



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

**Alimentos con
calidad diferenciada
en Extremadura**

**Innovación e
Investigación
en CICYTEX**

Palacio de Congresos de Mérida
14 de diciembre de 2021

8.30-9.00h
RECEPCIÓN DE LOS ASISTENTES

9.00-9.30h
ACTO INAUGURAL:

Presentación:
Carmen González Ramos, Directora del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura, CICYTEX

Intervenciones:
María Curiel Muñoz, Secretaria General de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio
Ignacio José Sáenz de Santa María Redondo, Jefe de zona de Caja Rural de Extremadura

Inauguración:
Jesús Alonso Sánchez, Secretario General de Ciencia, Tecnología, Innovación y Universidad
Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital

9.30-10.30h
VALOR AÑADIDO: CALIDAD DIFERENCIADA
-Denominaciones de Origen y Marcas de GARANTÍA

Características fisicoquímicas y sensoriales de las cerezas amparadas bajo la denominación de origen protegida "Cereza del Jerte", Manuel Serradilla Sánchez

Idoneidad agroclimática de las CIEX (Ciruela de Extremadura), Engracia Guerra Velo

Parámetros que definen la calidad de CIEX. Belén Velardo Micharet

Presente y futuro de la fruticultura extremeña. Miguel Ángel Gómez Cardoso AFRUEX
- Generación de nuevas Marcas de Garantía:

El Garbanzo y otras legumbres: **Lentejas**, Antonio García Calvo

10.30- 11.20h
VALORIZACIÓN DE CULTIVOS PARA EXTREMADURA: MEJORA Y VARIEDADES AUTÓCTONAS

Higo seco en Extremadura. **Higo fresco** "Higo de Tiberia Barcarrota". Variedades adaptadas. Margarita López Corrales

Uva blanca. Vinos nuestros. Selección clonal y estudio sanitario de variedades autóctonas David Uriarte Hernández

Desde el pasado mirando al futuro. Empleo de **cultivares minoritarios de vid**. Esperanza Valdés Sánchez

Plantas aromáticas y Medicinales de Extremadura. **El orégano** de Badajoz Francisco Vázquez Pardo

11.20-11.50h
PAUSA-CAFÉ

11.50-13.20h
ADAPTACIÓN DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS A PROCESOS MÁS SOSTENIBLES

Nuevas estrategias en el **envasado sostenible** de alimentos. Jonathan Delgado Adamez

Evolución del formato comercial en los **quesos extremeños con D.O.P.**: Influencia del tamaño en sus características físico-químicas y organolépticas. Rafael Tabla Sevillano

Ventajas de la aplicación de las altas presiones hidrostáticas para **mejorar la vida útil en los productos de calidad**. Rosario Ramírez Bernabé

Alternativas para el consumo de productos cárnicos de **cordero** con calidad diferenciada. Montaña López Parra

Clasificación comercial de productos curados loncheados y envasados del **cerdo ibérico** mediante tecnologías no destructivas (NIRS). David Tejerina Barrado

Procesos de maduración para la carne **Tenera** de Extremadura. Susana García Torres

Comercialización de las Denominaciones de Origen ganaderas. Ángel Juan Pacheco Conejero
Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura

Organiza:



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital

Organiza: Área de Transferencia y Relaciones con Sectores

Colabora: Área de Comunicación

Financia:



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



CAJA RURAL DE
EXTREMADURA