

Valorización sostenible de co-productos de la industria agroalimentaria

4 de marzo de 2021

Modalidad: webinar. Sala Zoom de ODSesiones: odsesionesdirecto.um.es

Duración: 2 horas

Horario: 11:00 a 13:00h

Precio: gratuito

Organizado por: CTNC y UMU

CONTACTO:

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tlf. 968389011. www.ctnc.es

Programa

11.00 a 11.10	Apertura. Gaspar Ros, UMU; Pablo Flores, CTNC.
11.10 a 11.25	Life+ SOLIEVA. Circular economy applied to the treatment of table olives brines based on solar evaporation. H2020 BBI AFTERLIFE. Advanced filtration technologies for the recovery and later conversion of relevant fractions from wastewater. Miguel Ayuso García, CTNC.
11.25 a 11.40	Proyecto PRIMA MEDISMART: Mediterranean citrus: innovative soft processing solutions for S.M.A.R.T. (Sustainable, Mediterranean, Agronomically evolved, nutritionally enriched, Traditional) products. Presentación García Gómez, CTNC.
11.40 a 11.55	Grupo Operativo Supraautonómico INNOEXTRACT Protocolos extractivos innovadores de compuestos de interés en subproductos agroalimentarios. Pablo Nuñez Cano, CTNC.
11.55 a 12.10	Proyecto EUREKA NUCTRIFRUCT: Desarrollo de nuevos productos funcionales basados en extractos naturales recuperados de subproductos de frutas. Francisco Lorca Salcedo, CTNC.
12.10 a 12.25	Proyecto H2020 RISE Marie Curie ALGACEUTICALS: Desarrollo de cosméticos y nutracéuticos naturales a partir de microalgas. David Quintín Martínez, CTNC.
12.25 a 12.35	Proyecto AGRODEM: Mundos virtuales inmersivos aplicados al diseño de maquinaria agrícola que evite el molestado de la aceituna de mesa. Ramón González Merino, CETEMET.
12.35 a 12.45	Fomento de empresas disruptoras de alto valor añadido: Ecoinnovación en Ingredientes Naturales y Plásticos Biodegradables. Premios Descubrimiento Emprendedor CTNC. Ana Belén Morales, Cluster Agrofood.
12.45 a 13.00	Preguntas