

## INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO EN EL SECTOR AGRO-MAR-ALIMENTARIO DE GALICIA

Vigo, 2 de diciembre

(Sede ANFACO-CECOPESCA, Carretera Colegio Universitario, 16. Vigo)

### PROGRAMA

- 9.30-10.00h** Registro de asistentes
- 10.00-10.20** **Apertura**  
Sonia Pazos Álvarez, Directora de Área de Centros. Axencia Galega de Innovación  
Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de ANFACO-CECOPESCA
- 10.20-10.40** **“Oportunidades de colaboración público-privada en I+D+i en el marco de la Estrategia RIS 3 de Galicia y el Programa H2020:Instrumentos de Apoyo a la Innovación Empresarial”**  
Sonia Pazos Álvarez, Directora de Área de Centros. Axencia Galega de Innovación
- 10.40-11.00** **“Oportunidades y retos en innovación en el sector agro-mar-alimentario”**  
Sandra Rellán Piñeiro, Responsable del Área de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA
- 11.00-11.30** Pausa Café

### CASOS DE ÉXITO DE I+D+i COLABORATIVA

- 11.30-11.45** **Proyecto HOLOGAL. Holoturias como nuevo recurso marino de Galicia.**  
Jorge Romón, Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI).
- 11.45-12.00** **Proyecto SINTOX. Desarrollo de herramientas para la detección temprana de episodios tóxicos y para la gestión integral de biotoxinas marinas en moluscos, mediante la puesta a punto de mecanismos de detoxificación a nivel industrial.**  
Manuel Aldao, CONSERVAS CERQUEIRA S.A.
- 12.00-12.15** **Proyecto BIVALPLUS. Mejora integral del ciclo productivo de la almeja y el berberecho.**  
Laureano Tomé, ADEQ SYSTEMS.



- 12.15-12.30**    **Proyecto VALORATÚN. Mejora integral del proceso de transformación del atún.**  
Antonio Cuevas. GRUPO CALVO.
- 12.30-12.45**    **Proyecto SEAFRESH. Optimización del almacenamiento y transporte del pescado refrigerado y congelado.**  
Rubén Pozo. ARIEMA ENERXÍA, S.L.
- 12.45-13.00**    **Proyecto TROITASOST. Estratexias para a sustentabilidade do cultivo de troita arco da vella en Galicia: produtividade e diversificación.**  
Celia Varela, GRUPO TRES MARES, S.A.
- 13.00-13.15**    **Proyecto NORICOP. Mejora del rendimiento y aprovechamiento integral de los subproductos de la línea de fileteado de sardina y otras especies.**  
Manuel Rocha, GRUPO JOSMAR.
- 13.15-13.30**    **Proyecto SENALERGAL. Produtos alimentarios galegos de calidade diferenciada adaptados a sectores da poboación con alerxias e intolerancias. Diversificación de mercados e internacionalización.**  
Xosé Lois Lamazares, LUGAR DA VEIGA, S.L.
- 13.30-13.45h**    **Clausura**

PROXECTO COFINANCIADO



XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA DE  
ECONOMÍA E INDUSTRIA



FONDO EUROPEO DE  
DESENVOLVEMENTO  
REGIONAL  
*'Unha maneira de facer Europa'*