

# INFOREDIT

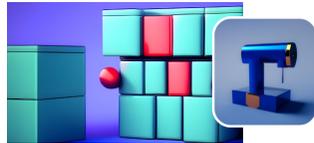
LAS ÚLTIMAS NOTICIAS DE LA RED DE INSTITUTOS  
TECNOLÓGICOS DE LA CV (REDIT)

EVENTOS

INFORMATIVO

NOTICIAS

PODCAST



**Casos de éxito con  
empresas**



**¡Inscríbete!**  
Últimas plazas disponibles.

**REDIT SUMMIT 2023**  
III EDICIÓN

**16**  
NOVIEMBRE  
En l'Oceanogràfic València

¿Conoces las empresas que nos acompañarán en las mesas redondas del REDIT Summit?

ORGANIZA:  
**REDIT**  
INNOVATION NETWORK

FINANCIADO POR:  
GENERALITAT VALENCIANA  
IACE

**DHL** **AIR NOSTRUM** **amazonfresh**  
LINEAS AEREAS

**PLUGANDPLAY** **REDIT ventures** **BIG BUY**

**kyndryl.** **iryo**

[REDIT Summit 2023: últimas plazas disponibles](#)

## [REDIT](#)

El próximo 16 de noviembre, la Red de Institutos Tecnológicos de la Comunitat Valenciana, REDIT, celebrará la tercera edición de su congreso anual, el REDIT Summit 2023, con el apoyo del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE).

[Esta jornada permitirá presentar las últimas novedades científico-tecnológicas desarrolladas por los institutos, así como conocer los proyectos que estos han llevado a cabo con los principales exponentes empresariales de la Comunidad Valenciana. Asimismo, REDIT Summit contará con la participación de importantes profesionales nacionales e internacionales que se han sumado a este consolidado evento de la innovación industrial. Puedes conocer todas las novedades en la página oficial o en nuestras RR.SS.](#)



[AIJU investiga, en un proyecto europeo, el reciclaje seguro de residuos plásticos procedentes del sector electrodoméstico, juguetes y textil](#)

### AIJU

Dicho sistema es una herramienta para monitorizar, preventivamente y de forma automatizada, la madera en obras de arte, construcciones de patrimonio y obra nueva. Este sistema, robusto, escalable y muy flexible, resultará compatible e integrable con plataformas de Smart Cities, Smart Islands y Smart Heritage.



[ITE desarrolla un demostrador de movilidad sostenible que testa modelos de recarga inteligente para todos los actores de movilidad](#)

### ITE

[AINIA participa en el desarrollo de una experiencia piloto de aprendizaje online en legislación alimentaria](#)

### AINIA

AINIA está trabajando en el desarrollo e implementación de un innovador programa de aprendizaje electrónico (e-learning) para capacitar en derecho agroalimentario de la Unión Europea, a profesionales y estudiantes del sector, con la finalidad de aumentar sus oportunidades en el mercado laboral.



[ITI impulsa a las pymes europeas en Big Data, Machine Learning e Inteligencia Artificial con 42 experimentos en el proyecto EUHubs4Data](#)

### ITI

El instituto tecnológico ITE se encuentra trabajando en el proyecto TriNityS que tiene como objetivo principal la creación de un demostrador de electromovilidad sostenible e inteligente que sea interoperable e integrable con la Smart City y tenga en cuenta todos los actores, entidades y protocolos involucrados en la cadena de valor de la gestión de recargas de vehículo eléctrico.

ITI es el coordinador del proyecto europeo EUHubs4Data, que hasta la fecha ha financiado hasta 42 experimentos colaborativos. El fin de esta iniciativa financiada por la Comisión Europea es impulsar económicamente a las empresas de toda Europa mediante el uso de tecnologías inteligentes basadas en Big Data, Machine Learning (ML) o Inteligencia Artificial (IA).



### [Rehabilitar la cubierta de un edificio podría reducir su demanda energética en un 40%](#)

#### [ITC](#)

La rehabilitación de la cubierta de un edificio podría reducir en un 40% su demanda energética, según se desprende de los estudios llevados a cabo por un equipo de investigación del ITC-AICE en el marco del proyecto ROOFTILES II que acaba de finalizar y que ha contado con el apoyo del IVACE, a través de los Fondos europeos FEDER de Desarrollo Regional.

### [La innovación y la creatividad: piezas clave de la nueva gastronomía](#)

#### [INNSPIRADORAS](#)

La creatividad y la innovación en el mundo de la gastronomía han experimentado un auge significativo en los últimos años, transformando la forma en que comemos, cocinamos y experimentamos la comida. Además, se han consolidado como valores en sí mismos casi en cualquier ámbito, pero especialmente en el gastronómico. La innovación desempeña un papel crucial en la evolución de la gastronomía.

**REDIT**  
INNOVATION NETWORK

