

VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN EL MARCO DE LA ECONOMÍA CIRCULAR: PROYECTO REVAL 2.0

(PID2019-106148RR-C41/AEI/10.13039/501100011033)

20 DE OCTUBRE

FORMATO ON-LINE



10:00 h

Bienvenida y presentación de la jornada.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).

10:15 h

Revalorización de subproductos agroalimentarios para producción de energía.

Jerónimo González Cortés, Investigador de CICYTEX.

10:30 h

Tecnologías innovadoras de recuperación de nutrientes de digestatos.

Berta Riaño Irazábal, Investigadora de ITACYL.

10:45 h

Intensificación del secado de productos para su aprovechamiento. Aplicación de pulsos eléctricos (PEF) y Ultrasonidos.

Juan A. Cárcel. Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios (ASPA). Universitat Politècnica de València

11:00 h

Aprovechamiento integral de subproductos vegetales: algunas opciones tecnológicas.

Mónica Umaña y Cristina Reche. Grupo de Ingeniería Agroalimentaria. Universitat de les Illes Balears.

11:15 h

Biodesinfección en explotaciones comerciales de cultivos hortícolas mediante el empleo de subproductos agroindustriales.

Santiago Larregla del Palacio, Investigador de NEIKER.

11:30 h

Turno de preguntas.

NECESARIA INSCRIPCIÓN PREVIA

[INSCRÍBETE AQUÍ](#)

