**Alimentos con calidad diferenciada en Extremadura: Innovación e Investigación en CICYTEX.**

Palacio de Congresos de Mérida. 2 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:

*Antonio Cabezas García*, Director General de Agricultura y Ganadería

Representante de Caja Rural de Extremadura

Inauguración:

*Jesús Alonso Sánchez*, Secretario General de Ciencia, Tecnología, Innovación y Universidad

**9.30-10.20h**

**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*

CIEX **(Ciruela de Extremadura**): Calidad y sabor garantizados, *Belén Velardo Micharet*

**-Generación de nuevas marcas de garantía:**

**El Garbanzo de Valencia del Ventoso** y otras leguminosas: **Lentejas** *Antonio García Calvo*

**10.20- 11.10h**

**VALORIZACIÓN DE CULTIVOS PARA EXTREMAURA: 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*

**11.10-11.40h PAUSA-CAFÉ**

**11.40-13.00h**

**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 como el **jamón ibérico**. *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. **Ternera** de Extremadura. *Susana García* *Torres*

**13.10h CLAUSURA**

*Carmen González Ramos*, Directora del Centro de Investigaciones Científicas Y Tecnológicas de Extremadura, CICYTEX