



JORNADAS IBEROAMERICANOS INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES A NUEVOS PRODUCTOS

23 y 24 de Junio 2025 11 a 14:30 h ARG (GMT -3)

PROGRAMA:

Día 1 – 23 de Junio 2025

10:50 – 11:00

Presentación del evento

Dra. María Cecilia Puppó

Coordinadora Red CYTED

323RT0142 IBEROCIRCULAR



BLOQUES TEMÁTICOS

11:00 a 12:30 h ARG (GMT -3)



CERVEZA

MODERADOR: **Dra. Natalia Di Clemente** Integrante Red CYTED



323RT0142 IBEROCIRCULAR



HORARIO	Título/Sector	PARTICIPANTE
11:00 – 11:15	<i>Usos y desusos del bagazo de cerveza, avanzando en la economía circular</i> Científico/Tecnológico	Dra. Carmen Soto Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS) CHILE
11:15-11:30	<i>Reutilización de sólidos y líquidos en la industria cervecera</i> Productivo	Martín Boan BA-Malt SA, Bierlife ARGENTINA
11:30 – 11:45	<i>¿Qué hacemos con el bagazo? Miradas del polo cervecero de La Plata</i> Productivo	Nicolas Guerello Dackel ARGENTINA
11:45-12:00	<i>Proteína fúngica a partir de bagazo cervecero</i> Productivo/Institucional	Dr. Santiago Jaramillo Mejía Micelio.bio ARGENTINA
12:00 – 12:15	<i>Subprodutos da indústria cervejeira em Portugal</i> Institucional	Dr. Joaquim Costa Silva Universidade Lusófona PORTUGAL
12:15 – 12:30	<i>Sostenibilidad y manejo de desechos</i> Productivo	Luis Escobar Cervecería Pantera GUATEMALA
12:30 – 12:40	PREGUNTAS	



JORNADAS IBEROAMERICANAS INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES A NUEVOS PRODUCTOS

 23 y 24 de Junio 2025  11 a 14:30 h ARG (GMT -3)

PROGRAMA:

Día 1 – 23 de Junio 2025

BLOQUES TEMÁTICOS

13:00 a 14:30 h ARG (GMT -3)



CACAO

MODERADOR:

Dra. Ana Paz Pierri

Integrante Red CYTED

323RT0142 IBEROCIRCULAR



HORARIO	Título/Sector	PARTICIPANTE
13:00 – 13:15	<i>Innovación en economía circular en la agrocadena de Cacao en Guatemala</i> Científico/Tecnológico	Dra. Ana Paz Pierri Universidad del Valle de Guatemala (UVG) GUATEMALA
13:15 – 13:30	<i>Retos en la economía circular del Cacao</i> Productivo	Ing. Julio Matute Empresa Chocolate Sero GUATEMALA
13:30 – 13:45	<i>El cacao, más que un alimento de los dioses: el potencial de las pérdidas y residuos en la cadena agroalimentaria del cacao.</i> Vinculación/Productivo	Marcelo Godoy Asociación de productores GUATEMALA
13:45 – 14:00	<i>Bioeconomía del cacao: Alternativas sostenibles para la cadena de valor</i> Institucional/Vinculación	Dra. Johanna Andrea Serna Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria AGROSAVIA - COLOMBIA
14:00 -14:15	<i>Ciencia e innovación en la cadena de valor del cacao orgánico en Honduras</i> Institucional/Vinculación	Ing. Milton Joel Amaya Rubio APROSACAO HONDURAS
14:15 – 14:30	PREGUNTAS	



**Formato virtual sincrónico
vía plataforma ZOOM.**

ORGANIZAN





JORNADAS IBEROAMERICANOS INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES A NUEVOS PRODUCTOS

23 y 24 de Junio 2025 11 a 14:30 h ARG (GMT -3)

PROGRAMA:

Día 2 – 24 de Junio 2025

BLOQUES TEMÁTICOS

11:00 a 12:30 h ARG (GMT -3)



VINO

MODERADOR:

Dr. Luciano Guardianelli

Integrante Red CYTED



323RT0142 IBEROCIRCULAR



HORARIO	Título/Sector	PARTICIPANTE
11:00 – 11:15	<i>El potencial de la industria del vino para convertirse en un ecosistema circular</i> Científico/Tecnológico	Dra. Carmen Soto Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS) CHILE
11:15-11:30	<i>Nutritional Valorisation of Grape Pomace Flour: A Sustainable Functional Food Approach</i> Científico/Tecnológico	Dra. Marisa Nicolai Universidade Lusófona PORTUGAL
11:30 – 11:45	<i>Del Descarte al Diseño: Biomateriales a partir de residuos agroindustriales</i> Productivo	Gabriela Negri y Analía Funes BIOELEVELN REDVID ARGENTINA
11:45 – 12:00	<i>De residuo a recurso: valorización biotecnológica del orujo de uva para salud e innovación</i> Institucional	Dra. Lucrecia Piñuel Universidad Nacional de Rio Negro ARGENTINA
12:00 – 12:15	<i>El orujo de uva como fuente de bioinsumos para cultivos intensivos. Potencialidades y limitaciones.</i> Institucional	Dr. Esteban Baridon FCAYF – UNLP ARGENTINA
12:15 – 12:30	<i>Situación de la vitivinicultura en Uruguay</i> Empresa/Productivo	Dr. Eduardo Boido Bodega Bouza URUGUAY
12:30-12:40	PREGUNTAS	



**Formato virtual sincrónico
vía plataforma ZOOM.**

ORGANIZAN





JORNADAS IBEROAMERICANOS INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES A NUEVOS PRODUCTOS

23 y 24 de Junio 2025 11 a 14:30 h ARG (GMT -3)

PROGRAMA:

Día 2 – 24 de Junio 2025

BLOQUES TEMÁTICOS

13:00 a 14:30 h ARG (GMT -3)



CAFÉ

MODERADOR:

Dr. Héctor Gómez



Integrante Red CYTED

323RT0142 IBEROCIRCULAR

HORARIO	Título/Sector	PARTICIPANTE
13:00 – 13:15	<i>Caficultura sostenible en Honduras</i> Científico/Tecnológico <i>La importancia de los microorganismos para la innovación y la sostenibilidad en el sector cafetalero</i> Científico/Tecnológico	Dr. Héctor Gómez Universidad Nacional de la Agricultura HONDURAS Dr. Emerson Josué Martínez Universidad Nacional de la Agricultura HONDURAS
13:15 – 13:30	<i>Ejemplos en Producción de Café</i> Productivo	Ing. Luis Pedro Zelaya Gerente General - Bella Vista Coffe GUATEMALA
13:30 – 13:45	<i>Gestión Sostenible de Subproductos del Café</i> Productivo	Ing. Freddy Pérez Asociación de Productores Orgánicos "Clave de Sol" HONDURAS
13:45 -14:00	<i>Biofabricas para una caficultura sostenible</i> Institucional/Vinculación	Yessenia Navarro Asociación Nacional del café (AnaCafé) GUATEMALA
14:00 – 14:15	<i>Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales como Bioadsorbentes: Un Aporte Interdisciplinario</i> Institucional	Mgr. Lic. Lina María Jaramillo Universidad La Gran Colombia (UGCA) COLOMBIA
14:15 – 14:30	Enfoque de sistemas para la resiliencia agroecológica en la producción de café Institucional/Vinculación	Mgr. Josué David Matute Aguilar Universidad Nacional de Agricultura HONDURAS
14:30 – 14:45	PREGUNTAS	



**Formato virtual sincrónico
vía plataforma ZOOM.**

ORGANIZAN





FORO IBEROAMERICANO DE INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA TRANSFORMACIÓN DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES

 25 de Junio 2025

 11 a 14:00 h ARG (GMT -3)

PROGRAMA: Día 3 - 25 de Junio 2025

MODERADOR: **Dra. Juliana M. Orjuela P.** Integrante Red CYTED 323RT0142 IBEROCIRCULAR



HORARIO	Título/Sector	PARTICIPANTE
11:00 - 11:15	<i>PDA's: El Reto para el Crecimiento Sostenible del Sistema Alimentario</i> Científico/Tecnológico/Institucional	Dra. María Elvira Zuñiga-Hansen Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS) CHILE
11:15 - 11:30	<i>Puesta en valor del bagazo de Cerveza (BSG: Brewer's Spend Grain)</i> Productivo/Empresarial	Juan Martín Valenzuela Cooperativa de trabajo PERLECOOP ARGENTINA
11:30 - 11:45	<i>Experiencia de habilitación de un espacio de producción de Biopreparados: Biofábrica Escuela UNLP</i> Producción/Transferencia	Guillermina Ferraris Sofia Barbieri BIOFABRICA ESCUELA – UNLP ARGENTINA
11:45 – 12:00	<i>Experiencia en producción agroecológica Finca el ceibo</i> Productivo/Asociación	Ing. Maximiliano Bongiorno Agroecología – Finca el Ceibo ARGENTINA
12:15 -12:30	<i>De desecho a producto de calidad</i> Productivo	Guido Ventura Empresa ODA Biovajilla ARGENTINA
12:45 - 13:00	<i>Experiencia en la producción sostenible de cacao en Honduras</i> Científico/Productivo	Ing. Milton Joel Amaya Rubio Gerente general APROSACAO HONDURAS
13:00 – 13:45	Espacio de debate	
13:45 – 14:00	PREGUNTAS	

 **Formato virtual sincrónico vía plataforma ZOOM.**

ORGANIZAN

