

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

La agroalimentación y la sostenibilidad, a debate en la Universidad

Organiza, junto con el Parque Científico Tecnológico Aula Dei, la jornada 'Agroalimentación y sostenibilidad: la alianza necesaria'.

Actualizada 05/04/2017 a las 20:48 [Europa Press](#) [Zaragoza](#)

Etiquetas [Zaragoza](#) [Tecnología](#) [Universidad de Zaragoza](#) [Gobierno](#) [Universidad](#) [Investigación](#) [Política](#)



Vistas del Paraninfo y del paseo Pamplona.

El Parque Científico Tecnológico Aula Dei organiza, junto con la [Universidad de Zaragoza](#), la jornada 'Agroalimentación y sostenibilidad: la alianza necesaria'.

El acto tendrá lugar este jueves, 6 de abril, en el Paraninfo de la UZ y donde se realizará la presentación final de dos proyectos LIFE. **Una cita orientada a gestores tecnológicos, investigadores y profesionales del I+D+i**, pero también a personas motivadas por la necesaria convergencia de la sostenibilidad medioambiental y la actividad agroalimentaria.

La jornada **se inaugura a las 9.15** con la participación del secretario general técnico del departamento de Innovación, [Investigación](#) y [Universidad](#), Fernando Beltrán; el vicerrector de [Política](#) Científica, Luis Miguel

García Vinuesa; el director gerente de la Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei, José Carlos Arnal; y la catedrática de [Tecnología](#) de los alimentos, Rosa Oria.

Asimismo, junto al debate sobre determinados proyectos, se celebrarán **dos conferencias sobre el reto de la sostenibilidad en un contexto de cambio global** y nuevas tendencias para incrementar la competitividad en el sector agroalimentario de forma sostenible.

Durante la jornada se presentarán los resultados finales, por un lado, del proyecto '**Zero Residues: towards a sustainable production and supply chain for Stone fruit**' que está enfocado a la elaboración de un método de procesado de la fruta de hueso sin producción de residuos, aplicando tecnologías de bajo impacto para la conservación de la fruta y desarrollo de nuevos productos como pulpas de fruta para alimentación infantil. Se trata de promocionar la fruta de calidad "cero residuos" entre los consumidores europeos.

También de 'Fresh Box: a sustainable transport conserving quality of fresh produce, reducing waste and fuel consumption', iniciativa para **desarrollar un contenedor inteligente y activo, diseñado para prolongar la vida útil de la fruta durante su transporte y reducir el desperdicio alimentario.**

Según ha detallado el [Gobierno](#) aragonés en una nota de prensa, este proyecto incluye un innovador sistema de membranas de intercambio gaseoso a través de microperforaciones que permite **generar una atmósfera modificada en el interior del contenedor.** Además, lleva incorporadas sustancias activas, como absorbentes de etileno y compuestos antimicrobianos.

Las condiciones de **temperatura y atmósfera son monitorizadas durante todo el transporte** mediante sensores integrados en la tapa del contenedor que funcionan con tecnología RFID (identificación por radiofrecuencia). Se trata de un contenedor ligero, realizado con materiales reciclables, biodegradables y compostables, que exige un menor consumo de combustible para el transporte debido a su menor peso.