Programa Científico

Fecha	24 de septiembre de 2020
9:00-9:15	**Ceremonia de Apertura**
9:15-10:00	***Conferencia Inaugural*: La investigación en la Comunidad Valenciana: ayudas disponibles para recién graduados.** Dr. Ángel Antonio Carbonell Barrachina, Director General de Ciencia e Investigación de la Generalitat Valenciana
Sesión 1	**Recursos Fitogenéticos, Mejora y Biotecnología en Producción Vegetal.** **Moderador: Dr. Pedro Martínez Gómez** (CEBAS-CSIC Murcia).
10:00-10:45	**Presentaciones Orales**
10:00-10:15 S1-O1	Evaluación y selección de la generación BC4 del programa de mejora de la EPSO-UMH para la introducción del gen ty-5. *J.A. Cabrera, J.F. Salinas, P. Carbonell, A. Grau, A. Alonso, S. García-Martínez y J.J. Ruiz*
10:15-10:30 S1-O2	Evaluación de líneas de mejora de tomate (*Solanum lycopersicum* L.) Muchamiel con resistencia genética a virus y menor carga de ligamiento durante el año 2019. *M.E. Sánchez, J.A. Cabrera y S. García-Martínez*
10:30-10:45 S1-O3	Recuperación de la variedad de cáñamo (*Cannabis sativa* L.) cultivada tradicionalmente en la Vega Baja del Segura durante el siglo XX. *S. García-Martínez, V. Rodríguez, R. Andreu, M. Valdés, A. Grau y J.J. Ruiz*
10:45-11:00	**Presentación en Póster**
S1-P1	Evaluación de nuevos híbridos de tomate (*Solanum lycopersicum* L.) Muchamiel con resistencia genética a virus. *J.F. Salinas, J.A. Cabrera, P. Carbonell, A. Grau, A. Alonso, S. García-Martínez y J.J. Ruiz*
S1-P2	Caracterización de variedades tradicionales de tomate tipo Muchamiel.

	A. Soler, J. F. Salinas, A. Alonso y M. Asunción
S1-P3	Caracterización de distintas variedades tradicionales de tomate tipo Pera. *M. Asunción, J. F. Salinas, A. Alonso, A. Soler*
11:00-11:15	**Pausa Café**
Sesión 2	**Horticultura, Citricultura, Fruticultura, Viticultura y Protección de Cultivos.** **Moderador: Dr. Pablo Melgarejo Moreno** (Universidad Miguel Hernández).
11:15-12:30	**Presentaciones Orales**
11:15-11:30 S2-O1	Estudio de cicadélidos (Hemiptera: Cicadellidae) en cultivos herbáceos y leñosos. *F. Martín-Pérez, M. Cantó-Tejero, J. Nicolás y P. Guirao*
11:30-11:45 S2-O2	La incorporación de selenio en la solución nutritiva disminuye la toxicidad del cadmio en plantas de pimiento cultivadas en condiciones hidropónicas. *R. Pérez-Millán, M. Alfosea-Simón, E.A. Zavala-Gonzalez, F. García-Sánchez, S. Simón-Grao*
11:45-12:00 S2-O3	Respuestas fisiológicas, nutricionales y metabolómicas en plantas de tomate a la aplicación foliar de los aminoácidos Aspártico, Glutámico y Alanina. *M. Alfosea-Simón, S. Simón-Grao, E. A. Zavala-Gonzalez, J.M. Cámara-Zapata, J.J. Martínez-Nicolás, V. Lidón y F. García-Sánchez*
12:00-12:15 S2-O4	Características morfológicas del limón (*Citrus limon*) en cultivos ecológico y convencional. *M. Aguilar-Hernández, F. Hernández, J. Pastor y P. Legua*
12:15-12:30 S2-O5	Gestión integrada de mosca blanca (*Paraleyrodes minei*) y mosca algodonosa (*Aleurothrixus floccosus)* en naranja Navelina. *J.S. Andrade-Macas y P.J. Zapata*
12:30-12:40	**Presentación en Póster**
S2-P1	Influencia de la compacidad del racimo en uva Monastrell sobre la calidad final del vino. *S. Soriano-Filiu, J. Medina-Santamarina, J. Piernas-Párraga, M.E. García-Pastor, M.J. Giménez, y P. J. Zapata*
S2-P2	Ácido oxálico como herramienta precosecha para mejorar la calidad de Uva Monastrell para vinificación.

	J. Piernas, M.E. García-Pastor, J. Medina-Santamarina, S. García-Martínez, P.J. Zapata
Sesión 3	**Agricultura Sostenible. Cambio Climático y Estreses Ambientales. Moderador: Dra. María Jesús Pascual Villalobos** (IMIDA Murcia).
12:45-14:15	**Presentaciones Orales**
12:45-13:00 S3-O1	Estrategias de reducción de agua de riego en producción de aceite de oliva. *J. M. García-Garví, J. Clemente-Villalba, L. Sánchez-Rodríguez y A. A. Carbonell-Barrachina*
13:00-13:15 S3-O2	Cómo entienden los consumidores el concepto de sostenibilidad. *P. Sánchez-Bravo, E. Sendra, D. López y Á. A. Carbonell-Barrachina*
13:15-13:30 S3-O3	Etnobotánica, contribución al Desarrollo Sostenible de una zona rural. Ejemplo de aplicación en Casasimarro (Cuenca) y pueblos de alrededor. *J.V. Mondejar Peñaranda y C. Obón de Castro*
13:30-13:45 S3-O4	Resultados preliminares de los efectos del uso de hidromulch en escarola (*Cichorium endivia*). *M. Romero-Muñoz, F.M. del Amor, A. Albacete y J. López-Marín*
13:45-14:00 S3-O5	Termotolerancia en el cultivo de la coliflor: influencia de la aplicación exógena de arginina en compuestos fenólicos y las poliaminas. *J. Collado-González, M.C. Piñero, G. Otálora, J. López-Marín, J. M. Gambín, M. Marín, J. Sáez-Sironi, F.M. del Amor*
14:00-14:15 S3-O6	Respuestas fisiológicas y morfológicas al exceso de boro en la solución nutritiva de diferentes variedades de tomate. *S. Simón-Grao, F.J. Alfosea-Simón, L. Larrosa-Gilabert, M. Alfosea-Simón, I. Simon, F. García-Sánchez*
14:15-14:25	**Presentación en Póster**
S3-P1	Propuesta metodológica de análisis del carácter sostenible-resiliente de agrosistemas andinos: caso kiwicha (*Amaranthus caudatus* L.) en Perú. *L. Miranda, I. Marques y J. Huillca-Quispe*
S3-P2	Estudio de los impactos ambientales en la zona de influencia del volcán Tungurahua (Ecuador).

	L. Carrera-Beltrán, V. H. Valverde, I. Gavilanes-Terán, J. Idrovo-Novillo, V. Morales-Cruz, E. Erazo-Macas, C. Paredes y A.A. Carbonell-Barrachina
14:30-16:00	**Pausa Comida**
Sesión 4	**Producción, Bienestar, Genética y Calidad en la Producción Animal.** **Moderador: Dra. Ana Martí de Olives** (Universidad Miguel Hernández).
16:00-16:45	**Presentaciones Orales**
16:00-16:15 S4-O1	Fenoles totales y capacidad antioxidante de leche de cabra: efecto de la alimentación del ganado con ensilados de brócoli y planta de alcachofa *M. Romo, R. Muelas, J.R. Díaz-Sánchez, G. Romero y E. Sendra*
16:15-16:30 S4-O2	Uso de subproducto de brócoli y alcachofa ensilados en dietas de caprino lechero: efecto en el suero de quesería. *J. Martín Lobo, J.R. Díaz Sánchez, G. Romero, P. Monllor, R. Muelas y E. Sendra*
16:30-16:45 S4-O3	Estudio de supervivencia de dos líneas de conejo seleccionadas divergentemente por variabilidad del tamaño de camada al parto. *I. Agea, M.L. García y M.J. Argente*
Sesión 5	**Instalaciones Industriales y Agrícolas.** **Moderador: Dr. José Miguel Molina Martínez** (Universidad Politécnica de Cartagena).
16:45-17:15	**Presentaciones Orales**
16:45-17:00 S5-O1	Estudio de variables de influencia en el ensayo de Limitación de Velocidad para Ciclomotor de 2 ruedas (L1/L1e) en condiciones estáticas, de aplicación para Estaciones ITV. *M.M. Paricio-Caño y M. Ferrández-Villena*
17:00-17:15 S5-O2	*Listeria spp*. en superficies alimentarias en el ámbito doméstico: presencia y métodos de desinfección. *C. Martínez-Giner y E. Sendra*
	Presentación en Póster (al final de la sesión 6)
S5-P1	Prototipo de estación meteorológica de bajo coste y mínimo consumo con plataforma de gestión de datos en la nube. *C. Molina-Cabrera, A. Ruiz-Canales, J.M. Molina-Martínez, J.J. Pérez-Solano, J.M. Oates*
Sesión 6	**Gestión del Agua, Nutrición y Energía en Horticultura.**

	Moderador: Dr. José Miguel Molina Martínez (Universidad Politécnica de Cartagena).
17:15-17:45	**Presentaciones Orales**
17:15-17:30 S6-O1	Caracterización de una cuenca hidrográfica y diseño de las infraestructuras necesarias para aplicar las escorrentías generadas mediante riego subterráneo. *A. Carrión-Antolí, V. Martínez-Álvarez y J.F. Maestre-Valero*
17:30-17:45 S6-O2	Plataforma integral para el control de explotaciones agrícolas mediante monitorización de parámetros agronómicos y control de la programación de riego. *M. Soler-Méndez, L. Ávila-Dávila, D. Parras-Burgos, D. Intrigliolo-Molina y J. M. Molina-Martínez*
17:45-17:55	**Presentación en Póster Sesión 5 y Sesión 6**
S6-P1	Estimación de la lluvia efectiva mediante utilización de lisimetría de pesada. *L. Ávila-Dávila, M. Soler-Méndez, D. Escarabajal-Henarejos y J.M. Molina-Martínez*
S5-P1	
17:55-18:15	**Pausa Café**
Sesión 7	**Usos del Territorio. Valoración de Recursos Agrarios. Desarrollo Rural.** **Moderador: Dra. María Ángeles Fernández Zamudio** (IVIA-Valencia).
18:15-19:30	**Presentaciones Orales**
18:15-18:30 S7-O1	Estrategias de medios de vida de las explotaciones ganaderas extensivas de las comarcas del Pallars (Cataluña). *A. Lecegui, A.M. Olaizola, F. López-i-Gelats, B. Vidal y E. Varela*
18:30-18:45 S7-O2	Caracterización edafológica de los suelos de la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche. *R. Castejón, E. Martínez-Sabater, M. A. Molina y C. Paredes*
18:45-19:00 S7-O3	Caracterización de la fibra dietética de frambuesa. *L. Sánchez-Martínez, V. Núñez-Gómez, N. Baenas, R. González-Barrio, F.J. García-Alonso y M.J. Periago*
19:00-19:15 S7-O4	Población y valor productivo de la quinoa peruana: relación y perspectivas en el acceso al superalimento. *J. Huillca-Quispe, B. Segura y L. Miranda*

S7-O5 19:15-19:30	*Diplotaxis erucoides*, como nuevo ingrediente culinario. *J. Clemente-Villalba, D. Ariza, J. M. García-Garví, H. Issa-Issa, P. Sánchez-Bravo, L. Lipan, Marina Cano-Lamadrid, Luis Noguera-Artiaga, F. Hernández, Á. A. Carbonell-Barrachina*
Sesión 8	**Economía Agraria y Gestión de Empresas.** **Moderador: Dra. María Ángeles Fernández Zamudio** (IVIA-Valencia).
19:30-20:00	**Presentaciones Orales**
19:30-19:45 S8-O1	El papel de la tecno-educación de las mujeres en la sostenibilidad Agroalimentaria. *H. Kerras, J.L. Sanchez Navarro, E.I. López Becerr y M.D. de-Miguel Gómez*
19:45-20:00 S8-O2	La gestión sostenible de los agroecosistemas: ¿Qué y quiénes? *J. A. Zabala*
20:00-20:15 S8-O3	Evaluación de medidas de seguridad en el suministro de agua de riego. El caso de la comunidad de regantes de Santaella. *V. Martínez García*
Fecha	**25 de septiembre de 2020**
Sesión 9	**Gestión y Valorización de Residuos Orgánicos en la Agricultura.** **Moderador: Dra. Aurelia Pérez Espinosa** (Universidad Miguel Hernández).
9:00-10:15	**Presentaciones Orales**
9:00-9:15 S9-O1	Valorización del extrusionado de frambuesa residual: Extracción de compuestos de alto valor añadido y digestión anaerobia *A. Trujillo-Reyes, C. Paredes y F.G. Fermoso*
9:15-9:30 S9-O2	Situación del sector agrícola y ganadero en pequeñas poblaciones de la provincia de Chimborazo (Ecuador). El caso de la parroquia de San Andrés. *V.H. Valverde, I. Gavilanes-Terán, L. Carrera-Beltrán, S. Buri-Tanguila, K. Salazar-García, A.A. Carbonell-Barrachina y C. Paredes.*
9:30-9:45 S9-O3	Análisis y evaluación actual del abono tipo bocashi como alternativa ecológica ante los agroquímicos. *J. Moneva y C. Paredes*

9:45-10:00 S9-O4	Elaboración de abono orgánico con residuos domésticos de alimentos separados en sitio y tratados con microorganismos efectivos EM1®. *G.I. Díaz Tolentino y M.J. López*
10:00-10:15 S9-O5	Elaboración de cerveza artesana de naranja con subproductos de la industria. *N. Sirvent-Pérez, M.J. Giménez, P.J. Zapata*
Sesión 10	**Procesado e Innovación en Productos de Origen Animal.** **Moderador: Dr. José Ángel Pérez Álvarez** (Universidad Miguel Hernández).
10:15-10:30	**Presentaciones Orales**
10:15-10:30 S10-O1	Métodos experimentales para inactivación de anisakis en subproductos de pescado. *C. Rodríguez, L. Noguera-Artiaga y J. M. Valverde*
10:30-10:40	**Presentación en Póster**
S10-P1	Caracterización química y físico-química de aceites extraídos de diferentes insectos comestibles. *C.M. Botella-Martínez, J. Fernández-López, J.A. Pérez-Álvarez y M. Viuda-Martos*
S10-P2	Incorporación de fracciones ricas en fibra de quínoa a modelos cárnicos. *M.T. Valero Asencio, A. Roldán Verdú, C. Navarro-Rodríguez de Vera, J.A. Pérez-Álvarez, E. Sayas-Barberá*
10:40-11:15	**Pausa Café**
Sesión 11	**Postcosecha y procesado de productos vegetales.** **Moderador: Dr. Daniel Valero Garrido** (Universidad Miguel Hernández).
11:15-14:15	**Presentaciones Orales**
11:15-11:30 S11-O1	Ensalada mezclada (canónigos, escarola y radicchio): popularidad entre los consumidores y evolución de su calidad funcional en refrigeradores domésticos. *J.M. Lorente, C. Manzanera, J.M. Valverde, M. Serrano y M.T. Pretel.*
11:30-11:45 S11-O2	Componentes de calidad sensorial, caracterización físico-química y funcional de la granada Mollar de Elche (*Punica granatum* L.). *A. Dobón Suárez, M. E. García Pastor, A. M. Codes Alcaraz, S. Castillo García*

11:45-12:00 S11-O3	La aplicación en campo de jasmonato de metilo incrementa la calidad y reduce la pudrición por *Botrytis cinerea* en uva de mesa durante su almacenamiento postcosecha. *M.E. García-Pastor, M. Serrano, D. Valero, F. Guillén y P.J. Zapata*
12:00-12:15 S11-O4	Los tratamientos con salicilatos estimulan la respuesta sistémica inducida en la uva de mesa 'Crimson' y 'Magenta' *A. Belda, M.E. García-Pastor, D. Valero y M. Serrano*
12:15-12:30 S11-O5	Efecto de los tratamientos con melatonina durante el desarrollo de la cereza en el árbol sobre su calidad en post-recolección. *L. Serrano, A. Carrión-Antolí, J.M. Lorente, M. Serrano y D. Valero*
12:30-12:45 S11-O6	Cambios en los compuestos bioactivos durante la conservación de la granada 'Mollar de Elche' a 10 y 2 °C. *I. Pagán-Navarro, J.M. Lorente, D. Valero, M. Serrano*
12:45-13:00 S11-O7	Influencia de las condiciones agronómicas y climáticas sobre la calidad del limón 'Fino' para su conservación postcosecha. *S. Pardo-Pina, R. Díaz-Puertas, A. Díaz, V. Serna-Escolano y P.J. Zapata*
13:00-13:15 S11-O8	Estudio de los cambios fisiológicos durante la maduración de las variedades de limón 'Eureka', 'Fino' y 'Verna'. *R. Díaz-Puertas, S. Pardo-Pina, A. Díaz, V. Serna-Escolano y P.J. Zapata*
13:15-13:30 S11-O9	Influencia de la variedad y zona geográfica del cultivo en la calidad del limón para su comercialización. *A. Díaz, R. Díaz-Puertas, S. Pardo-Pina, V. Serna-Escolano y P.J. Zapata*
13:30-13:45 S11-O10	Tratamientos pre-cosecha con elicitores para mejorar la producción y la calidad post-cosecha de cereza (*Prunus avium* L.) *C. Ruiz-Aracil, J.M. Lorente-Mento, L. Raducán y F. Guillén*
13:45-14:00 S11-O11	Aplicación de tratamientos post-cosecha para incrementar la calidad y reducir los daños por frío en calabacín (*Cucurbita pepo* L.). *J. Medina-Santamarina, M. Serrano, S. Castillo, D. Martínez-Romero y F. Guillén*
14:00-14:15 S11-O12	Aplicación en precosecha de ácido oxálico para mejorar la calidad de uva durante su almacenamiento en frío. *E. Contreras-García, M.E. García-Pastor y P.J. Zapata*

14:15-14:35	**Presentación en Póster**
S11-P1	Evolución de la calidad microbiológica y organoléptica de la ensalada de iv gama "gourmet" (canónigos, escarola y Radicchio) en los refrigeradores domésticos. *C. Manzanera, J.M. Lorente, J.M. Valverde, M. Serrano y M.T. Pretel.*
S11-P2	Obtención de gajos de cítricos ecológicos mediante pelado enzimático. Una alternativa sostenible para el consumo de conveniencia. *M.T. Pretel, J.P. López, M.C. Martínez y M. Serrano*
S11-P3	Incremento de la vida útil en almacenamiento refrigerado de limón 'Fino' por la aplicación precosecha de ácido oxálico. *V. Serna-Escolano, D. Martínez-Romero, J.M. Valverde, M. Serrano y P.J. Zapata*
S11-P4	Efecto de diferentes tratamientos de pasteurización sobre la calidad de gajos de clementina ecológica en V gama. *J.P. López, M.C. Martínez, M. Serrano y M.T. Pretel*
14:35-16:00	**Pausa Comida**
Sesión 12	**Alimentación Funcional, Calidad Sensorial y Salud.** **Moderador: Dra. Cristina García Vigueras** (CEBAS-CSIC, Murcia).
16:00-18:15	**Presentaciones Orales**
16:00-16:15 S12-O1	Importancia del concepto hidroSOStenible en almendras tostadas en consumidores de diferentes regiones geográficas. *C. Teruel Andreu, L. Lipan y Á.A. Carbonell-Barrachina*
16:15-16:30 S12-O2	Desarrollo de un Check-List como herramienta para verificar el autocontrol del sistema de inocuidad en una empresa de distribución alimentaria. *M.A. Pastor, P. Corraliza y J.M. Valverde*
16:30-16:45 S12-O3	Desarrollo e implantación de un plan de acción frente al COVID-19 en los supermercados de la empresa Musgrave España SA. *A. Gelardo, P. Corraliza, L. Noguera-Artiaga y J.M. Valverde*
16:45-17:00 S12-O4	Aprovechamiento de desechos generados en la industria de la aceituna rellena para la elaboración de nuevos productos alimenticios. *I. Pagán-Turpin, M.E. Garcia-Pastor, M.J. Giménez y P. J. Zapata*

17:00-17:15 S12-O5	Modelos de digestión *in vitro* y su aplicación para evaluar alimentos funcionales: espaguetis enriquecidos con harina de caqui. *R. Lucas-González, J.A. Pérez-Álvarez, M. Viuda-Martos y J. Fernández-López*
17:15-17:45	**Pausa Café**
17:45-18:00 S12-O6	Efecto del riego deficitario controlado sobre el perfil de compuestos bioactivos de aguacate. *M. Rabasco, L. Lipan, A. Nems, H. Issa-Issa, V. H. Durán-Zuazo, I.F. García-Tejero, A. Carbonell-Barrachina*
18:00-18:15 S12-O7	Formación de catabolitos colónicos a partir de frambuesa y sus fracciones de fibra dietética. *V. Núñez-Gómez, R. González-Barrio, P. Campos-Cava, N. Baenas, L. Sánchez-Martínez, F.J. García-Alonso, M.J. Periago*
18:15-18:30	**Presentación en Póster**
S12-P1	Influencia del tiempo de fermentación y digestión gastrointestinal in vitro en la viabilidad de *Lactobacillus plantarum* y *Bifidobacterium longum* en bebidas de quinoa roja. *D. Cerdá-Bernad, E. Valero-Cases, M.J. Frutos*
S12-P2	Propiedades antioxidantes, caracterización química y perfil de ácidos grasos de dos cultivares de *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. En condiciones homogéneas de cultivo. *L. Andreu-Coll, A.A. Carbonell-Barrachina, E. Sendra, D. López-Lluch, A. Amoros, M. S. Almansa , F. Hernández y P. Legua*
S12-P3	Crisis sanitarias/alimentarias: efectos en la industria agroalimentaria y cambios de legislación. *L. Morero-Sarrión, A. Roldán Verdú, E. Sayas-Barberá, C. Navarro-Rodríguez de Vera*
18:30-19:00	**Ceremonia de Clausura**