

**ALTERNATIVAS PARA LA
VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS
AGROINDUSTRIALES EN EL MARCO DE
LA ECONOMÍA CIRCULAR: proyecto
REVAL 2.0 (PID2019-106148RR-
C41/AEI/10.13039/501100011033)**

10 junio 2022

Inscríbete AQUÍ



10:00 AM	Presentación de la jornada. ITACyL.
10:05 AM	Presentación del proyecto REVAL 2.0. María Cruz García González, Investigadora de ITACYL.
10:15 AM	Obtención de bioproductos y bioenergía a partir de subproductos agroindustriales. Berta Riaño Irazábal y Rebeca Díez Antolínez, Investigadoras de ITACYL.
10:30 AM	Uso de subproductos para la formulación de films y tintas para impresión 3D. Susana Simal. Grupo de Ingeniería Agroalimentaria. Universitat de les Illes Balears.
10:45 AM	Aplicación de residuos agroalimentarios para la biodesinfección de cultivos hortícolas comerciales. Santiago Larregla del Palacio, Investigador de NEIKER.
11:00 AM	Cómo evaluar la sostenibilidad de la valorización de subproductos. Gabriela Clemente Polo, Profesora del Dept. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de Valencia.
11:15 AM	Casos de éxito: <ul style="list-style-type: none">• Proyecto POCTEP Reinova_Si: Re-industrialización del sector agroalimentario- Sostenibilidad e Innovación (0613_REINOVA_Si_6P). Daniel Rico Bargues, Investigador de ITACYL.• Elaboración de galletas y crakers a partir de una harina obtenida de los desperdicios de kale. Sandra de Blas, Natursnaks.• Elaboración de golosinas ecológicas a partir de los residuos de frutos rojos generados en la producción de mermelada. Gonzalo Alarcos, Comefrutos del Bosque.
11:45 AM	Turno de preguntas.

Financiación:



Socios:



Coordinador:



Colabora:

