

ORGANIZA:



FINANCIA:



INTERÉS DE LA JORNADA

En la industria de las frutas y hortalizas, los procedimientos de preparación y procesado originan que entre un 30-80% del producto de partida se acabe desechando. Esto además de suponer un costo elevado para el fabricante, puede tener un impacto negativo en el medio ambiente.

El objetivo del proyecto VALUE es ayudar a dos grandes sectores europeos que son estratégicos para la economía europea: el sector agrícola y el sector de fabricación transformados vegetales. Los resultados del proyecto pretenden aumentar su competitividad mediante el desarrollo de nuevas vías de aprovechamiento de subproductos de frutas y vegetales mediante la producción de energía y a través de la obtención de nuevos materiales e ingredientes alimentarios. Los resultados del proyecto VALUE que se presentan en esta jornada contribuirán a que los bio-recursos europeos sean más eficientes por medio de:

- A. Aumentar la competitividad del cultivo y la fabricación de las variedades de frutas y verduras en los que Europa es líder mundial.
- B. Una ruta alternativa para reducir, reutilizar y valorizar los subproductos generados por estos sectores.
- C. Una alternativa para convertir los subproductos en nuevos recursos.
- D. Una forma de reducir la emisión de gases de efecto invernadero causadas por bio-residuos que van al vertedero.

DIRIGIDO A

La jornada va dirigida a todas aquellas empresas y profesionales del sector agroalimentario que estén interesadas en conocer e incorporar la innovación en revalorización de residuos vegetales tanto por la vía energética como por la vía alimenticia.

Fecha: 20 de febrero de 2013 · **Hora:** De 9:30 a 13:45

Lugar: Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja, Pol. Tejerías Norte, C/ Los Huertos, nº2 Calahorra La Rioja

INSCRIPCIONES

La inscripción es gratuita. Aforo limitado. Es necesario realizar la inscripción previa llamando a Tel: +34 941 152 718 o por correo electrónico a la dirección info@cita-larioja.es



SEMINARIO NACIONAL
PROYECTO VALUE: SOE2/P1/E310

ENERGÍA, AGROMATERIALES Y NUEVOS ALIMENTOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES, AVANCES PARA LA BIOECONOMÍA

20.FEBRERO.2013

CENTRO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA
ALIMENTARIA DE LA RIOJA



**Intercambio y
transferencia tecnológica
sobre valorización de
residuos de la industria de
transformados vegetales
del sudoe**

Programación

- 09:30-10:00 **ENTREGA DOCUMENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE ASISTENTES**
- 10:00-10:30 **PRESENTACIÓN PROYECTO VALUE**
D. RAFAEL LÓPEZ · *Coordinador Proyecto VALUE*
- 10:30-11:00 **INVENTARIO Y SELECCIÓN DE MEJORES TECNOLOGÍAS DE VALORIZACIÓN**
DÑA. AINTZANE ESTURO · *AZTI*
- 11:00-11:30 **CASO PRÁCTICO DE APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOETANOL**
DÑA IRANTZU ALEGRIA · *CENER*
- 11:30-12:00 **PAUSA / CAFÉ**
- 12:00-12:30 **PRESENTACIÓN RESULTADOS DE LAS PRUEBAS DE BIOMETANIZACIÓN**
D. JEAN LOUIS CRABOS · *APESA* / DÑA. MARTA CEBRIAN · *AZTI*
- 12:30-13:00 **VALORIZACIÓN ALIMENTARIA: OBTENCIÓN DE COMPUESTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO: FIBRA ALIMENTARIA Y EXTRACTOS ANTIOXIDANTES**
DÑA. ALMUDENA GÓMEZ · *AIDIA* / D. CARLOS BALD · *AZTI*
- 13:00-13:30 **AGROREFINERIA: EJEMPLO DE VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN DE CIRUELA**
DÑA. CÉLINE MATHIEU · *CATAR-CRITT*
- 13:30-13:45 **CLAUSURA DEL SEMINARIO**