

# Jornada: "Tecnologías y soluciones innovadoras para garantizar la competitividad de la industria mar-alimentaria"

## PROGRAMA PRELIMINAR



Jueves, 28 de noviembre de 2019

Sede de ANFACO-CECOPESCA,  
Ctra. Colexio Universitario 16 Vigo

09:45 - 10:00 Recepción de asistentes  
10:00 - 10:15 Inauguración

### 1. Proyectos financiados por la Xunta de Galicia a través de GAIN con apoyo del FEDER



10:15 - 10:30

#### PROYECTO FFF4P - Unidad Mixta "Future Food Factory".

*Fernando Cao. Gerente de Emenasa Industria y Automatismos S.A.*

10:30 - 10:45

#### PROYECTO EMTyS: Equipo Multiproceso Térmico y Simulación CFD y DES.

*Mónica González. Departamento de I+D. TACORE S.L.*

### 2. Proyectos financiados por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia



10:45 - 11:00

#### PROYECTO MUSSELECT: Nuevas estrategias para mejorar la viabilidad de la producción de semilla de mejillón

*Martiña Ferreira. Recursos vivos y Acuicultura. ANFACO-CECOPESCA*

### 3. Proyectos financiados a través del CDTI



11:00 - 11:15

#### PROYECTO TECFOOD: Alimentos tecnológicos saludables para las nuevas necesidades sociales

*M<sup>a</sup> José Chapela. Salud, Nutrición y Farmaindustria. ANFACO-CECOPESCA*  
*Alexandra Bello. Cooperativas Lácteas Unidas (CLUN)*

11:15 - 11:30

#### PROYECTO 0,0F: Formulaciones funcionales en nuevas cervezas sin alcohol

*José Manuel Vilariño. HIJOS DE RIVERA S.A.*

11:30 - 11:45

#### PROYECTO BIOCOS: Productos innovadores basados en antimicrobianos naturales.

*Jorge Lago. Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial. ANFACO-CECOPESCA*

11:45 - 12:15

Preguntas  
Café – Networking  
Espacio demostrativo de Soluciones 4.0

#### 4. Proyectos financiados a través del Programa pleamar de la Fundación Biodiversidad



- 12:15 – 12:30** **PROYECTO EliMet: Tecnologías innovadoras para la eliminación de metales pesados en residuos generados por el sector pesquero y su revalorización**  
*Lucía Blanco. Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial ANFACO-CECOPECA*  
*Isabel Borrás. Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF)*

#### 5. Proyectos financiados a través de programas de la UE



- 12:30 – 12:45** **PROYECTO SPECTUNA: Sistema modular automatizado para cortar y clasificar atún congelado**  
*Hugo Barreiro. Ingeniería de Procesos e Industria 4.0. ANFACO-CECOPECA*
- 12:45 – 13:00** **PROYECTO GAIN: Intensificación sostenible de la acuicultura en Europa.**  
*Martiña Ferreira. Recursos vivos y Acuicultura. ANFACO-CECOPECA*  
*Diego Méndez. Valorización Subproductos. ANFACO-CECOPECA*
- 13:00 – 13:15** **PROYECTO SEAFOODTOMORROW: Pescado nutritivo, seguro y sostenible para los consumidores de mañana**  
*Ana G. Cabado. Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial. ANFACO-CECOPECA*  
*David Alonso. Tecnologías de Conservación. ANFACO-CECOPECA*
- 13:15 – 13:30** **PROYECTO C-VOUCHER: Soluciones de economía circular para pymes**  
*Gonzalo Ojea. Unidad Innovación Internacional. ANFACO-CECOPECA*  
*Manuel París Lestón. Axencia Galega de Innovación (GAIN)*
- 13:30 – 14:30** **Preguntas y clausura de la jornada**  
**Cóctel a base de conservas y productos de la pesca y la acuicultura**

