



JORNADA DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO: APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN CLAMBER

La I+D+i agraria se debe enfrentar a los grandes retos derivados de la necesidad de proporcionar alimentos a una población en constante aumento con dos premisas irrenunciables: su rentabilidad y su sostenibilidad a todos los niveles. Una valiosa alternativa para conseguir que este sector sea más sostenible y más competitivo es promover la revalorización de sus subproductos. Desde este punto de vista, la biomasa agroalimentaria puede considerarse una fuente de materiales natural, local, sostenible y respetuosa con el medioambiente. Con su revalorización se transforma un residuo en un nuevo producto de valor añadido, un problema en una oportunidad y se consigue aumentar la rentabilidad económica con respecto a las prácticas actuales menos rentables (aplicación al terreno, compostaje, alimentación animal, valorización energética, etc.), promover la economía circular, revitalizar la economía rural, generar empleo de calidad y crear imagen de marca respetuosa con el medioambiente.

En la Biorrefinería de I+D CLAMBER se están desarrollando varios proyectos en este contexto relacionados con la obtención de antioxidantes (polifenoles) a partir de diferentes subproductos agrícolas. Se celebra, por tanto, esta jornada para presentar las capacidades de CLAMBER, los proyectos de revalorización y para generar un punto de encuentro entre los generadores de los subproductos, los que investigan sobre su valorización, los interesados en valorizarlos a nivel comercial y los usuarios finales de esos bioproductos.



Lugar: La Central, Palacio de Congresos y Exposiciones, Puertollano



Día: 12 de abril de 2023

Inscripciones: secretaria_iriaf@jccm.es (indicar nombre y filiación, se ruega confirmación de asistencia a la visita antes del 10 de abril)

AGENDA

- 9:30 – Recepción de asistentes
- 9:45 – Inauguración institucional
- 10:15 – Presentación Biorrefinería de I+D CLAMBER (Javier Mena Sanz, Coordinador Científico de CLAMBER)
- 10:30 – Mesa Redonda I: Proyectos de Valorización de subproductos agroalimentarios en CLAMBER:
 - Berenjena del Campo de Calatrava (Miguel Ángel Márquez, Coordinador Proyecto ECOBIOBE)
 - Nuez de Nerpio (Juan Antonio Espejo, Coordinador GO Nuez de Nerpio)
 - Pepita de uva (Francisco Fernández, Director Técnico de De Luque, S.L.)
 - Pistacho (Antonio Ruiz-Orejón, Investigador de El Chaparrillo)
- 11:30 – Mesa Redonda II: Futuro del Sector Agroalimentario: investigación, oportunidades y ayudas
 - Andrés Moreno Moreno (Catedrático de la UCLM)
 - José Carlos Quintela (Director Técnico de NATAC)
 - Pilar Gil Adrados (DG de Desarrollo Rural)
 - Jacinto Tello (Cooperativas Agroalimentarias)
- 12:15 – Traslado en autobús y visita a la Biorrefinería de I+D CLAMBER
- 13:30 – Vino de la tierra
- 14:30 – Vuelta a la Central con parada intermedia en el centro de Puertollano



Instituto Regional de Investigación y
Desarrollo Agroalimentario y Forestal
IRIAF