

# INNOVACIÓN Y BIOTECNOLOGÍA PARA UN SECTOR MARINO Y ALIMENTARIO MÁS COMPETITIVO Y SOSTENIBLE

**09:00** Registro de asistentes

**09:30** Ceremonia de apertura

## Section I: SECTOR TRANSFORMADOR SOSTENIBLE

**10:00** Aplicación de los principios de biorefinería para una explotación sostenible de los recursos marinos.

*Jean Pascal Bergé. Biothot.*

**10:30** Tendencias en el uso de coproductos marinos. La experiencia en Francia.

*Charles Delannoy. Procidys Consulting.*

**11:00** Pausa café

## Section II: SEGURIDAD ALIMENTARIA

**11:30** Nuevos retos relacionados con contaminantes y riesgos emergentes en la industria alimentaria.

*Angel Ortiz Peláez. Senior Scientific Officer. EFSA*

**12:00** Higiene industrial. Productos desinfectantes respetuosos con el medioambiente y compuestos sostenibles con actividad antibiofilm.

*Fernando Lorenzo. R&D Director of Betelgeux S.L.*

## Section III: ALIMENTACION Y SALUD

**12:30** Nutrición personalizada y salud.

*Carlos Torres. Universidad Autónoma de Madrid – UAM.*

**13:00** Inflamación, microbiota y nutrición.

*Nard Clabbers. TNO*

**13:30** Coloquio – Secciones I, II y III

## Section IV: TENDENCIAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

**16:00** Oportunidades en Novel Foods.

*Pdte de confirmar. EFSA*

**16:30** Principales tendencias en productos alimentarios innovadores.

*Mai Dorado de Zulueta. Mintel.*

## Section V: NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO, CONSERVACION Y ENVASADO

**17:00** Tecnologías emergentes.

*Pdte de confirmar. NOFIMA*

**17:30** Nuevos avances en procesado y conservación de alimentos.

*Stefan Töpfl, German institute of Food Technology -DIL*

**18:00** Coloquio – Secciones IV y V

**18:30** Conclusiones y ceremonia de clausura.