

“Transferencia de tecnologías sensóricas para prevenir riesgos alimentarios”

JORNADA DE CIERRE DEL PROYECTO FOODSENS



Miércoles, 21 de septiembre 2022

Sesión presencial

Salón de Actos ANFACO-CECOPESCA

Ctra. Colexio Universitario 16. Vigo

PROGRAMA

10:15	RECEPCIÓN DE ASISTENTES
10:30 – 10:35	Apertura
	Dra. Sandra Rellán. Coordinación Área de I+D+i. ANFACO-CECOPESCA, Vigo
10:35 – 10:50	Presentación del Proyecto FoodSens
	Dra. Ana García Cabado. Investigadora de Biotecnología y Salud. ANFACO-CECOPESCA, Vigo
10:50 – 11:05	Principales riesgos alimentarios en la Eurorregión
	Dr. Juan Herrera. Grupo MICROTEC. Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Vigo
11:05 – 11:20	Desarrollo de sensores basados en SERS para la detección de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs), histamina y parvalbúmina
	Dr. Jorge Pérez-Juste. Grupo Química Coloidal. Centro de Investigaciones Biomédicas (CINBIO), Universidad de Vigo
11:20 – 11:50	PAUSA CAFÉ
11:50– 12:05	Desarrollo de sensores basados en puntos cuánticos para la detección de aflatoxina e histamina
	Dr. Rafael Castro. Instituto de Ciências, Tecnologias e Agroambiente (ICETA), Universidade de Porto
12:05 – 12:20	Desarrollo de sensores basados en citometría de flujo para la detección de microalgas tóxicas
	Dra. Vânia C Gonçalves. Center for Microelectromechanical Systems (CMEMS), Universidade do Minho
12:20 -12:45	Conclusiones y turno de preguntas
12:45	CIERRE JORNADA

Inscripción gratuita en el siguiente enlace: https://bit.ly/blogcytma_jornadafinalFOODSENS



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



foodSENS

