* y toxicidad de compuestos de quitosano funcionalizado con nanomateriales bidimensionales (Ti3C2MXenos). M.M. Vásquez-Alfaro, M.A. Quevedo-López, E.A. Quintana-Obregón, W.M. Argüelles-Monal, F. Rodríguez-Félix, C.M. López Saiz, M.G. Ruíz Almada, A.C Gálvez-Iriqui y M. Plascencia-Jatomea. Universidad de Sonora, México.
17:30–17:45	**Pausa Café y Visualización de Pósteres**
17:45-18:00 (S8-O7)	Efecto antimicrobiano de *Pistia stratiotes* contra patógenos resistentes a antibióticos. E.A. Castro-Felipe, F. Aquino De La Cruz, V. Micol, E. Barrajon-Catalán y F.J. Álvarez-Martínez. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
18:00-18:15 (S8-O8)	Micorrizas como herramienta para la conservación de especies en peligro: revisión bibliográfica. S. Aquino, M.P. Torres, G. Díaz. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
18:15-18:30 (S8-O9)	Revisión de la literatura: Extractos botánicos como alternativa sostenible para el control de nematodos fitoparásitos. T. Reinoso De Santos, Á. Carbonell Barrachina y L. Noguera Artiaga. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.
18:30-18:45 (S8-O10)	Secuenciación de variedades tradicionales españolas de almendro (*Prunus dulcis* Mill. D.A. Webb) como base para el desarrollo del pangenoma. F.J. Gómez-López, F. Dicenta y P.J. Martínez-García. CEBAS-CSIC, Murcia, España.
18:45-19:00 (S8-O11)	Caracterización fitoquímica y propiedades bioactivas de la planta *Porophyllum gracile*. M.G. Ruiz-Almada, C.M. López-Saíz, M. Plascencia-Jatomea y L. Noguera-Artiaga. Universidad de Sonora, México. **Oral**
19:00-19:15 (S8-O12)	Potencial antimicrobiano del café y sus subproductos: una revisión sistemática asistida por inteligencia artificial. S.A. Hernández-Abreu, F.J. Álvarez-Martínez y V. Micol. Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana.
Pósteres	
S8-P1	Caracterización morfológica y molecular de accesiones de auyama (*Cucurbita moschata*) en la República Dominicana. J. Ortiz y S. García-Martínez. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.

19:15-19:30	**Clausura del congreso**

Dr. Luis Noguera Artiaga (Presidente del Comité Organizador)
Dra. María Serrano Mula (Presidenta del Comité Científico)