



Universidad  
Politécnica  
de Cartagena

# JORNADA I+D+i AGROALIMENTARIA

Difusión de resultados de proyectos financiados en  
convocatorias públicas en el Área de Tecnología de Alimentos

Programa PIDDE – CTNC, Ministerio de Ciencia e Innovación y

Fundación Séneca de la Región de Murcia



PROYECTO PIDDE  
CTNC  
Fomento de las Empresas Disruptivas

## 24 de mayo de 2022

Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior  
de Ingeniería Agronómica

Universidad Politécnica de Cartagena

Pº Alfonso XIII, 48 – Cartagena

Organizadores:

UPCT: Francisco Artés Hernández

CTNC: Ángel Martínez San Martín



### > OBJETIVOS

Dar a conocer la metodología de trabajo para desarrollar ideas innovadoras en el sector agroalimentario, así como conocer líneas de I+D actuales en el área de Tecnología de Alimentos de la UPCT y del CTNC.

### > DIRIGIDO A

Personal de empresas agroalimentarias, emprendedores, Ingenieros Superiores y Técnicos, Lcdos. en Ciencias, Biología, Bioquímica y Veterinaria y estudiantes universitarios de esas especialidades y de la rama sanitaria.

## Programa

09:00	Bienvenida. Inauguración de la Jornada Vicerrectora de Investigación, Transferencia y Divulgación de la UPCT.- Dra. Catalina Egea Gilabert Directora de la ETSIA.- Dra. Arantxa Aznar Samper
09:15	Presentación del Programa PIDDE. D. Ángel Martínez Sanmartín. CTNC
09:20	Karp0-LIFE - Optimización de la cadena de valor del sector hortofrutícola desde una perspectiva holística: análisis de ciclo de vida ambiental, social y económico / MICINN. Dra. Encarna Aguayo Giménez. UPCT.
09:35	ETICHEAPBIOPLASTIC, ET2NOVELTECH - Estrategias de revalorización de subproductos agroalimentarios. CTNC Centro de Excelencia Cervera “AGROMATTER”. Dra. Presentación García Gómez. CTNC.
09:50	Micronano - Descontaminación y tratamiento durante el procesado con antimicrobianos naturales en nanoemulsión para garantizar la seguridad de bebidas vegetales y smoothies pasteurizados / MICINN. Dr. Pablo Fernández Escámez. UPCT
10:05	ET3AGROGREEN, ET4MICROEXTRACT. Estudios de mejora de la sostenibilidad de la industria agroalimentaria; ET5OILBIONUTRI. Evaluación de compuestos con capacidades tecnológicas en la industria alimentaria. Dr. Miguel Ayuso García. CTNC.
10:20	EOsPackSystem - Determinación del efecto inhibitor de los aceites esenciales en la producción de etileno de frutas y verduras para desarrollar sistemas de envasado activo innovadores / MICINN. Dr. Ginés Benito Martínez Hernández. UPCT.
10:35	Agro2Circular - Ecoinnovación para obtener productos con valor añadido / H2020. Dra. Ana Belén Morales Moreno. AGROFOOD
10:50	FRESHGERM - Desarrollo y procesado mínimo en fresco de germinados de elevada saludabilidad mediante técnicas ecosostenibles / Fundación Séneca. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT
11:05	Clausura y café networking

### Colaboración y financiación:



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



Región de Murcia  
Consejería de Empresa,  
Industria y Portavocía  
Dirección General de Comercio  
e Innovación Empresarial

