

II CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS



**17 y 18 de Noviembre de 2010
Bilbao, Palacio Euskalduna**

II Congreso Internacional de Calidad de los Productos Pesqueros

17/11/2010	Palacio Euskalduna - Bilbao
11.00 – 11.30	<u>Retirada acreditaciones</u>
11.30 – 11.45	<u>Inauguración</u>
11.45- 12.30	<u>Conferencia Inaugural con coloquio.</u> I+D+i a lo largo de la cadena de comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura. Ponente: Pendiente confirmación
12.30 – 13.30	<u>I. LA COMERCIALIZACIÓN</u> <u>Moderador:</u> <u>Juan Ignacio Gandarias Serrano</u> . Director General de Ordenación Pesquera. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (MARM)
12.30 - 12.50	Ponencia 1. “La innovación en el mercado de los productos pesqueros. Nuevos productos y nuevos sistemas comerciales” Ponente: Carlos Luna. Director General de Angulas Aguinaga
12.50 - 13.10	Ponencia 2. “Valor añadido de los esquemas de certificación en la pesca y la acuicultura” Ponente: Rigmor Abel. Director of environmental issues from Norwegian Seafood Export Council.
13.10 – 13.30	<u>Coloquio</u>
13.30 – 15.00	<u>Comida</u>
15.00 – 16.00	<u>I. LA COMERCIALIZACIÓN (continúa)</u>
15.00 – 15.20	Ponencia 3. “Genética forense en pesquerías: el uso de herramientas genéticas para la mejora de la trazabilidad y su aplicación en la industria pesquera” Ponente: José M. Bautista Santacruz. Profesor Titular de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad Complutense de Madrid.
15.20 – 15.40	Ponencia 4. “Herramientas electrónicas aplicadas a la venta, la trazabilidad y el etiquetado de los productos pesqueros” Ponente: Kine Mari Karlsen. Norwegian Institute of Food, Fisheries and Aquaculture Research (NOFIMA)
15.40 – 16.00	<u>Pausa café</u>
16.00 – 17:30	<u>II. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</u> <u>Moderador:</u> <u>Ana María Troncoso González</u> . Director Ejecutivo de la Agencia

II Congreso Internacional de Calidad de los Productos Pesqueros

Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

16.00 – 16.20 Ponencia 5. **“El enfoque de la UE en I+D+i aplicado a la seguridad alimentaria. Posición de la UE ante los riesgos emergentes; directrices a los operadores”**

Ponente: Vicky Lefevre. Unidad Alimentación, Salud y Bienestar de la Comisión Europea.

16.20 – 16.40 Ponencia 6. **“Nuevas tecnologías aplicadas al aseguramiento de la calidad de los productos pesqueros”**

Ponente: Sofía Roca Ruiz. Unidad de Investigación Alimentaria, AZTI-Tecnalia.

16.40 – 17.00 Ponencia 7. **“Microbiología predictiva: herramientas para la evaluación de riesgos y la determinación de la vida útil en productos pesqueros”**

Ponente: Paw Dalgaard. Departamento de Microbiología Predictiva, Instituto Nacional de Recursos Acuáticos, Universidad Técnica de Dinamarca.

17.00 – 17.30 **Coloquio**

20.30 **CENA DE CONGRESISTAS.** Hotel NH Palacio de Oriol (Santurce)

18/11/2010 **Palacio Euskalduna - Bilbao**

09.00 - 11.50 **III. LA SOSTENIBILIDAD**

Moderador: Jokin Díaz Arsuaga. Director General de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco.

09.00 – 09.20 Ponencia 8. **“Sostenibilidad y alternativas para una gestión pesquera responsable.”**

Ponente: Lahsen Ababouch. Jefe de Productos Pesqueros y Mercado de la FAO.

09.20 – 09.40 Ponencia 9. **“Desarrollo de nuevos materiales provenientes de fuentes renovables para su uso como materiales de envase. Materiales ecoeficientes y biodegradables”**

Ponente: José María Lagarón. Departamento de Nuevos Materiales y Nanotecnología. IATA-CSIC.

09.40 – 10.00 Ponencia 10. **“Optimización y eficiencia energética. Energías renovables”**

Ponente: Rafael Luque, Director General de ARIEMA Energía y Medioambiente,

10.00 – 10.30 **Coloquio**

10.30 – 10.50 Ponencia 11. **“Obtención de compuestos con alto valor añadido a partir de subproductos en el sector pesquero”**

Ponente : Jean Pascal Berge. IFREMER.

II Congreso Internacional de Calidad de los Productos Pesqueros

10.50 – 11.10

Ponencia 12. “Aprovechamiento del músculo de pescado procedente de descartes y subproductos.”

Ponente: Javier Borderías. Profesor de Investigación del Instituto del Frio. (CSIC)

11.10 – 11.30

Ponencia 13. “Gestión correcta y posibilidades de Minimización de residuos en el ciclo completo de la pesca”

Ponente: Enric Elias Cao. Jefe del Departamento Técnico de la Agencia de Residus de Catalunya.

11.30 – 11.50

Coloquio

11.50 – 12.15

Pausa café

12.15 – 13.40

IV MESA SECTORIAL

Moderador: Juan Ignacio Gandarias Serrano, Director General de Ordenación Pesquera del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).
Participación Responsables de grupos de trabajo de la Plataforma Tecnológica para la Pesca y Acuicultura (PTEPA),

- COMERCIALIZACIÓN
- ACUICULTURA
- RECURSOS VIVOS MARINOS
- TECNOLOGÍAS PESQUERAS
- TECNOLOGÍAS DE LA TRANSFORMACIÓN

13.40 – 14.00

Clausura con lectura de conclusiones



Para inscripción y reserva hotelera por favor visitar:

www.plancalidadproductospesqueros.es

Para más información contactar con:

- Sandra Rellán srellan@anfaco.es +34 986 469 303
- Gonzalo Ojea gojea@anfaco.es +34 986 469 301

II INTERNATIONAL CONGRESS ON QUALITY OF FISHERY PRODUCTS



17th – 18th November 2010
Bilbao, Palacio Euskalduna

2nd International Congress on Quality of Fishery Products

17/11/2010	Palacio Euskalduna - Bilbao
11.00 – 11.30	<u>Registration.</u>
11.30 – 11.45	<u>Opening Ceremony.</u>
11.45- 12.30	<u>Plenary Lecture.</u> R&D&i along the commercialization chain of fish and aquaculture products. Speaker to be confirmed.
12.30 – 13.30	I. COMMERCIALIZATION Chair: Mr. <u>Juan Ignacio Gandarias Serrano</u> . General Director of Fisheries Management. Ministry of Environment, Rural and Marine Affairs from Spain.
12.30 - 12.50	Lecture 1. “The innovation in fisheries products market. New product and new commercial systems” Speaker: Mr. Carlos Luna. General Director of Angulas Aguinaga.
12.50 - 13.10	Lecture 2. “Added value of certification schemes in fisheries and aquaculture” Speaker: Rigmor Abel. Director of environmental issues from Norwegian Seafood Export Council.
13.10 – 13.30	<u>Round Table</u>
13.30 – 15.00	<u>Lunch</u>
15.0 – 16.00	I. COMMERCIALIZATION (continue) Chair: Mr. <u>Juan Ignacio Gandarias Serrano</u> . General Director of Fisheries Management. Ministry of Environment, Rural and Marine Affairs from Spain.
15.00 – 15.20	Lecture 3. “Forensic genetics in fisheries: the use of genetic tools to improve traceability and its implementation in the fishing industry”. Speaker: Mr. José M. Bautista Santacruz. Professor at Universidad Complutense de Madrid.
15.20 – 15.40	Lecture 4. “Electronic tools applied to the sale, traceability and labeling of fish products” Speaker: Ms. Kine Mari Karlsen. Norwegian Institute of Food, Fisheries and Aquaculture Research (NOFIMA)

2nd International Congress on Quality of Fishery Products

15.40 – 16.00	<u>Coffee break</u>
16.00 – 17:30	<u>II. FOOD SAFETY</u> Chair: Ms. <u>Ana María Troncoso González</u> , Executive Director of the Spanish Agency of Food Safety and Nutrition (AESAN).
16.00 – 16.20	Lecture 5. “The focus of the EU on the R&D&i applied to food safety” . Speaker: Ms. Vicky Lefevre. Research Directorate-General, Food-Health- Well-being European Commission.
16.20 – 16.40	Lecture 6. “New technologies applied to quality assurance of fishery products” . Speaker: Ms. Sofía Roca Ruiz, AZTI-Tecnalia.
16.40 – 17.00	Lecture 7. “Use of predictive microbiology in the assessment of health risks and shelf life in fishery products” Speaker: Mr. Paw Dalgaard. Seafood & Predictive Microbiology Division of Industrial Food Research Technical University of Denmark.
17.00 – 17.30	<u>Round Table</u>
20.30	<u>Conference dinner</u>
18/11/2010	Palacio Euskalduna - Bilbao
09.00 - 11.40	<u>III. SUSTAINABILITY</u> Chair: Mr. <u>Jokin Díaz Arsuaga</u> . General Director of Fish and Aquaculture of Basque Government.
09.00 – 09.20	Lecture 8. “Sustainability and alternatives for responsible fisheries management. Comprehensive utilization of fish catches” . Speaker: Mr. Lahsen Ababouch. Fisheries Department, FAO.
09.20 – 09.40	Lecture 9. “Development of new materials from renewable sources for use as packaging materials. Eco-efficient and biodegradable materials” . Speaker: Mr. José María Lagarón. New materials and nanotechnology department, IATA-CSIC.
09.40 – 10.00	Lecture 10. “Energy efficiency and optimization. Renewable energy” . Speaker: Mr. Rafael Luque, General Director of ARIEMA Energía y Medioambiente, S.L.
10.00 – 10.30	<u>Round Table</u>

2nd International Congress on Quality of Fishery Products

10.30 – 10.50

Lecture 11. **“Improved utilization of fishery, aquaculture and industry by-products, to obtain new compounds with high added value”.**

Speaker: Mr. Jean Pascal Berge, IFREMER.

10.50 – 11.10

Lecture 12. **“Integral use of fish muscle from discards and by-products”**

Speaker: Mr. Javier Borderías. Investigation Professor at Instituto del Frio-CSIC.

11.10–11.30

Lecture 13. **“Waste minimization in the production, processing and Commercialization of fishery products”.**

Speaker: Mr. Enric Elias Cao. Head of Technical Departament of the Residues Agency of Catalonia.

11.30 – 11.50

Round Table

11.50 – 12.15

Coffee break

12.15 – 13.40

IV Round Sectoral Table

Chair: Mr. Juan Ignacio Gandarias Serrano, General Director of Fisheries Management, Ministry of Environment, Rural and Marine Affairs from Spain.

- COMMERCIALITATION
- AQUACULTURE
- MARINE LIVING RESOURCES
- FISHING TECHNOLOGIES
- PROCESSING TECHNOLOGIES

13.40 – 14.00

Conclusions and Closing Ceremony



Registration and hotel reservation:

www.plancalidadproductospesqueros.es

More:

- o Sandra Rellán
- o Gonzalo Ojea

srellan@anfaco.es
gojea@anfaco.es

+34 986 469 303
+34 986 469 301