



# 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

10:50 – 11:00

Presentación del evento

Dra. María Cecilia Puppo

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  
CONICET 323RT0142 IBEROCIRCULAR



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



Formato virtual sincrónico  
vía plataforma ZOOM.

ORGANIZAN





# 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	<b>Dra. Ana Paz Pierri</b> Universidad del Valle de Guatemala (UVG) GUATEMALA
13:15 – 13:30	<i>Retos en la economía circular del Cacao Productivo</i>	<b>Ing. Julio Matute</b> 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	<b>Marcelo Godoy</b> Asociación de productores GUATEMALA
13:45 – 14:00	<i>Bioeconomía del cacao: Alternativas sostenibles para la cadena de valor</i> Institucional/Vinculación	<b>Dra. Johanna Andrea Serna</b> 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	<b>Ing. Milton Joel Amaya Rubio</b> APROSACAO HONDURAS
14:15 – 14:30	PREGUNTAS	



Formato virtual sincrónico  
vía plataforma ZOOM.

ORGANIZAN





# JORNADAS IBEROAMERICANAS DE TRANSFERENCIA Y VINCULACIÓN 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> <b>Científico/Tecnológico</b>	<b>Dra. Carmen Soto</b> 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> <b>Científico/Tecnológico</b>	<b>Dra. Marisa Nicolai</b> Universidade Lusófona PORTUGAL
11:30 – 11:45	<i>Del Descarte al Diseño: Biomateriales a partir de residuos agroindustriales</i> <b>Productivo</b>	<b>Gabriela Negri y Analía Funes</b> BIOELEVEN REDVID ARGENTINA
11:45 – 12:00	<i>De residuo a recurso: valorización biotecnológica del orujo de uva para salud e innovación</i> <b>Institucional</b>	<b>Dra. Lucrecia Piñuel</b> Universidad Nacional de Río Negro ARGENTINA
12:00 – 12:15	<i>El orujo de uva como fuente de bioinsumos para cultivos intensivos. Potencialidades y limitaciones.</i> <b>Institucional</b>	<b>Dr. Esteban Baridon</b> FCAyF – UNLP ARGENTINA
12:15 – 12:30	<i>Situación de la vitivinicultura en Uruguay</i> <b>Empresa/Productivo</b>	<b>Dr. Eduardo Boido</b> Bodega Bouza URUGUAY
12:30-12:40	<b>PREGUNTAS</b>	



Formato virtual sincrónico  
vía plataforma ZOOM.

ORGANIZAN





# 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 2 – 24 de Junio 2025

BLOQUES TEMÁTICOS



CAFÉ

MODERADOR:

Dr. Héctor Gómez



Integrante Red CYTED

323RT0142 IBEROCIRCULAR

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



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 Científico/Tecnológico/Institucional</i>	<b>Dra. María Elvira Zuñiga-Hansen</b> 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) Productivo/Empresarial</i>	<b>Juan Martín Valenzuela</b> Cooperativa de trabajo PERLECOP ARGENTINA
11:30 - 11:45	<i>Experiencia de habilitación de un espacio de producción de Biopreparados: Biofábrica Escuela UNLP</i> Producción/Transferencia	<b>Guillermina Ferraris</b> <b>Sofia Barbieri</b> BIOFABRICA ESCUELA – UNLP ARGENTINA
11:45 – 12:00	<i>Experiencia en producción agroecológica Finca el ceibo</i> Productivo/Asociación	<b>Ing. Maximiliano Bongiorno</b> Agroecología – Finca el Ceibo ARGENTINA
12:15 -12:30	<i>De desecho a producto de calidad</i> Productivo	<b>Guido Ventura</b> Empresa ODA Biovajilla ARGENTINA
12:45 - 13:00	<i>Experiencia en la producción sostenible de cacao en Honduras</i> Científico/Productivo	<b>Ing. Milton Joel Amaya Rubio</b> Gerente general APROSACAO HONDURAS
13:00 – 13:45	<b>Espacio de debate</b>	
13:45 – 14:00	<b>PREGUNTAS</b>	



Formato virtual sincrónico  
vía plataforma ZOOM.

ORGANIZAN

