

PROGRAMA CIENTÍFICO



21-23
de julio
2026



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

UNIVERSITAS
Miguel Hernández



Martes, 21 de julio de 2026

8:00 - 9:00 h	Entrega de documentación
9:00 - 9:30 h	Ceremonia de Apertura

Sesión 1	Agroecosistemas Sostenibles: Cultivos, Recursos Naturales, Mejora y Resiliencia Climática
9:30-10:00 h	Keynote: Programa de mejora para la introgresión de resistencia a virus y hongos en variedades tradicionales de melón. Dra. Ana Pérez de Castro, UPV, Valencia, España.
Comunicaciones Orales	
10:00 - 10:15 (S1-O1)	Selección de parentales para obtener una población MAGIC de tomate. <u>S. García-Martínez</u> , A. Alonso, P. Carbonell, A. Grau, J. Gálvez, J.A. Cabrera, N. López, J. Gomáriz, A. Amorós, A. Sánchez, V. Hernández, P. Flores, J.J. Ruiz, P. Hellín y E. Sánchez. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
10:15 - 10:30 (S1-O2)	Respuesta de híbridos de tomate resistentes a virus derivados de variedades tradicionales a la reducción del riego. <u>A. Sánchez</u> , V. Hernández, P. Flores, S. García-Martínez, P. Carbonell, P. Mínguez y P. Hellín. IMIDA, Murcia, España.
10:30 - 10:45 (S1-O3)	Genotipado mediante SEQUENOM para conocer la recuperación de genoma en programas de mejora genética de tomate. <u>J. Gálvez</u> , P. Carbonell, A. Alonso, A. Grau, J.A. Cabrera, N. López, J. Gomáriz, E. Sánchez, A. Amorós, J.J. Ruiz y S. García-Martínez. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
10:45 - 11:00 (S1-O4)	Efecto de los tratamientos con isotiocianato de alilo en plántulas de tomate. <u>E. Albarranch</u> , M.J. Giménez, P.J. Zapata, M.A. Botella, y V. Serna.
11:00-11:30	Pausa Café y Visualización de Pósteres
11:30 - 11:45 (S1-O5)	Respuestas fisiológica y productiva de plantaciones de almendro bajo estrategias de riego deficitario controlado y manejo del suelo. <u>A. Calderón-Pavón</u> , I.F. García-Tejero, J.F. Herencia-Galán, A.E. Rubio-Casal, J.C. Castro-García, F.J. Aldana-Navarro y V.H. Durán-Zuazo. IFAPA Centro Las Torres, Sevilla, España.
11:45 - 12:00 (S1-O6)	Percepciones sociales, viabilidad de mercado y valoración de servicios ecosistémicos en la agricultura regenerativa de naranjas mediterráneas. <u>G. Martínez-García</u> y R. Olmos-Ruiz. Universidad de Murcia, Murcia, España.
12:00 - 12:15 (S1-O7)	Evaluación automática de la viabilidad del polen en imágenes microscópicas mediante segmentación semántica. <u>A. Bodegas-Díez</u> , A. Flores-León, G. Campos, C. Romero, A. Pérez-de-Castro, A.J. Monforte, B. Picó y V. Naranjo. Universitat Politècnica de València, Valencia, España.
12:15 - 12:30 (S1-O8)	Optimización del riego y mejora de la producción y calidad en uva de mesa del Vinalopó. <u>A. Albert-Bermejo</u> , J.M. Jiménez-Sarabia, A. Solana-Guilabert, F. Garrido-Auñón, A. Guirao, R. Ibáñez-Pastor, M.E. García-Pastor, D. Martínez-Romero y J.M. Valverde. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
12:30 - 12:45 (S1-O9)	Efecto del déficit hídrico en la producción y calidad del albaricoquero 'Cebased'. <u>C. Fernández-Fernández</u> , J. Viguera-Fernández, A. Esteban-López, L. Andreu-Coll, A. Galindo, J. García-Brunton y P.J. Blaya-Ros. IMIDA, La Alberca, Murcia, España.

12:45 - 13:00 (S1-O10)	Influencia del riego deficitario sobre la producción y calidad del fruto del melocotonero 'Levante 45'. A. Esteban-López, C. Fernández-Fernández, P.J. Blaya-Ros, J. Viguera-Fernández, J. García-Brunton, A. Galindo y L. Andreu-Coll. IMIDA, La Alberca, Murcia, España.
13:00 - 13:15 (S1-O11)	Aplicación foliar de glicina betaína en naranja 'Navelina' para mejorar la tolerancia al estrés por boro y la calidad postcosecha. Á. Hernández-Quiles, S. Simón-Grao, M.E. García-Pastor, y H.M. Díaz-Mula.
13:15 - 13:30 (S1-O12)	Impacto del portainjerto en los cambios fisiológicos y fisicoquímicos durante la maduración del tomate. S. Dávila Falcones, V. Serna-Escolano, M. Giménez-Berenguer, P.J. Zapata y M.J. Giménez. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
13:30 - 15:30	Pausa comida
15:30 - 15:45 (S1-O13)	Densidad y partición de nicho en la comunidad de lagartos epigeos de la Isla Cabritos, República Dominicana. V.I. De la Rosa Franco, R. Carreras-De León, J.A. Sánchez Zapata, A. Giménez Casaldueiro. Universidad Autónoma de Santo Domingo, Santo Domingo, República Dominicana.
15:45 - 16:00 (S1-O14)	Evaluación integral de la salud de un suelo en barbecho como línea base para el cultivo de arroz en República Dominicana. V. Alvarado-Concepción, L. Ramos-Osorio, A. Avilés-Quezada, F. García-Orenes y J. Mataix-Solera. Universidad Autónoma de Santo Domingo, Santo Domingo, República Dominicana.
16:00 - 16:15 (S1-O15)	Percepción local de los impactos del pez invasor (<i>Pterygoplichthys pardalis</i>) y las fluctuaciones hídricas sobre los recursos pesqueros de la Laguna de Cabral, República Dominicana. K. Polanco, J.R. Martínez-Batlle, M. Morales, E. Tena, D. Herrera y E. Graciá. Universidad Autónoma de Santo Domingo. Santo Domingo, República Dominicana.
16:15 - 16:30 (S1-O16)	Prácticas agroecológicas y desafíos para la resiliencia climática de la agricultura familiar en Medellín, Colombia. L. Buelvas-Gutiérrez, D. Herrera-Ramírez y E. Boom-Cárcamo. Universidad Popular del Cesar, Valledupar, Colombia.
Comunicaciones Póster	
S1-P1	Respuesta fisiología de tomate cultivado con bajos insumos (nitrógeno) a la aplicación de <i>Metylobacterium symbioticum</i> . V. Hernández, A. Sánchez, P. Flores, E. Molina, J. Fenoll y P. Hellín. IMIDA, Murcia, España.
S1-P2	Efecto del embolsado en el perfil volátil de la uva de mesa del Vinalopó. F. Hernández, L. Andreu-Coll, L. Noguera-Artiaga y E. Sendra. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S1-P3	Influencia del uso de cubiertas vegetales y riego deficitario en la calidad de la almendra, variedad Lauranne. J.M. Verdú, I.F. García-Tejero, A. Calderón-Pavón, L. Noguera-Artiaga y F. Hernández. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S1-P4	Influencia del riego deficitario en la calidad bioquímica y funcional de almendra cv. Guara. M. Martínez, A. Calderón-Pavón, I. F. García-Tejero, L. Noguera-Artiaga y F. Hernández. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S1-P5	Efecto del injerto sobre el rendimiento de variedades tradicionales de tomate en condiciones de fertilización reducida. P. Hellín, A. Sánchez, P. Flores, S. García-Martínez, P. Carbonell, P. Mínguez y V. Hernández. IMIDA, Murcia, España.
S1-P6	Rediseño y manejo del huerto escolar ecológico y zonas ajardinadas en el IES Europa de Águilas (Murcia). B. Suárez y S. García-Martínez, Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S1-P7	Implantación y puesta en marcha de finca de limón ecológico en Abanilla (Murcia). B. Serna.

S1-P8	Estudio de los mecanismos fisiológicos y metabólicos de la respuesta de plantas de tomate a la aplicación de extracto de <i>Espirulina (Arthrospira platensis)</i> en escenarios de cambio climático. U. Navarro-Zapata, F. García-Sánchez, V. Martínez, T.C. Mestre y H.M. Díaz-Mula. CEBAS-CSIC, Espinardo, Murcia, España.
S1-P9	Actividad antihelmíntica del ácido linoleico contra <i>Nacobbus aberrans</i> (J2). G.S. Castañeda-Ramírez, L. Aguilar-Marcelino y E. Dantán-González. Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Morelos, México.
S1-P10	Estudio comparativo de la maduración de diferentes variedades de tomate ecológico. J. A. Escudero, J.A. Puente-Moreno, H.M. Díaz, S. García-Martínez y M. Serrano. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S1-P11	De la conservación al uso: diversidad genética de las judías del BAGERIM (IMIDA) y su potencial como fuente de proteína vegetal. J.A. Cabrera, N. López, J. Gomáriz, A. Pérez y E. Sánchez. IMIDA, La Alberca, Murcia, España.

Sesión 2	Postcosecha y procesamiento de productos vegetales.
16:30 – 17:00 h	Keynote: Tecnologías Emergentes para la Mejora de la Calidad Poscosecha. Dr. Salvador Castillo-Gironés, Cranfield University, Bedfordshire, UK.
Comunicaciones Orales	
17:00 - 17:15 (S2-O1)	Aplicación precosecha de glicina betaína y formiato de calcio para retrasar las pérdidas de calidad de la uva de mesa ‘Midnight Beauty®’. P.A. Padilla, R. Ibáñez-Pastor, J.A. Puente-Moreno, H.M. Díaz-Mula, M. Serrano, D. Valero y M.E. García-Pastor. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
17:15 - 17:30 (S2-O2)	El tratamiento precosecha con 24-Epibrassinolide mejora el rendimiento y la calidad de dos cultivares de cereza. F. Garrido-Auñón, J.A. Puente-Moreno, M.E. García-Pastor, V. Agulló, D. Valero y M. Serrano. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
17:30 - 17:45 (S2-O3)	Cómo mantener la calidad del limón ‘Fino’ utilizando isotiociocianatos. L. Bernabé-Morales, M.J. Giménez, V. Serna-Escolano, P.J. Zapata, M. Giménez-Berenguer. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
17:45 – 18:15	Pausa Café y Visualización de Pósteres
18:15 - 18:30 (S2-O4)	Hesperidina como tratamiento poscosecha para retrasar la senescencia y mantener la calidad de naranjas durante el almacenamiento refrigerado. M. López-Molina, C. Fernández-Picazo, M. Nicolás-Almansa y F. Guillén. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
18:30 - 18:45 (S2-O5)	Efecto de aplicaciones precosecha de poliaminas en la calidad poscosecha y vida útil de cerezas (‘Sunburst’ y ‘Skeena’). J. Puente-Moreno, F. Garrido, M.E. García-Pastor, D. Valero y M. Serrano. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
18:45 - 19:00 (S2-O6)	Efecto de la aplicación precosecha con ácido clorogénico y extracto de alcachofa en el contenido fenólico y antioxidante del limón ‘Fino’. V. Torres-Vincent, V. Serna-Escolano, M.J. Giménez y P.J. Zapata-Coll. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
19:00 - 19:15 (S2-O7)	Recubrimientos comestibles con pectina y sorbitol para mejorar la conservación de dos variedades extratempranas de nectarina. A. Solana-Guilabert, J.M. Valverde, F. Garrido-Auñón, J.M. Jiménez-Sarabia, A. Guirao, A. Albert-Bermejo, R. Ibáñez-Pastor, M.E. García-Pastor y D. Martínez-Romero. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

Miércoles, 22 de julio de 2026

Sesión 3	Agrofood quality and technology
9:00 - 9:30 h	Keynote: Extraction of Plant Proteins and Resulting Structure Modification and Ingredient Functionality. Dr. Buddhi Lamsal, Iowa State University, IA, USA.
Comunicaciones Orales	
9:30 - 10:00 (S3-O1)	Physicochemical, microbiological and nutritional properties of a cashew nut-based cheese analogue. D. Michoń, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poland.
10:00 - 10:30 (S3-O2)	Reutilization of artichoke blanching water as a postharvest treatment to maintain tomato quality during cold storage. C. Fernández-Picazo, M.I.M. Ilea, M.H. Díaz-Mula y F. Guillén. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
10:30 - 11:00 (S3-O3)	Optimization of spirulina-enriched low-fat plant-based sandwich spread: Physicochemical and sensory evaluation. M. Nawrot, L. Noguera-Artiaga y M. Korzeniowska. Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poland.
11:00-11:30	Pausa Café y Visualización de Pósteres
11:30 - 12:00 (S3-O4)	Modulation and sensory evaluation of functional hummus through β -glucan enrichment. S. Czapski, L. Noguera-Artiaga and M. Korzeniowska. Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poland.
12:00 - 12:30 (S3-O5)	Cannabidiol extract delivery systems in beef burgers: effects of edible coating and microencapsulation on quality during refrigerated storage. K. Jurczyk, J. Fernández-López y A. Zimoch-Korzycka,

Sesión 4	Red de Alimentos ricos en Proteínas regionales Sostenibles (AlProSos)
12:30 - 13:00 h	Keynote: Eficiencia productiva, nutrición y proyección tecnológica de la larva de <i>Tenebrio molitor</i>. Dr. Rubén Agregán, Centro Tecnológico da Carne, Ourense, España.
Comunicaciones Orales	
13:00 - 13:15 (S4-O1)	Obtención y caracterización de aislados proteicos de <i>Tenebrio molitor</i> : comparación entre extracción convencional y asistida por ultrasonidos. J. Rodríguez-Párraga, R. Lucas-González, M. Viuda-Martos, Rubén Domínguez, J.A. Pérez-Álvarez y J. Fernández-López. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
13:15 - 13:30 (S4-O2)	Aplicación de la harina de langosta (<i>Locusta migratoria</i>) como sustituto cárnico en embutidos crudo-curados. E. Munzón-Castillo, J. Fernández-Lopez y R. Lucas-González. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
13:30 - 13:45 (S4-O3)	Optimización de la actividad antioxidante en bagazo de cerveza fermentado con <i>Lactobacillus paracasei</i> . F. Chamorro, J. Blasco-García, M. Carpena, J.A. Prieto, F. Randez-Gil y M.A. Prieto. Universidade de Vigo, Ourense. España.
13:45 - 14:00 (S4-O4)	Gominolas funcionales enriquecidas con extractos obtenidos de piel plateada de café. L. Candela-Salvador, R. Lucas-González, J. Fernández-López, J.A. Pérez-Álvarez y M. Viuda-Martos. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

14:00 – 16:00	Pausa Comida
16:00 - 16:15 (S4-O5)	Evaluation of the freeze-drying process in mamey (<i>Pouteria sapota</i>): effect of processing time and sample format on its techno-functional and antioxidant properties. <u>S. Cuadrado Monte</u> and J.Á. Pérez Álvarez. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
16:15 - 16:30 (S4-O6)	Fermentación de bagazo como estrategia para obtener nuevos ingredientes y extractos naturales de aplicación en alimentos y bebidas. <u>M. Carpena</u> , J. Blasco-García, C. Fernández-Matarredona, F. Chamorro, J.A. Prieto, F. Rande-Gil y M.A. Prieto. Universidade de Vigo, Ourense, España.
16:30 - 16:45 (S4-O7)	Características químicas de frijoles agroecológicos producidos en el sur de Brasil como alternativa a las leguminosas regionales sostenibles. R. Hermelino Lima, A. Karolina. F. de Souza, Z. da Conceição das Mercês, A. de Oliveira Rios, V. Ruffo de Oliveira. Universidad Federal de Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil.
16:45 - 17:00 (S4-O8)	Evaluación fisicoquímica y nutricional de insectos xamues (<i>Thasus gigas</i>) como fuente sostenible de proteína. <u>E. Romero-Castelán</u> , I. Sánchez-Ortega, J. M. Lorenzo, R. Bermúdez, M. Opazo-Navarrete y E. M. Santos-López. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Hidalgo, México.
17:00 - 17:15 (S4-O9)	Formulación de un producto horneado libre de gluten, enriquecido con harina y almidón de semilla de yaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.). <u>B. Rosas-Abarca</u> , D.E. Jiménez-Sánchez y S.G. Sáyo-Ayerdi. Instituto Tecnológico de Tepic, Tepic, Nayarit, México.
17:15 - 17:30 (S4-O10)	Efecto de la impregnación con hidrolizado de chapulín (<i>Sphenarium purpurascens</i>) sobre el enriquecimiento proteico de jícama (<i>Pachyrhizus erosus</i>). <u>S. González Moya</u> , R. Lucas González, M. Viuda Martos, J. Fernández López, S. G. Sáyo Ayerdi y V. M. Zamora-Gasga. Instituto Tecnológico de Tepic, Nayarit, México.
17:30 - 17:45 (S4-O11)	Harina funcional a partir de pulpa de calabaza <i>Cucúrbita moschata</i> L., enriquecida con compuestos de alto valor biológico de pulpa de yaca <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam. <u>K. Ocampo-Fitz</u> , D. Jiménez-Sánchez, L. Noguera-Artiaga, M. Calderón-Santoyo, C. Calderón-Chiu, A. Ragazzo-Sánchez. Instituto Tecnológico de Tepic, Tepic, México.
Comunicaciones Póster	
S4-P1	Efecto de la cocción sobre el contenido de almidón y su digestibilidad in vitro en legumbres. M. Castillo-Carrión, J. Pérez-Álvarez, J. Fernández-López, M. Viuda-Martos y R. Lucas-González. Universidad Técnica Particular de Loja, Lija, Ecuador.
S4-P2	Revalorización de pasta de dátil mediante obtención de harina rica en fibra para su incorporación en productos cárnicos. L. Moraga-Babiano, C. Botella-Martínez, M. Pateiro y J.M. Lorenzo, Centro Tecnológico da Carne, San Cibrao das Viñas, Ourense, España.
S4-P3	Red de Alimentos ricos en Proteínas regionales Sostenibles: Colaboración iberoamericana para la innovación y transferencia de resultados de investigación. J. Fernández-López, P.C.B. Campagnol, E. Santos, S.G. Sayago, R. Domínguez-Valencia, J. Costa y J.M. Lorenzo. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S4-P4	Efecto de la cocción al vacío y deshidratación sobre las propiedades tecnofuncionales y el contenido de antocianinas en maíz morado. R. Lucas González, S. González Moya, J. Ferrando Ferrer, J. Fernández-López, José A. Pérez-Álvarez y M. Viuda Martos. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S4-P5	Caracterización nutricional y fitoquímica de subproductos vitivinícolas para su futura valorización mediante fermentación en estado sólido. A. Pérez-Vázquez, J. Blasco-García, F. Chamorro, C. Fernández-Matarredona, J. Echave, M. Carpena, J.A. Prieto, F. Rande-Gil y M.A. Prieto. Universidade de Vigo, Ourense, España.

S4-P6	Fermented quinoa–chickpea beverages as an emerging plant-based alternative: physicochemical, microbial, and sensory insights. I. Contardo, W. Franco, J. Hurtado-Murillo, N. Escobar, C. Barrueto, C. Rodríguez y N. Vargas. Universidad de los Andes, Santiago, Chile.
17:45 – 18:15	Pausa Café y Visualización de Pósteres

Sesión 5	Gestión y valorización de residuos orgánicos en la agricultura
18:15 – 18:45 h	Keynote: El análisis de ciclo de vida aplicado al compostaje en el sureste español. Dra. Begoña García-Castellanos, IMIDA, Murcia, España.

Comunicaciones Orales

18:45 - 19:00 (S5-O1)	Residuos de mercados y de la industria de aceite de palma: Caracterización para su potencial tratamiento mediante compostaje. S. Godoy, I. Gavilanes-Terán y C. Paredes. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
19:00 - 19:15 (S5-O2)	Evaluación del Ciclo de Vida de Rutas de Biomasa de Palma Aceitera: Hacia una Solución Ambientalmente Óptima. E. Boom-Cárcamo, R. Peñabaena-Niebles. Universidad de La Guajira, Colombia.
19:15 - 19:30 (S5-O3)	Calidad microbiológica del agua subterránea en el Gran Santo Domingo: evidencia de contaminación fecal y riesgo sanitario. T. Brache Reyes, I. Meléndez Pastor, I. Gómez Lucas, J. Newton Ovalles. Universidad Autónoma de Santo Domingo. República Dominicana.

Comunicaciones Póster

S5-P1	Evaluación del proceso de compostaje de residuos agroindustriales mediante la incorporación de biochar: caso de estudio en Huaura (Perú). J.V. Ruíz Ccancce, J. Cabanillas Vasquez, L. Orden, F.J. Andreu-Rodríguez, J.A. Sáez-Tovar, E. Martínez-Sabater, M.D. Pérez-Murcia, M.A. Bustamante, R. Moral. Universidad Católica Sedes Sapientiae, Lima, Perú.
S5-P2	Economía circular y sostenibilidad en sistemas agroalimentarios: valorización de subproductos de la cebolla roja en formulaciones de masa fresca sin gluten. N.H. Araújo da Silva, A. Reboredo González, A. Esteve García, Zhang, E. Valero Cases, C. Argenta Fante y M.J. Frutos Fernández. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S5-P3	Evaluación del uso de compost de origen agroindustrial y de sus extractos en el rendimiento y calidad de un cultivo de lechuga. N. Manrique-Córdoba, B. Ferrández-Gómez, C. Álvarez-Alonso, E. Martínez-Sabater, M.D. Pérez-Murcia, S. Sánchez-Méndez, F.J. Andreu-Rodríguez, L. Orden, J.A. Sáez, R. Moral y M.A. Bustamante. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S5-P4	Fermentación láctica de tipo masa madre a partir de residuos de piel de naranja y la evaluación del potencial biotecnológico de los microorganismos asociados. C. Fernández-Matarredona, J.A. Prieto y F. Rande-Gil. CSIC, Valencia, España.
S5-P5	Optimización del compostaje de la Fracción Orgánica de Residuos Sólidos (FORS) mediante co-compostaje y vermicompostaje en fase madurativa. V. de Gea Henarejos, J. Sáez, E. Martínez-Sabater, Enrique Agullo y L. Orden. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S5-P6	Caracterización física, química y estructural de biofertilizantes pelletizados para su uso agrícola. S. Sánchez-Méndez, L. Orden, F.J. Andreu-Rodríguez y R. Moral. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

S5-P7	Valorización del bagazo de cerveza para la producción de ácido láctico mediante <i>Lactobacillus paracasei</i> y su aplicación en panificación sostenible. J. Blasco-García, J.A. Prieto, M.A. Prieto, M. Carpena, F. Chamorro y F. Randez-Gil. SIC, Valencia, España.
S5-P8	Estrategias de compostaje para la gestión del estiércol vacuno en explotaciones españolas: análisis de la mineralización de la materia orgánica. R. Rubio, M.A. Mira-Urios, J.A. Sáez, A. Pérez-Espinosa, F.J. Andreu-Rodríguez, L. Orden, X. Barber, E. Martínez-Sabater, M.A. Bustamante, F. Estellés, S. Calvet, E. Sanchís y R. Moral. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
21:30 h	Cena de Gala VII CUIISA en el Casino de Orihuela

Jueves, 23 de julio de 2026	
Sesión 6	Alimentación funcional, calidad sensorial y salud
9:00 - 9:30 h	Keynote: Glucosinolatos y sus metabolitos bioactivos para modular la inflamación. Dr. Diego A. Moreno-Fernández, CEBAS-CSIC, Murcia, España.
Comunicaciones Orales	
09:30 - 09:45 (S6-O1)	Evaluación del perfil mineral de alimentos infantiles de transición comerciales. Á. García-Nácher y E. Sendra. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
09:45 - 10:00 (S6-O2)	Caracterización del perfil mineral de variedades de arroz aromático de irán: valor nutricional y seguridad alimentaria. N. Company-Pla y M. Rodríguez-Estrada. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
10:00 - 10:15 (S6-O3)	Maqui y té como ingredientes para obtener bebidas fermentadas saludables: Kefir de agua como herramienta innovadora. L.P. Pino-Carvajal, V. Agulló y C. García-Viguera. CEBAS-CSIC, Espinardo, Murcia, España.
10:15 - 10:30 (S6-O4)	Influencia del riego deficitario sostenido y aplicaciones precosecha de quitosano sobre el perfil polifenólico y la actividad antioxidante en melocotonero. L. Andreu-Coll, P.J. Blaya-Ros, J. Viguera-Fernández, D. Morales-Guevara, B. García-Castellanos, J. García-García, F. Hernández, J. García-Brunton y A. Galindo. IMIDA, La Alberca, Murcia, España.
10:30 - 10:45 (S6-O5)	Impacto de la incorporación de compuestos bioactivos microencapsulados de <i>Crocus sativus</i> L. sobre las propiedades funcionales de pasta fresca sin gluten. Y. Zhang, A. Reboredo-González, N. Hayss, M.J. Frutos y E. Valero-Cases. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
10:45 - 11:00 (S6-O6)	Influencia del tiempo de fermentación sobre las propiedades tecnofuncionales y bioactivas en matrices panarias sin gluten enriquecidas con subproductos florales de <i>Crocus sativus</i> L. A. Esteve, A. Reboredo-González, N. Hayss, M.J. Frutos y E. Valero-Cases. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
11:00-11:30	Pausa Café y Visualización de Pósteres
11:30 - 11:45 (S6-O7)	Bebidas de arroz y bebidas vegetales fermentadas: estudio del etiquetado nutricional y niveles de contaminantes. G. Marcos-Rodríguez, M. Rodríguez-Soriano y E. Sendra-Nadal. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

11:45 - 12:00 (S6-O8)	Bebidas fermentadas ricas en compuestos bioactivos: Kombucha de Maqui. L. Sarria. CEBAS-CSIC, Espinardo, Murcia, España.
Comunicaciones Póster	
S6-P1	Fenoles y sabor: una aproximación a la calidad sensorial de la alcachofa 'Blanca de Tudela'. M. Giménez-Berenguer, V. Serna-Escolano, P.J. Zapata, L. Noguera-Artiaga, Á. A. Carbonell-Barrachina y M. J. Giménez. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S6-P2	Caracterización mineral y evaluación de metales pesados en caldos comerciales de pescado y marisco. I. Casanova-Martínez, M. Cano-Lamadrid, E. Sendra y A.A. Carbonell-Barrachina. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S6-P3	Desarrollo y evaluación de la calidad de Choriça de Vinhais reformuladas con emulsiones gelificadas de trigo sarraceno y aceites poliinsaturados. C. Botella-Martínez, A. Leite, L. Purriños, O. López-Fernández, J. Fernández-López, J.A. Pérez-Álvarez, J.M. Lorenzo y M. Viuda-Martos. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S6-P4	Selenio biodisponible del atún en dietas ibéricas: evaluación probabilística que incorpora el secuestro por mercurio. A.O.S. Jorge, M. Carpena, M.A. Prieto y M.B.P.P. Oliveira. Universidade do Porto, Porto, Portugal.
S6-P5	Aprovechamiento de los subproductos de florales de azafrán para el desarrollo de infusiones funcionales: impacto del pH y el tiempo de extracción. A. Reboredo-González, N. Hayss, A. Esteve, Y. Zhang, M.J.Frutos y E.Valero-Cases. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

Sesión 7	Sistemas Agrarios y Gestión Territorial: Recursos, Infraestructuras y Economía.
12:00 – 12:30 h	Keynote: De los píxeles a las políticas: Inteligencia Artificial y teledetección para una gestión territorial eficiente y equitativa. Dr. Alejandro Cánovas. UPV, Valencia, España.
Comunicaciones Orales	
12:30 - 12:45 (S7-O1)	Limitaciones del Catastro Inmobiliario: integración de un sistema de apoyo en la caracterización del territorio. J. Robledano Torres y A. Melián-Navarro. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
12:45 - 13:00 (S7-O2)	El vacío legal de la sostenibilidad agroalimentaria. L. Aldegue y M.D. Serrano. SEASALT Europe, Bruselas, Bélgica.
13:00 - 13:15 (S7-O3)	Regeneración agroecológica de una parcela infrautilizada en Tierra de Campos: el Huerto-Museo Ecológico de Gordoncillo. E. Brown. Asociación ESTEPA, León, España.
13:15 - 13:30 (S7-O4)	Sistemas Agroalimentarios Territorializados e innovación social en el medio rural: percepción de la capacidad facilitadora de los GAL. E. Parres, D.B. López y E. Sendra. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, España
13:30 - 13:45 (S7-O5)	Soberanía alimentaria e indicadores medioambientales: análisis de la percepción del consumidor en el contexto español. N. Blasco-Antón y A. Martínez-Poveda. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
13:45 - 14:00 (S7-O6)	Detección de discrepancias geométricas en parcelas catastrales mediante teledetección. A. Tarrasó Sorní y A. Cánovas Solbes.
14:00 – 16:00	Pausa Comida

16:00 - 16:15 (S7-O7)	Simulación y optimización de la desgasificación en vinos tranquilos mediante equilibrio vapor-líquido en CHEMCAD. B. Garrido. Universidad Miguel Hernández, San Joan d'Alacant, España.
16:15 - 16:30 (S7-O8)	Detección de cubierta vegetal viva en olivar mediante Sentinel-2 y aprendizaje automático. G. Murcia Pérez, F. Aragón Rodríguez y F. Jiménez Jiménez. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
16:30 - 16:45 (S7-O9)	Diseño y cálculo de una industria de manipulación de cítricos en Orihuela (Alicante). F. J. Portugués-Cárceles, M. Ferrández-Villena y M. T. Ferrández-García. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
16:45 - 17:00 (S7-O10)	Inventario y caracterización de humedales de la República Dominicana. C. Ortiz-Rojas, J. M. Pérez-García, J.A. Piqueras y A. Giménez Casaldueiro. Universidad Autónoma de Santo Domingo, Santo Domingo, República Dominicana.

Comunicaciones Póster

S7-P1	Caracterización de la actividad ganadera en la Comarca Terra de Trives (Ourense): Retos y potencialidades. V. Garrido. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S7-P2	Más allá de la representación: presencia femenina en los consejos de administración y rendimiento empresarial en el sector agrícola español. A. Amorós Martínez, J.A. Cavero y M. González. Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
S7-P3	Beneficios de la ganadería extensiva y el pastoreo en la gestión del territorio: un repaso por los territorios de Navarra y País Vasco. N. Velaz e I. Agea.
S7-P4	Biodiversidad y Tradición: "Un análisis de las plantas medicinales en el paisaje de Benissa". M.J. Femenia, C. Obón.
S7-P5	Diversidad y uso tradicional de las plantas comestibles en Aigües (Alicante): un enfoque etnobotánico. S. García-Giner y C. Obón. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
S7-P6	Sabor, tradición y memoria: estudio etnobotánico de la flora alimentaria en Marzuquera (Gandia). N. Navarro y C. Obón. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

Sesión 8	Producción, Bienestar, Genética y Calidad en la Producción Animal.
17:00 – 17:30 h	Keynote: Nutrición de precisión y eficiencia biológica en producción animal: investigación y transferencia en porcino. Dr. Juan Orengo, Universidad de Murcia, Murcia, Espinardo, España.
Comunicaciones Orales	
17:30 - 17:45 (S8-O1)	Conservación del destrío de persimon " <i>Diospyros kaki</i> " mediante ensilado: dinámica microbiológica y valorización nutricional para alimentación de rumiantes. M. Gálvez-López, M. Ramón, J.A. Alonso, E. Pérez, J. R. Díaz, G. Romero. CIAGRO, Universidad Miguel Hernández, Orihuela, España.
17:45 - 18:00 (S8-O2)	Conservación de subproducto de kaki mediante ensilado para alimentación animal. Evolución del perfil de ácidos orgánicos y azúcares. S. Albert, J. Antonio-Alonso, M. Ramón, M. Gálvez-López, J.R. Díaz y G. Romero. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.

18:00-18:30	Pausa Café y Visualización de Pósteres
18:30 - 18:45 (S8-O3)	Evaluación del efecto del estrés térmico sobre la calidad seminal en líneas de conejo seleccionadas divergentemente por resiliencia. <u>M. Y. Rangel-Sierra</u> , M. L. García-Pardo y D. Serrano-Jara. Universidad Miguel Hernández, CIAGRO, Orihuela, España.
18:45 - 19:00 (S8-O4)	Dieta sostenible e innovadora a base de harina de subproducto de pez invasor (<i>Pterygoplichthys pardalis</i>) en el crecimiento de codornices. <u>E.R. Cusiyunca-Phoco</u> , J.G. Huillca Ccasani, N. Luque-Velazco, M.Y. Cusiyunca-Phoco y N. Herrera-Castillo. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Huacho, Perú.
19:00 - 19:15 (S8-O5)	Calidad y producción de biomasa de <i>Tithonia diversifolia</i> (Hemsl.) Gray asociada con <i>Leucaena leucocephala</i> o <i>Megathyrsus maximus</i> . <u>M. Soberanis</u> , M. Gálvez, G. Romero y F. Solorio. Universidad Autónoma de Yucatán, Yucatán, México.
Comunicaciones Póster	
S8-P1	El toro de lidia en la investigación veterinaria: análisis de la producción científica y áreas de estudio. L. González-Martínez, J. Seva y J. Orengo. Universidad de Murcia, Campus Universitario de Espinardo, España.
S8-P2	The influence of external factors on the chemical composition of sheep milk from the Bistrița-Năsăud area, Romania. I.R. Șoimușan and A. Coroian. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Romania.
S8-P3	Empleo de subproductos agroalimentarios en la alimentación de corderos Ovella Galega: impacto sobre el perfil volátil de la carne. A. Cittadini, C. Botella-Martínez, L. Purriños, R. Bermúdez, O. López-Fernández J.M. Lorenzo. Fundación Centro Tecnológico da Carne, San Cibrao das Viñas, Ourense, España.
S8-P4	Evaluación de índices nutricionales lipídicos en filetes de Pacú (<i>Piaractus brachypomus</i>) en dietas enriquecidas con selenio orgánico en la amazonia peruana. E.R. Cusiyunca-Phoco, A. Arista-Rivera, R. Oliva-Paredes, R. Bazán-Albitez, C. Rebaza-Alfaro, Y.M. Cusiyunca-Phoco y N. Herrera-Castillo. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Huacho, Perú.
19:15 – 19:45 h	Clausura del Congreso

Dr. Luis Noguera Artiaga
Presidente del Comité Organizador

Dra. María Serrano Mula
Presidenta del Comité Científico