



UNIVERSIDAD
DE ALMERÍA



DOSSIER

Webinar 'Gestión Sostenible del
Agua en la Industria
Agroalimentaria: problemática y
retos de futuro'

4 de febrero de 2021

GABINETE DE COMUNICACIÓN

ALMERÍA ECONÓMICA

Los regantes del levante recibirán el agua del Negratín a partir del martes

Las últimas lluvias han hecho que el pantano granadino supere los niveles que permiten el trasvase

ANTONIO FERNÁNDEZ

Las lluvias que llegaron en las dos primeras semanas del mes de enero han tenido como consecuencia un incremento en los niveles de agua acumulada en el pantano del Negratín. A principios de esta semana acumulaba ya 213 hectómetros cúbicos y el agua sigue llegando a la presa.

Los datos han sido confirmados por la Federación de Regantes de Almería, que realiza un seguimiento constante de la situación del pantano granadino. Según su presidente, José Antonio Fernández Maldonado, el flujo constante de agua ha hecho que en los últimos días de esta semana se hayan alcanzado los 216 hectómetros cúbicos.

Trasvase Con esas cantidades de agua embalsada se superan los mínimos establecidos por la normativa para permitir la transferencia de recursos a las zonas del Almanzora y Levante almerienses, establecido en los 210 hectómetros cúbicos.

El presidente de Feral ha informado de que este próximo lunes se celebrará una reunión de la Comisión de Seguimiento



La mayor parte de las aguas de los trasvases del Negratín y el Tajo se embalsan en el pantano de Cuevas. LA VOZ

del Trasvase del Negratín en la que, de no surgir inconvenientes, se procederá a autorizar de nuevo un trasvase que fue suspendido el pasado mes de septiembre ante la escasez de agua embalsada, insuficiente para hacerlo posible.

Hay confianza absoluta en que, efectivamente, los envíos de agua se reanuden a partir de este próximo martes 9 de febrero. Lo que aún no se ha establecido es la cuantía de esa transferencia, aunque Fernández Maldonado confía en que sean, o se acerquen mucho, a los 50 hectómetros cúbicos que

recogen las normas que rigen este trasvase. Desde Feral entienden que no debe haber mayores problemas ya que se espera que para la semana que viene, al continuar el deshielo, se calcula que el Negratín estará por encima de los 220 hectómetros cúbicos.

Regulación De cara a la reanudación en las dotaciones de agua para Almería, la comunidad de Regantes del Almanzora ha solicitado que en lugar de realizarse de golpe el envío de los 50 hectómetros cúbicos, estos se queden embalsados en

el propio Negratín y vayan siendo enviados en función de la demanda mes a mes.

La razón de esa petición es que la llegada de un alto volumen de agua obliga a almacenarla en el pantano de Cuevas del Almanzora, de forma que cada vez que se precise agua para riego hay que volver a bombearle hasta cotas de hasta 700 metros por encima del pantano, incrementándose con ello el coste energético con este tipo de operaciones.

Agua del Tajo Por otra parte, la comarca del Levante almeriense está ya

ACUMULAR EN EL NEGRATÍN PARA AHORRAR ENERGÍA

Los regantes del Almanzora han pedido a la administración hidráulica que el agua que se conceda a Almería no se envíe de una vez, sino que se deje en el propio pantano. Eso supondría no tener que impulsarla desde el pantano de Cuevas y ahorraría a los regantes el alto coste energético de la elevación.

recibiendo agua procedente del trasvase Tajo Segura. La Comisión del Trasvase ha aprobado una dotación de 38 hectómetros cúbicos de agua al haberse pasado del nivel de alerta 3 al 2 en estas últimas semanas.

Según los datos recabados por la Federación de Regantes de Almería, los pantanos de regulación de este trasvase, los de Entrepeñas y Buendía, acumulaban a principios de este mes de enero 698 hectómetros cúbicos de agua, notablemente por encima de los 597 que establecen el nivel de embalse mínimo recogido en el nivel 2.

Esos 38 hectómetros cúbicos destinados al trasvase han de ser repartidos en las provincias de Murcia, Alicante y Almería, siendo la almeriense la que menos volumen recibe procedente del Tajo, por debajo de los 5 hectómetros cúbicos.

Los regantes se muestran satisfechos de poder disponer de seguridad para cubrir la demanda de los próximos meses, pero la experiencia les lleva a ser prudentes "porque no sabemos lo que ocurrirá de aquí al verano y sobre todo en septiembre, cuando la demanda de agua es mayor y las existencias disminuyen.

La Ual muestra el camino del uso sostenible del agua

Cítricos del Andarax instalará una planta para desarrollar tecnologías para la reutilización

A. FDEZ / LA VOZ

La Universidad de Almería a través de CIESOL ha celebrado un webinar enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O para analizar los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria. El evento ha abordado los desafíos



Un momento del webinar sobre uso sostenible del agua

de la industria agroalimentaria en su transición hacia la Economía Circular, para un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario corrió a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la UAL, que habló del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y

Almería: "la industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa, que demanda un alto consumo de agua para sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza".

Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. "A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar".

Por ello, asegura que "es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que

abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos". Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O para desarrollar la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de aguas residuales para que sea reutilizable. Para ello se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.

Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, destacó que España es un país líder en agua regenerada y en compromiso ambiental de la industria.

La UAL analiza con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria

Teleprensa | 04 de febrero de 2021



La UAL analiza con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua

Lo ha hecho mediante un webinar organizado por CIESOL en el marco del proyecto europeo LIFE PureAgroH2O. El evento ha abordado los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente

ALMERÍA.- La Universidad de Almería a través de CIESOL han organizado este jueves, 4 de febrero, un webinar enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O (www.lifepureagroh2o.com) en el que han analizado con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título 'Gestión Sostenible del Agua en la Industria Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', el evento ha ido abordando a lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. "La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa, que demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar".

Por ello, asegura, "es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos". Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.

El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. "La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales".

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia 'DON SIMON: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria' en la que ha hablado de la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. "Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha".

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de StepbyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el

debate e intercambio de ideas con todos los participantes.

Puede ver este artículo en la siguiente dirección [/articulo/almeria-sociedad/ual-analiza-expertos-retos-futuros-gestion-sostenible-agua-industria-agroalimentaria/20210204170133895948.html](https://www.teleprensa.com/content/print/ual-analiza-expertos-retos-fu...)

© 2021 Teleprensa

Teleprens@ World, S.L. es editora de www.teleprensa.com periódico digital - España - Depósito Legal AL-61-2006 - ISSN-1885-9984 © Teleprensa World S.L. Apartado de Correos 10.103, 04080 ALMERÍA WhatsApp 671834321. CIF B04260022 Registro Mercantil de ALMERÍA Tomo 323 Folio 67 Sección 8 Hoja 9039.

Reservados todos los derechos. Queda prohibida toda reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización desde Teleprensa World SL, incluyendo y en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos. Teleprensa World, S.L., no se hace responsable de las opiniones de sus colaboradores ni de las reflejadas por sus lectores en los comentarios de noticias o artículos, correspondiendo toda responsabilidad a la persona que realiza tales comentarios o expone esas opiniones.

opennemas | POWERED BY OPENHOST



¿Qué retos plantea la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria?

Por Nova Ciencia - Feb 4, 2021



La **Universidad de Almería a través de CIESOL** han organizado este jueves, 4 de febrero, un webinar enmarcado en el proyecto europeo **LIFE PureAgroH2O** en el que han analizado con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título '**Gestión Sostenible del Agua en la Industria**

Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', el evento ha ido abordando a lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un **uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente**. Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. «La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa, que **demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos** o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar».

Por ello, asegura, «es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos». Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.



El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. «La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales».

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia 'DON SIMON: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria' en la que ha hablado de la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. «Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha».

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de StepbyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el debate e intercambio

de ideas con todos los participantes.

Comparte esto:



Me gusta esto:

Cargando...

Relacionado

Imprimir esta página



05 FEBRERO 2021 ESCRITO POR REDACCION

LA UAL ANALIZA LOS RETOS DE LA GESTIÓN SOSTENIBLE DEL AGUA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

La Universidad de Almería a través de CIESOL han organizado este jueves, 4 de febrero, un webinar enmarcado en el proyecto europeo **LIFE PureAgroH2O** en el que han analizado con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título 'Gestión Sostenible del Agua en la Industria Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', el evento ha ido abordando a lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. "La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa, que demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar".

Por ello, asegura, "es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos". Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.

El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. "La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales".

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia 'DON SIMON: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria' en la que ha hablado de la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. "Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha".

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de StepbyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el debate e intercambio de ideas con todos los participantes.

PUBLICADO EN UNIVERSIDAD

Tweet Me gusta Registrarte para ver qué les gusta a tus amigos.

vie. Feb 5th, 2021



[ALMERÍA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/ALMERIA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/almeria/)

PROVINCIA ▾

[AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/ALMERIA/NOTICIAS-DEL-AYUNTAMIENTO-DE-ALMERIA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/almeria/noticias-del-ayuntamiento-de-almeria/)

[AYUNTAMIENTO DE ADRA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/PROVINCIA/ADRA/AYUNTAMIENTO-DE-ADRA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/provincia/adra/ayuntamiento-de-adra/)

[AYUNTAMIENTO DE BERJA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/PROVINCIA/BERJA/AYUNTAMIENTO-DE-BERJA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/provincia/berja/ayuntamiento-de-berja/)

[AYUNTAMIENTO DE ENIX \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/AYUNTAMIENTO-DE-ENIX/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ayuntamiento-de-enix/)

[AYUNTAMIENTO HUÉRCAL DE ALMERÍA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/AYUNTAMIENTO-HUERCAL-DE-ALMERIA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ayuntamiento-huercal-de-almeria/)

[AYUNTAMIENTO DE HUÉRCAL-OVERA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/AYUNTAMIENTO-DE-HUERCAL-OVERA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ayuntamiento-de-huercal-overa/)

[AYUNTAMIENTO DE NÍJAR \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/PROVINCIA/NIJAR/AYUNTAMIENTO-DE-NIJAR/\)](https://www.telealmerianoticias.es/provincia/nijar/ayuntamiento-de-nijar/)

[EL EJIDO \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/PROVINCIA/EL-EJIDO/\)](https://www.telealmerianoticias.es/provincia/el-ejido/)

[AYUNTAMIENTO DE MOJÁCAR \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/PROVINCIA/AYUNTAMIENTO-DE-MOJACAR/\)](https://www.telealmerianoticias.es/provincia/ayuntamiento-de-mojacar/)

[AYUNTAMIENTO DE PULPI \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/AYUNTAMIENTO-DE-PULPI/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ayuntamiento-de-pulpi/)

[AYUNTAMIENTO DE ROQUETAS DE MAR \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/PROVINCIA/ROQUETAS-DE-MAR/AYUNTAMIENTO-DE-ROQUETAS-DE-MAR/\)](https://www.telealmerianoticias.es/provincia/roquetas-de-mar/ayuntamiento-de-roquetas-de-mar/)

[AYUNTAMIENTO DE VERA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/AYUNTAMIENTO-DE-VERA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ayuntamiento-de-vera/)

[DIPUTACIÓN \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/ESPECIALES/NOTICIAS-DIPUTACION-PROVINCIAL-DE-ALMERIA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/especiales/noticias-diputacion-provincial-de-almeria/)

[SUCESOS \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/SUCESOS/\)](https://www.telealmerianoticias.es/sucesos/) [AGRICULTURA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/AGRICULTURA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/agricultura/)

[ANDALUCÍA \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/ESPECIALES/NOTICIAS-DE-ANDALUCIA/\)](https://www.telealmerianoticias.es/especiales/noticias-de-andalucia/)

[NACIONAL \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/ESPECIALES/NOTICIAS-NACIONALES/\)](https://www.telealmerianoticias.es/especiales/noticias-nacionales/)

[DEPORTES \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/DEPORTES/\)](https://www.telealmerianoticias.es/deportes/) [CORONAVIRUS \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/CORONAVIRUS/\)](https://www.telealmerianoticias.es/coronavirus/)

[UAL \(HTTPS://WWW.TELEALMERIANOTICIAS.ES/UAL/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ual/)

[Home \(https://www.telealmerianoticias.es/\)](https://www.telealmerianoticias.es/) / [UAL \(https://www.telealmerianoticias.es/ual/\)](https://www.telealmerianoticias.es/ual/) /

La UAL analiza con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria

UAL

La UAL analiza con expertos los retos futuros de la gestión



sostenible del agua en la industria agroalimentaria

4 febrero, 2021



Lo ha hecho mediante un webinar organizado por CIESOL en el marco del proyecto europeo LIFE PureAgroH2O. El evento ha abordado los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

La Universidad de Almería a través de CIESOL han organizado este jueves, 4 de febrero, un webinar enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O (www.lifepureagroh2o.com) en el que han analizado con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título 'Gestión Sostenible del Agua en la Industria Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', el evento ha ido abordando a lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto

LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. “La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa, que demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar».

Por ello, asegura, «es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos». Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.

El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. “La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales».

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia ‘DON SIMON: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria’ en la que ha hablado de la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. “Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha».

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de StepbyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de

Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el debate e intercambio de ideas con todos los participantes.

0 0 Te ha gustado?

Previous:

UAL.- La Feria de las Ideas vuelve en abril en formato virtual
(<https://www.telealmerianoticias.es/ual-la-feria-de-las-ideas-vuelve-en-abril-en-formato-virtual/>)



| | | | |
|----------|---------------|-------------|----------|
| Portada | Cultura | Sociedad | Deportes |
| Política | Ed. y Ciencia | Agricultura | Pesca |
| Turismo | Empleo | Economía | Empresa |
| Sucesos | Historias | Agenda | Opinión |
| Salud | Galería | Vídeos | Flamenco |



Todo Almería,
Solo Almería

El
Elija al lic
(

Localidad: Seleccionar Municipio

Comarca: Seleccionar Comarca

es, 05 de Febrero 2021



Ed. y Ciencia - Almería - 04/02/2021

La UAL analiza con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria

Lo ha hecho mediante un webinar organizado por CIESOL en el marco del proyecto europeo LIFE PureAgroH2O. El evento ha abordado los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente

Tweet Me gusta 1 Compartir

La Universidad de Almería a través de CIESOL han organizado este jueves, 4 de febrero, un webinar enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O (www.lifepureagroh2o.com) en el que han analizado con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.



Bajo el título Gestión Sostenible del Agua en la Industria Agroalimentaria: problemática y retos de futuro, el evento ha ido abordando a lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. "La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa, que demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar".

Por ello, asegura, "es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos". Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.

El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente.

"La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales".

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia DON SIMON:

ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria en la que ha hablado de la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. "Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha".

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de SteppyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el debate e intercambio de ideas con todos los participantes.

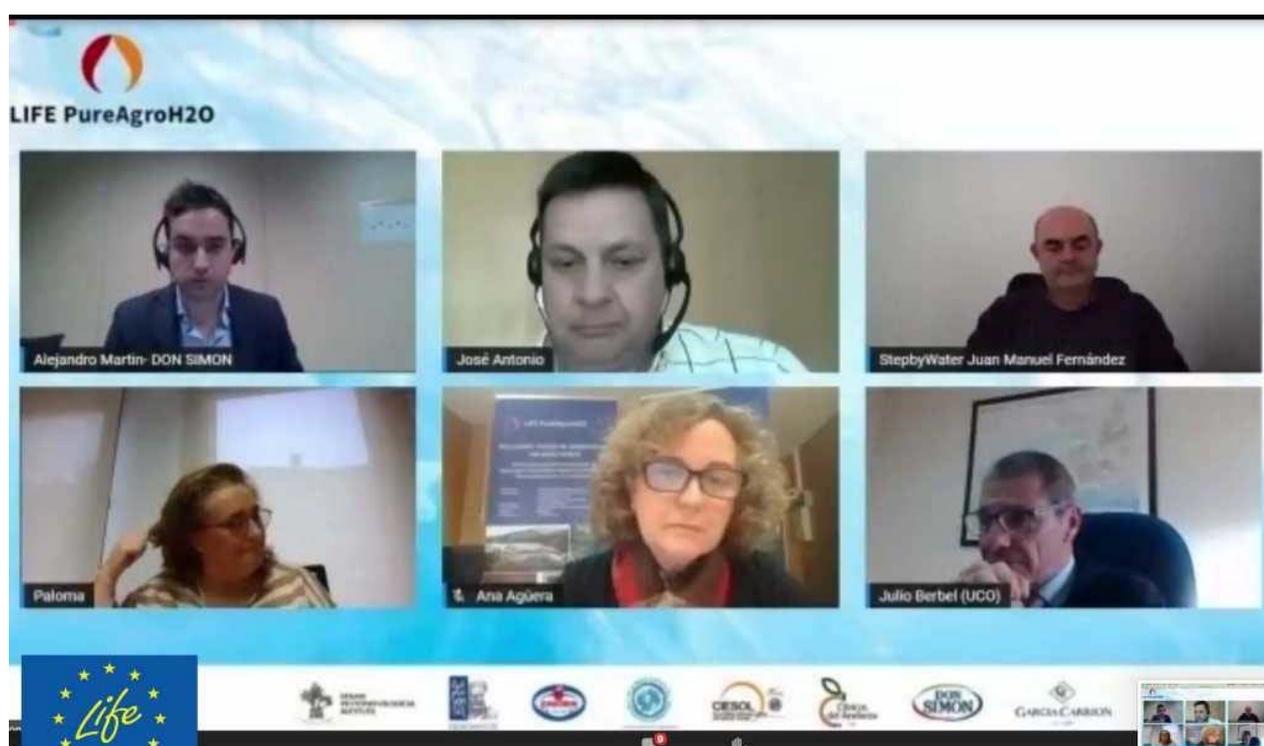
La UAL analiza los retos futuros de la gestión so...
(<https://www.aenverde.es/>)



I+D+I ([HTTPS://WWW.AENVERDE.ES/CATEGORY/IDI/](https://www.aenverde.es/category/idi/)) 4 FEBRERO, 2021

La UAL analiza los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la **industria agroalimentaria** (<https://www.aenverde.es/la-ual-analiza-los-retos-futuros-de-la-gestion-sostenible-del-agua-en-la-industria-agroalimentaria/>)

Por REDACCION AENVERDE ([HTTPS://WWW.AENVERDE.ES/AUTHOR/REDACCION-AENVERDE/](https://www.aenverde.es/author/redaccion-aenverde/))



La Universidad de Almería, a través de CIESOL, ha organizado este jueves 4 de febrero un webinar enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O en el que han analizado con expertos los

retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título 'Gestión Sostenible del Agua en la Industria Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', se han **abordado los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular** que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes han expuesto ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. **"La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en Europa**, que demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar".

Por ello, asegura, **"es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria** y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos".

Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología. ↑

9 ponencias

La UAL analiza los retos futuros de la gestión so...



El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. **“La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización**, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales”.

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia ‘DON SIMON: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria’ en la que ha hablado de **la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles**. “Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha”.

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de StepbyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el debate e intercambio de ideas con todos los participantes. ↑

La UAL analiza la gestión sostenible del agua en la agroindustria



Lo ha hecho mediante un webinar organizado por CIESOL en el marco del proyecto europeo LIFE PureAgroH2O. El evento ha abordado los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente

La Universidad de Almería a través de CIESOL han organizado este jueves, 4 de febrero, un webinar enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O (www.lifepureagroh2o.com) en el que han analizado con expertos los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título 'Gestión Sostenible del Agua en la Industria Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', el evento ha ido abordando a lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de Economía Circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes han ido exponiendo ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

La presentación del seminario ha corrido a cargo de José Antonio Sánchez, director de CIESOL, y Ana Agüera, catedrática de Química analítica de la Universidad de Almería. Agüera ha hablado del proyecto LIFE PureAgroH2O, que se desarrolla conjuntamente en Grecia y Almería. “La industria agroalimentaria es la principal industria manufacturera en

Europa, que demanda un elevado consumo de agua como ingrediente de sus productos o como parte de los procesos de producción y limpieza de instalaciones. Se estima que la industria de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 1.8% del uso total de agua en Europa y ocupa el tercer lugar en las tasas de consumo de agua entre las industrias. A ello hay que añadir el impacto sobre el medio ambiente receptor que el vertido de sus efluentes puede generar".

Por ello, asegura, "es necesario desarrollar tecnologías sostenibles para el tratamiento de aguas residuales industriales, que abarquen la purificación in situ de efluentes y su reutilización por parte de la industria y que minimice el consumo y garantice la utilización sin ningún compromiso en la calidad de los procesos". Ejemplo de ello es el proyecto LIFE PureAgroH2O que pretende implementar a escala demostrativa la tecnología de nanofiltración fotocatalítica para el tratamiento de estas aguas residuales con la idea de eliminar de ellas contaminantes y permitir que se puedan reutilizar en la propia industria o en otras actividades. Además, se instalará una planta piloto en la empresa Cítricos del Andarax donde se evaluará esta tecnología.

El programa de este seminario lo han conformado 9 ponencias de 15 minutos por parte de expertos en la temática. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien ha destacado que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. "La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejorar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales".

También ha destacado la participación de Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, con su ponencia 'DON SIMON: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria' en la que ha hablado de la planta de DON SIMON en Huelva, que recientemente ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. "Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. Esto, unido al uso de productos respetuosos con el medioambiente, les permite no sólo poder reutilizar el agua, sino a la vez enriquecerla con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha".

En el webinar también han participado Julio Berbel, de la Universidad de Córdoba; Juan Manuel Fernández, responsable de alianzas y relaciones institucionales de StepbyWater; Sixto Malato, de la Plataforma Solar de Almería-CEIMAT; Rafael Casielles, de BIOAZUL; Lydia González, del Centro para el Desarrollo Técnico Industrial; y Cristina Pablos, de la Universidad Rey Juan Carlos.

Tras sus ponencias José Antonio Sánchez Pérez, director de CIESOL, ha explicado la parte más técnica del Proyecto Life PureAgroH2O. Y asimismo ha habido dos mesas redondas para el debate e intercambio de ideas con todos los participantes.

Noticias de #Almeria. Todos los derechos reservados. ©2021

| www.noticiasdealmeria.com

SUPLEMENTO UAL



¿Qué bacterias y hongos participan en la producción del **compost**?

● Investigadores de la UAL definen los microorganismos que convierten residuos en abono

Redacción

El grupo de investigación 'Desarrollo de técnicas microbiológicas para la mejora de suelos de interés agrícola' de la Universidad de Almería ha identificado el conjunto de bacterias y hongos que degradan la materia orgánica para su conversión en compost. Este paso facilita la búsqueda de indicadores que evalúen los diferentes procesos de compostaje a escala industrial y, de esta forma, predecir la idoneidad del producto para su comercialización.

El material que se puede convertir en compost muestra una enorme variabilidad. Abarca desde restos vegetales hasta residuos sólidos urbanos, todos procedentes de la depuración de aguas residuales, o cualquier otro residuo orgánico de la industria agroalimentaria. "Los avances en metagenómica –obtener el ADN de la globalidad de microorganismos de una comunidad–, permiten constatar la complejidad de predecir la calidad de ese abono; los tipos de microbios pueden ser casi exclusivos de cada proceso, por lo que el análisis genético indica cuáles son los implicados en cada uno de ellos", señala la investigadora de la Universidad de Almería, Francisca Suárez, coautora del



Investigadores de la UAL responsables del estudio trabajan en el laboratorio.

2%

Microorganismo. Solo un 2% de los organismos que habitan una pila de compost son cultivables

estudio 'Uncovering new indicators to predict stability, maturity and biodiversity of compost on an industrial scale', publicado en la revista *Bioresource Technology*.

El trabajo publicado se basa en el estudio de 15 procesos de compostaje a escala industrial, teniendo en cuenta la diversidad de las materias primas originales. Aunque los expertos analizaron múltiples parámetros de naturaleza físico-química y biológica relacionados con el ciclo del carbono y el nitrógeno, destaca

en este trabajo, el análisis metagenómico de los productos obtenidos a partir de los procesos evaluados, así como la búsqueda de diversos indicadores de biodiversidad.

Los investigadores afirman que, probablemente, menos del 2% de los microorganismos que habitan una pila de compost son cultivables –es decir, que se comprueba su presencia en laboratorio–, lo que dificulta el conocimiento de cuáles son y cómo estos agentes están implicados en el proceso. "Hay muchos más microorganismos en una pila de compost que los detectables en laboratorio y, mediante los estudios metagenómicos, que secuencian todo el material genético que existe en un sustrato, los conocemos, aunque sin saber todavía con detalle qué papel juega cada uno de ellos en el proceso",

afirma la experta de la UAL.

Aunque la norma es la falta de homogeneidad de los procesos de compostaje a escala industrial, las investigaciones realizadas por el grupo almeriense constatan que se obtienen productos que cumplen con los estándares requeridos. Este hecho deriva de la capacidad de adaptación de los distintos grupos de microorganismos. "Actores distintos (microorganismos y residuos orgánicos) y rutas distintas (metabolismo y factores ambientales), pueden dar lugar a compost que cumplen con los estándares de calidad, pues hongos y bacterias se van adaptando a las condiciones que se encuentran para, a la postre, alcanzar el mismo objetivo", informa la científica para explicar ese resultado común desde puntos de partida tan divergentes.

Ejemplos de uso eficiente del **agua** en la industria agroalimentaria

El CIESOL organizó una conferencia web sobre la gestión sostenible de los recursos hídricos

Redacción

La Universidad de Almería a través de CIESOL celebró el pasado jueves un seminario web enmarcado en el proyecto europeo LIFE PureAgroH2O en el que expertos analizaron los retos futuros de la gestión sostenible del agua en la industria agroalimentaria.

Bajo el título 'Gestión Sostenible del Agua en la Industria

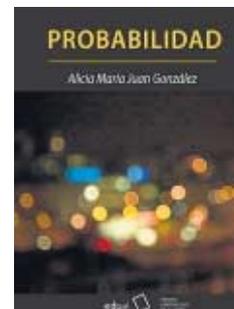
Agroalimentaria: problemática y retos de futuro', el evento abordó lo largo de toda la mañana los desafíos actuales de la industria agroalimentaria en su transición hacia un modelo de economía circular que promueve un uso eficiente del agua, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Los expertos participantes expusieron ejemplos de estrategias para la gestión del agua en la industria, tendencias en I+D para el tratamiento y regeneración del agua, así como posibles oportunidades de financiación a través de proyectos de innovación.

El programa de este seminario lo han conformado nueve ponencias

de 15 minutos. Destaca la participación de Paloma Sánchez, de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, quien indicó que España es un país líder en agua regenerada y el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con el medio ambiente. "La industria alimentaria debe seguir trabajando para continuar disminuyendo su consumo de agua mediante la optimización de los procesos y su reutilización, entendida como un aprovechamiento del recurso hídrico regenerado en condiciones que no afecten la calidad y seguridad de los productos alimenticios, así como mejo-

rar la calidad de los vertidos finales de forma que no afecten negativamente la sostenibilidad de los recursos hídricos naturales".

Alejandro Martín, del Grupo García Carrión, en su ponencia 'Don Simón: ejemplo de uso sostenible del agua en la industria agroalimentaria' contó el caso de la planta Don Simón en Huelva, que ha sido reconocida en los Premios Europeos del Medio Ambiente como referente internacional en el desarrollo de procesos sostenibles. "Han conseguido la reutilización del 100% del agua que utilizan en la planta para posterior riego de sus naranjos. Sus procesos de limpieza de equipos de exprimido utilizan un sistema de gestión y purificación del agua innovador. No solo reutilizan el agua, sino que la enriquecen con los nutrientes necesarios para sus naranjos. Nada se desperdicia, todo se aprovecha", explica.



Portada del libro.

Un manual de **Probabilidad** de Alicia María Juan Glez es el libro del mes

V. V.

La editorial de la Universidad de Almería ha elegido como libro del mes de febrero el manual *Probabilidad* de Alicia María Juan González, profesora titular del Departamento de Matemáticas especializada en Estadística e Investigación Operativa. Como consecuencia de los actuales planes de estudio, que limitan considerablemente la presencialidad en el aula, surge la necesidad de disponer de un manual que facilite la labor del docente así como también el trabajo del alumno. Este texto, que profundiza y amplía los conocimientos sobre cálculo de probabilidades ya adquiridos por los alumnos en algún curso introductorio, va dirigido a estudiantes con conocimientos básicos de la teoría de la probabilidad, así como también en cálculo diferencial e integral pudiendo ser útil para el autodidacta. Cuesta 4,90 euros.

La UAL aprueba 57 **proyectos TIC** de 93 presentados para este 2021

Redacción

El Consejo de Dirección de la Universidad de Almería ha aprobado los proyectos TIC que se van a desarrollar durante el presente año 2021. En total, se registraron 93 peticiones de proyectos, cada una de las cuales ha sido evaluada y priorizada en base a una serie de criterios objetivos y estratégicos. Finalmente, el Consejo de Dirección ha aprobado, el pasado 25 de enero, la lista definitiva de 57 proyectos que serán llevados a cabo durante los próximos meses. La lista se puede consultar en la web de la Carrera Estratégica de Proyectos.