

# La UA participa en un proyecto para generar, almacenar y distribuir hidrógeno verde

► El presupuesto con el que cuenta el grupo de investigación para cuatro años es de 438.227 euros ► Los científicos del grupo de Materiales Carbonosos y Medio Ambiente de la Universidad trabajan con biomasa para lograr energía renovable

J.A. MARTÍNEZ

■ La Universidad de Alicante se ha embarcado en un proyecto para generar hidrógeno verde a través de residuos. Un proyecto de cuatro años de duración y que contará con un presupuesto de más de 400.000 euros.

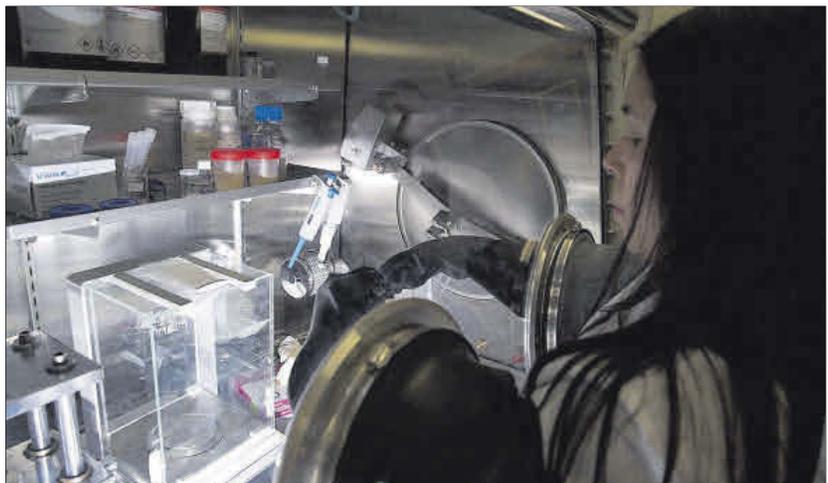
Generar, almacenar y distribuir hidrógeno verde a partir de residuos procedentes de biomasa para favorecer la transición energética en España es el objetivo del proyecto BioENH2, en el que colabora la Universidad de Alicante, y que ha sido financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, a través de la convocatoria Transmisiones 2023.

El grupo de investigación de Materiales Carbonosos y Medio Ambiente (MCMA) de la Universidad de Alicante participa en este proyecto junto a GreenE, GreenE W2H2, CIEMAT, CSIC-ITQ, Universidad de Loyola, AC-TECO, Hydrogen Onsite y Protio. Tendrá una inversión global de 6,26 millones de euros, de los cuales 4,1 son aportados por el Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI) y 2,07 por la Agencia Estatal de Investigación (AEI).

El equipo de la UA, formado por Diego Cazorla Amorós, Emilia Morallón, Ángel Berenguer Murcia, Miriam Navlani García, contará con 438.227 euros para los cuatro años del proyecto, al que se incorporan dos nuevas contrataciones, un investigador doctor y un investigador predoctoral.

Los investigadores de la Universidad de Alicante trabajarán en valorizar los residuos de la biomasa para obtener materiales carbonosos porosos de altas prestaciones y usarlos como electrodos en supercondensadores, que se emplean para el almacenamiento de energía eléctrica.

BioENH2 plantea el uso de la biomasa como vehículo hacia la transición energética menos dependiente de los combustibles fósiles y capaz de generar energía verde. Para ello, las entidades de investigación y las empresas que participan en el proyecto investigarán cómo aprovechar la biomasa, una fuente de energía renovable, para generar hidrógeno renovable y obtener carbones activados de alto valor añadido, aplicables en supercondensadores.



El equipo que forma parte de la investigación en la UA.

INFORMACIÓN

Además de enfocarse en la producción eficiente y sostenible de hidrógeno a partir de biomasa, el proyecto también busca soluciones innovadoras para el almacenamiento seguro y eficiente de este recurso energético.

Al abordar tanto la producción, como el almacenamiento y la distribución, BioENH2 tiene el potencial de ofrecer una solución integral y completa para la transición hacia un modelo energético más limpio y sostenible, impulsando así la adopción masiva del hidrógeno verde en la transición energética.

El programa TransMisiones del CDTI con la AEI aborda seis retos prioritarios para la sociedad y la economía españolas: tecnologías profundas, seguridad, energía, agroalimentación y ganado, recursos hídricos y forestal.

Además, responde a un nuevo modelo de colaboración público-privada, impulsado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, para mejorar el impacto de la I+D+I en la sociedad, orientando la investigación a retos prioritarios.

Las actuaciones TransMisiones CDTI-AEI y CDTI-ISCIH han contado de forma global con 174 participaciones empresariales, 109 de ellas pymes y 112 participaciones de centros de conocimiento, de las cuales 46 corresponden a universidades.

## Crear negocios en el sector de la gastronomía

► La Universidad de Alicante inicia la segunda edición de «Crea tu propio proyecto de negocio en el sector de la gastronomía» con el objetivo de ofrecer cualificación y orientar

a los emprendedores de la UA. El curso se realiza a través del Centro de Gastronomía del Mediterráneo GASTERRA UA-Dénia de la Facultad de Ciencias. El curso tendrá lugar

los días 11,13 y 18 de marzo de 16 a 20 horas, se desarrollará en modalidad online y presencial en el campus de San Vicente del Raspeig y está orientado al alumnado del Grado de Gastronomía y Artes Culinarias, el Grado en Administración y Dirección de Empresas (ADE) y el Grado en Turismo.