

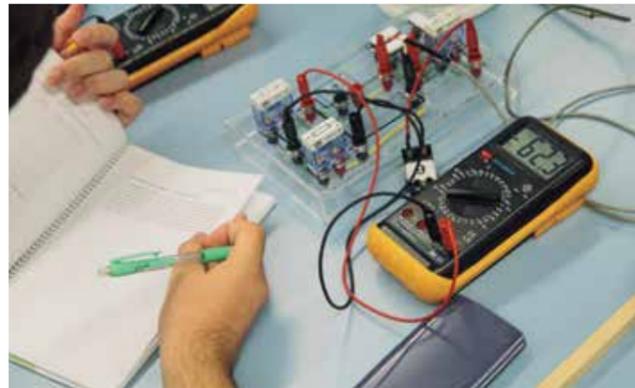
DICIEMBRE 2017

Anuario
Escola Tècnica Superior d'Enginyeria
Agronòmica i del Medi Natural

saluda - acreditaciones y ranking - novedades académicas -
personas - premios y certámenes - actividades - siguenos en...



ANUARIO EAMN 2017



Saluda	4
Acreditaciones y Ranking	6
Novedades Académicas.....	8
Personas	10
Premios y Certámenes.....	13
Actividades.....	16
Síguenos en	19

EAMN 2017, cultivando un futuro compartido



Tras un período de intensa actividad y cambios, siempre es oportuno revisar todo lo realizado. Con esa intención, presentamos un extracto de las noticias, eventos y hechos más relevantes que, durante el último año, han tenido lugar en nuestra Escuela, y que hemos trasladado a la sociedad a través de nuestros canales de comunicación. No pretende ser un documento exhaustivo, a modo de memoria de actividades, sino una muestra de lo que hemos conseguido gracias al esfuerzo y compromiso de todos.

En el año 2017 se culmina la transición total al marco de Bolonia de nuestros grados y másteres, que seguimos consolidando y mejorando. De cara a ampliar nuestra

oferta formativa, durante el último año, se han creado tres nuevos dobles másteres y hemos incorporado una **nueva titulación** que responde a una demanda forma-

tiva que estamos en disposición de atender como es el **Master de Ingeniería Bioambiental y Paisajismo**. No obstante, seguimos atentos a todas las demandas y, junto con empresas del sector, queremos también promover títulos propios de posgrado como ha sido el caso del **Experto en Tecnologías Digitales en el Sector Agroalimentario con Visual Solutions**.

Afortunadamente, tanto para las anteriores iniciativas como para otras muchas actividades, contamos con el apoyo de instituciones y empresas vinculadas al sector, bien a través de Cátedras o acuerdos de colaboración, a las que agradecemos, una vez más, su apoyo. Una muestra de ello, es la creación del **Consejo Asesor Externo** y la puesta en marcha de sus diferentes comisiones.

En la línea de poner en valor la trayectoria de la Escuela, conmemoramos el **XX Aniversario de los Estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, con el deseo de seguir celebrando otros muchos hitos en el futuro. Este aniversario tiene especial relevancia cuando en el último ranking de Shanghai por disciplinas y ámbitos, sitúa a nuestra Universidad en el puesto 16 del mundo, y primera a nivel nacional, en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

También se han organizado eventos como la **III Olimpiada Agroalimentaria y del Medio Natural**, que se ha consolidado como una actividad de promoción de nuestra Escuela entre el alumnado de



bachillerato de nuestra provincia. Este año también hemos albergado la edición de esta Olimpiada a nivel nacional.

Además, hemos iniciado acciones que esperamos que tengan continuidad en el futuro, como las **Jornadas de Colaboración Universidad-Empresa en el Sistema Agroalimentario** con la colaboración de Valencia Plaza. Contó con un importante éxito de participación de empresas donde se incorporaron activamente nuestras Cátedras. También, diferentes **conferencias y jornadas** han abordado temas de actualidad, como el cambio climático, los transgénicos, los incendios, el uso eficiente del agua para riego...

Por supuesto, hemos querido también destacar a las personas, como parte esencial de cualquier organización. Tenemos entre nuestro alumnado, profesorado y personal, numerosos testimonios y experiencias que, de una manera u otra, nos inspiran a todos, y por ello han sido recopiladas en nuestro blog en forma de entrevistas. Destacamos aquí también al profesor **Francis Mojica**, que fue investido **Doctor Honoris Causa por nuestra Universidad** a propuesta de la Escuela, con un amplísimo apoyo de otros centros y departamentos.

Cabe destacar a nuestro alumnado, que en diferentes premios y certámenes, ha demostrado una vez más un excelente nivel, y allí donde nos han representado, lo han hecho con notable éxito, incorporando en su paso por nuestra Escuela, una experiencia que seguro no olvidarán y será valiosa en su futuro.

Ha sido un año donde nuestros dos Grados en Ingeniería han sido reconocidos con el **sello EUR-ACE** que otorga la European Network for the Accreditation of Engineering Education y que identifica programas de ingeniería de alta calidad en Europa y más allá de sus fronteras, facilitando tanto la movilidad académica como la inserción laboral de nuestros egresados en Euro-

pa. El sello, además, asegura que nuestros graduados, que reciben la denominación de European Engineer, cuentan con el nivel satisfactorio de competencias y reúnen los requisitos de calidad fijados por la profesión. Cabe destacar que en el ámbito de la ingeniería agroforestal, hasta el momento, sólo cuenta con esta distinción el Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural de nuestra Escuela. En el ámbito de la ingeniería agroalimentaria, además del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural de nuestra Escuela, hasta el momento sólo cuentan con esta distinción dos grados más.

Todo ello nos obliga a una gestión más eficiente que pensamos que debe estar basada en el **uso de las nuevas tecnologías**, que nos ayuden a realizar diferentes tareas de una manera ágil y sencilla. Con esa intención, se ha puesto en marcha la **WebApp de la Escuela** a través de la cual, entre las diferentes opciones disponibles que iremos ampliando, se pueden seguir las noticias de nuestra Escuela, disponibles también en las diferentes redes sociales. Así pues, os dejamos disfrutar con la lectura de un año de actividades EAMN 2017.

Equipo dirección EAMN



Recibimos la Acreditación EUR-ACE®



Los dos Grados de Ingeniería de nuestra Escuela han recibido este año el sello EUR-ACE® que permite, entre otras ventajas, que los egresados tengan la denominación de "European Engineer", lo cual facilitará su empleabilidad en Europa. En el área de ingeniería agroforestal, en España, sólo tiene el sello, por el momento, el Grado de nuestra Escuela. En el

área de ingeniería agroalimentaria cuentan con el sello, hasta el momento, además del Grado de nuestra Escuela, dos titulaciones más. El sello EUR-ACE® está internacionalmente reconocido y facilita tanto la movilidad académica como la profesional, al permitir identificar programas de ingeniería de alta calidad en Europa y más allá de sus fronteras.

El sello es una certificación adicional de la alta calidad del título que asegura que los graduados cuentan con el nivel satisfactorio de competencias. Además, el sello facilita la entrada, por parte del graduado, a másteres con el sello EUR-ACE® y programas de doctorado en otras instituciones de Educación Superior.



Primeras posiciones en diferentes rankings universitarios



U-Ranking 2017

Los cuatro grados que imparte l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Medi Natural (EAMN), perteneciente a la Universitat Politècnica de València (UPV), ha obtenido las primeras posiciones de la edición del **U-Ranking 2017**. Esta clasificación ha sido elaborada por la Fundación BBVA y el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (IVIE). De los más de 2.600 grados distintos que se ofertan actualmente en las universidades españolas, se analiza una muestra de 2.312 grados agrupados en 26 familias.

Ranking GRAS

El **Global Ranking of Academic Subjects (GRAS)** ha sido elaborado por el Shanghai Ranking's Consultancy, la entidad que en 2009 empezó a publicar el prestigioso Academic Ranking of World Universities (ARWU) por materias y que hasta ahora publicaba dos versiones (ARWU by field y ARWU by subject). A la hora de clasificar a las instituciones, el GRAS ha tendido en cuenta el número de publicaciones en cada materia; el número de citas recibidas; la colaboración internacional; el número de traba-

jos publicados en revistas de alto impacto, y el número de personas reconocidas académicamente en una materia.

La **Universitat Politècnica de València** se encuentra entre las cien mejores universidades de todo el mundo en ocho disciplinas científico-académicas, según el Global Ranking of Academic Subjects. Destaca en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la que obtiene su mejor resultado, al situarse en el puesto 16, y primera de todas las universidades españolas. También situada en el top 100 internacional se encuentra la disciplina de Ciencias Agrícolas.

Novedades Académicas



Dos nuevas Cátedras: Cátedra AINIA y Cátedra KIWA

🎓 Apostamos por la formación de calidad y el permanente contacto con la realidad profesional. Gracias a ello, somos la Escuela con más Cátedras Empresa de la UPV.

En 2017, dos nuevas cátedras se han adscrito a nuestra Escuela, la Cátedra AINIA, dirigida por el profesor Antonio Mulet, y la Cátedra Kiwa, dirigida por el profesor Bernat Roig.



Master Universitario en Paisaje e Ingeniería Bioambiental

🎓 Hemos puesto en marcha la primera edición del **Master Universitario en Paisaje e Ingeniería Bioambiental**, que formará especialistas que puedan analizar, planificar y gestionar de forma integral el impacto de las intervenciones del ser humano en el medio ambiente y el paisaje, valorando el paisaje como recurso natural, cultural, ecológico, económico y social.

Tres nuevos dobles másteres

🎓 Impulsamos la flexibilidad curricular con los tres nuevos dobles másteres: **doble título MU en Ingeniería Agronómica + MU en Ciencia e Ingeniería de Alimentos**, **doble MU en Ingeniería Agronómica + MU en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria**, y **doble título MU en Ingeniería Agronómica + MU en Producción Animal**.

“**Aumentamos nuestra oferta de másteres**

Experto Universitario en Tecnologías Digitales para el Sector Agroalimentario y Soluciones Visual 4.0

🎓 Hemos creado el Título Propio de Posgrado de la UPV **Experto Universitario en Tecnologías Digitales para el Sector Agroalimentario y Soluciones Visual 4.0**, que se impartirá entre los meses de enero y junio de 2018, con un total de 20 créditos ETCS. Un título que permitirá a los alumnos llevar las nuevas tecnologías digitales al sector agroalimentario de forma eficaz, de manera que puedan liderar proyectos de innovación tecnológica en las empresas de este ámbito.

Renovación de Convenios



🎓 La Escuela ha seguido trabajando en 2017 por ampliar y renovar el número de convenios con empresas y or-

ganizaciones representativas del sector como el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Levante (COIAL).

⇒ *Acercamos la información de la Escuela a los estudiantes a través de la nueva webapp, que se puede descargar desde la web eamn.webs.upv.es para llevar en el móvil.*



Hemos constituido el **Consejo Asesor Externo de la Escuela**, formado por representantes del mundo profesional, empresarial e institucional del sector agronómico de la Comunidad Valenciana. Los miembros del Consejo Asesor que integran la comisión vinculada a la titulación del Master de Ingeniería Agronómica, son **Carlos Ledó**, *director general de Idai Nature*; **Mercedes Iborra**, *CMO y cofundadora de Visual Nacert*; **Sebastián Subirats**, *director general de AINIA*; **Jenaro Aviñó**, *director de AVA-ASAJA*; y **Enrique Bellés**, *técnico de FECOAV (Federación Cooperativas Agroalimentarias Comunidad Valenciana)*.

Nuestras personas que son noticias

Francis Mojica, Doctor Honoris Causa



A propuesta de nuestra Escuela, la UPV investió doctor honoris causa al científico Francisco J. Martínez Mojica, durante el acto de apertura del curso 2017-2018. Profesor de Fisiología, Genética y Microbiología de la Universidad

de Alicante, Martínez Mojica fue el primero en determinar la existencia de las secuencias CRISPR (Repeticiones Palindrómicas Cortas Agrupadas y Regularmente Interspaciadas, en sus siglas en inglés).

Isabel Arias y Rafa Belda, prácticas en México

Isabel Arias y Rafael Belda, alumnos del Master en Ingeniería Agronómica de nuestra Escuela, fueron los primeros estudiantes de España en formar parte del Programa Ahijados de la empresa mexicana Innovación Agrícola.

El Programa Ahijados ofrece prácticas de empresa a los estudiantes de las universidades de agrono-

mía con las que Innovación Agrícola tiene firmados convenios, que son todas las de México, una de Cuba y, desde el año pasado, con la EAMN, gracias a la mediación de la empresa Idai Nature, proveedora de Innovación Agrícola.

A través de nuestro blog, compartieron su experiencia con nosotros.



Alumnos del Master en Ingeniería Agronómica

Christian Cerezo, Óscar Martínez y Carmen Ferreras, estudiantes del Master en Ingeniería Agronómica de la EAMN nos contaron, a través de nuestro blog, por qué eligieron cursar este master en nuestra Escuela.



El equipo Lenteyá, impulsores de Fornejant Ciencia

Lenteyá, uno de los grupos impulsores de Fornejant Ciencia, perteneciente a Generación Espontánea de la UPV, llegó a la final de Ecotrophelia España con un innovador producto que consiste en una lata de lentejas con un envase autocalentable. Además, este grupo ha participado en la organización del Food Startup Day 2017.



Jubilación de Nati

Despedimos a Nati, nuestra querida bedel, el día de su jubilación. Ella estuvo 30 años atendiendo a profesores, alumnos y personal,

siempre con una sonrisa y su característica alegría. Nadie quiso dejarla marchar sin darle las gracias por su eterna amabilidad y el buen rollo que repartió entre todo el personal de nuestra Escuela.



Regina Bou y Alfredo Quijano, becas en EEUU



Regina Bou ha estado cursando un Master en "Pharmaceutical Sciences" en Northeastern University (Boston) gracias a una beca Grifols-Fulbright de ampliación de estudios. Alfredo Quijano ha cursado el "Master of Science

in Bioengineering" en "University of Washington" (Seattle), especializándose en Biología Sintética y Diseño de Proteínas en el laboratorio de David Baker ("Institute for Protein Design"), gracias a la Beca de "La Caixa"



para estudios de posgrado en América del Norte. Ambos animan a sus compañeros a solicitar este tipo de becas para poder estudiar en EEUU. Nos lo contaron a través de nuestro blog.

Marta Albiol, prácticas en Illinios



Marta Albiol Tapia, Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, nos contó su interesante experiencia en la University of Illinois in Urbana-Champaign (en Estados Unidos), donde realizó su Trabajo Final de Grado con la beca PROMOE, y el Master en Food Science.

Premios y Certámenes

Monvegan gana Ecotrophelia España 2017



En el año 2017, la Escuela ha cosechado grandes éxitos, como el **primer premio en el certamen Ecotrophelia España 2017**, que recayó sobre el equipo **Monvegan**, perteneciente al grupo Fornejant Ciència de Generación Espontánea, con su innovador

producto **Vake IT**, una tarta apta para veganos, elaborada a base de productos deshidratados, de sabor salado o dulce, en formato kit, que se puede cocinar de forma rápida y sencilla. El equipo Monvegan participó en Ecotrophelia Europa donde tuvo



el honor de ser el representante de España en este importante certamen internacional, organizado por FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas).

Donames se alza con el premio ACTA/CL 2017

En la Escuela nos encanta innovar y a los estudiantes, mucho más. Así lo demuestran los diferentes grupos de Generación Espontánea, como el equipo **Donamés**, perteneciente a **Fornejant Ciència**,

que este año ha sido galardonado con el **primer premio al producto más innovador en el II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los**

Alimentos, celebrado en León. El producto premiado fue **CALOE**, una gama de mousses que incorpora entre sus ingredientes jugo de aloe vera y flores -violetas, rosas, azahar o ylan-ylan-.



Carla y Mario nos representaron en la Youth Ag-Summit

Nuestros estudiantes no son solo innovadores y creativos, también son responsables. Asumir el reto de alimentar a la población en el futuro, de una forma sostenible, llevó a **Carla Espinós y Mario González**, estudiantes de nuestra

Escuela, a participar en la **3ª edición del Youth Ag-Summit**, y a ser elegidos los únicos representantes españoles. Organizada por **Bayer**, esta cumbre internacional tuvo lugar en Bruselas (Bélgica) y hasta allí via-

jaron los representantes de cada país, en total, 100 jóvenes de todo el mundo. Carla, junto con su equipo Imperfect Picks, resultó elegida como ganadora de uno de los tres proyectos que Bayer financiará.



UpCake, el bizcocho ganador de los II Premios Pascual Startup

¿Un bizcocho en spray? Sí, es posible. Gracias a **Puri García y Xavier Martínez**, integrantes de **Food**

Design y profesores de nuestra Escuela, que junto con **ThinkersCo**, ganaron los **II Premios Star-**

tup Pascual, en la modalidad de Nutrición y Salud. El producto ganador es **UpCake**, un bizcocho en spray, fácil y rápido de cocinar, bajo en calorías, delicioso y, sobre todo, innovador.



ChatterPlant o la capacidad de comunicarnos con las plantas

¿Podemos comunicarnos con las plantas? Hay quien dice que sí. Será a través de **ChatterPlant**, la propuesta con la que un equipo de estudiantes de nuestra Escuela participó en iGEM 2017,

el certamen de biología sintética que organiza el Massachusetts Institute of Technology (MIT). El proyecto consistía en desarrollar una interfaz genética que permitiera la comunicación bidireccional con

las plantas para influir en ellas y controlar su floración. ChatterPlant volvió a casa con una medalla de oro y la experiencia de haber participado en un gran concurso internacional.



Nos enfrentamos al reto 24H Agricultura Syngenta

A nuestros estudiantes les encantan los retos. Muestra de ello es el equipo de estudiantes de nuestra Escuela que se alzaba con el tercer premio en el concurso 24H AGRICULTURA SYNGENTA, celebrado en Coimbra, Portugal. Una experiencia enriquecedora y excitante que, nos han contado, querrán repetir en 2018.

Christian Cerezo, uno de los miembros del equipo que participó en el reto de Syngenta, ya había sido el ganador del Premio Pepsico de Agricultura Sostenible con su TFG, el año anterior.



Actividades...



Visita del Ministro de Chile

El ministro de Agricultura de Chile, Carlos Furche, visitó nuestra Escuela, acompañado por el cónsul, Leopoldo López, y el embajador, Francisco Marambió, con el objetivo de abrir una colaboración en temas relacionados con la investigación y la formación de los cultivos comunes (cítricos, frutales, vid) y abordar posibles actuaciones conjuntas.

XX Aniversario CTA

Celebramos el XX Aniversario de los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos con un homenaje a profesores y alumnos.



III Olimpiada Agroalimentaria

Sigue creciendo el éxito de la Olimpiada Agroalimentaria y del Medio Natural de Valencia que organizamos en la Escuela desde hace ya tres años. En esta edición participaron más de 70 alumnos de Bachillerato y también se llevó a cabo un concurso de vídeo con el lema de la escuela #lamnatural. Además, la Escuela, en 2017, ha sido la sede de la edición nacional de esta Olimpiada.



III Encuentro de Representantes de Estudiantes

La Escuela acogió el III Encuentro de Representantes de Estudiantes de Ingenierías Agroforestales, organizado por la Asociación Sectorial de Estudiantes de Ingenierías Agroforestales (SEIAF), asociación que aglutina a los estudiantes de 14 escuelas españolas que imparten dichas titulaciones.

Celebramos San Isidro

Como cada año, en mayo, conmemoramos la festividad de San Isidro, patrón de los labradores y de la Escuela. Este año, las actividades incluyeron la mesa redonda Retos del Paisajismo en las Ciudades del Siglo XXI, la Jornada El Cava Valenciano: Origen, Consolidación y Futuro, y un homenaje a la II Promoción de Ingenieros Agrónomos de la Escuela. También se presentó la nueva imagen

corporativa de la Escuela y hubo una degustación de cerveza artesanal valenciana ofrecida por Cervezas del Pueblo. Además, tuvo lugar un acto de homenaje a los compañeros jubilados este año y entrega de premios a los mejores trabajos y proyectos de fin de estudios de la Escuela, y el ya tradicional Concierto de San Isidro, que este año conmemora su 20 aniversario, entre otros actos.



Jornada sobre colaboración universidad-empresa junto con Valencia Plaza



Acercamos las empresas a la universidad a través de la Jornada sobre Colaboración Universidad-Empresa en el Sistema Agroalimentario, organizada por Valencia Plaza. Participaron empresas y entidades como Consum, Idai Nature, Tecnidex, Dulcesol, Alpessa, Bayer Crop Science, Visual Nacert, Ainia, Grupo SanLucar Fruit, Frescos Delisano, AVA-ASAJA, Cajamar, ANECOOP, Frutas Tono, COIAL y COITAVC. Y contamos con la presencia de Elena Cebrián, consellera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.

Jornadas Técnicas



La Escuela reunió a expertos de ámbito internacional en el seminario **"Diálogo sobre nutrición y sistemas alimentarios sostenibles"**, organizado por el Ayuntamiento de Valencia, la UPV, la Cátedra Tierra Ciudadana y la Fundación Cajamar de la Comunitat Valenciana. Articulado en torno a tres diálogos, la alimentación y el territorio, la gobernanza de los sistemas alimentarios y las políticas alimentarias y nutricionales en las ciudades, este simposio pretendió ser un espacio de trabajo crítico, diverso y creativo en que se construyeron puentes de comunicación con los actores que toman decisiones cotidianas y políticas.

La **Cátedra Bioinsecticidas Idoi Nature** analizó el papel de los **biopesticidas** en la agricultura actual, en una jornada organizada en nuestra Escuela.

La Escuela acogió un **workshop internacional** en el que expertos de España, Alemania, Israel, Dinamarca, Reino Unido, Francia y Grecia, analizaron cómo adaptar la ganadería de vacuno de leche al cambio climático. Este encuentro, se enmarcó dentro del **proyecto Optibarn**, en el que participan investigadores del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal de la UPV y profesores de la EAMN.

Millán Millán, uno de los mayores expertos de España en cambio climático, impartió la charla **"Los usos del suelo y el cambio climático: ¿estamos a tiempo de revertirlo?"**, organizada por la **Cátedra Kiwa**.



Organizamos la **jornada Innovación en la Agricultura: Casos Prácticos**, en la que se abordaron diferentes proyectos dentro del **programa LIFE** de la UE.



Puri García, María Vargas y Nuria Pascual son mujeres, profesoras de la EAMN e investigadoras. Las tres participaron en la Noche de los Investigado-

Los mayores expertos nacionales en citricultura se dieron cita en la UPV, en la **Jornada Técnica de Citricultura: Manejo y Control de Nuevas Variedades de Cítricos en la Citricultura Española**, organizada por la Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica, en colaboración con nuestra Escuela.

El profesor **Eduardo Rojas** organizó la conferencia **"Prevención de Megaincendios mediante el diseño de nodos de propagación"**, a cargo de Raúl Quílez, Doctor en Incendios Forestales por la Universidad de León y técnico forestal en el Consorcio Provincial de Bomberos de Valencia.

José Miguel Mulet, profesor de Biotecnología, ofreció la conferencia **"Transgénicos: de la tecnología al debate social"**.

Acogimos la **Jornada Técnica: Construcciones, instalaciones e inicio de actividades en suelo no urbanizable**, organizada por el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas y Graduados de Valencia y Castellón (COITAVC).

res, Proyecto del Horizonte 2020 a través de la Federación de Ciencia y Tecnología de España, que este año hizo un homenaje al trabajo de las mujeres investigadoras.



El equipo de dirección de la Escuela ha hecho en 2017 un esfuerzo para hacer llegar a toda la comunidad universitaria nuestras actividades y noticias a través de diferentes canales de comunicación. Canales, que esperamos que os hayan sido útiles y atractivos, y que nos gustaría que sigan creciendo gracias al apoyo de todos. Por ello, os animamos a seguirnos y, entre todos, cultivar un futuro compartido.





Anuario EAMN 2017

Este es el anuario de actividades de la Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Medi Natural (EAMN) perteneciente a la Universitat Politècnica de València (UPV).

Edita:

ETS Ingeniería Agronómica y del Medio Natural. Edificios 3P-3H
Universitat Politècnica de València
Camino de Vera s/n
46022 Valencia

comunicacion@etsiamn.upv.es