

DEMOLAB**INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO****11
ABRIL
2013****De 10:00 horas a 14:00 horas**ANFACO-CECOPECA – Centro Tecnológico
Carretera del Colegio Universitario, 16
30310 Vigo
www.anfaco.es

DemoLab es un espacio demostrativo e interactivo, punto de encuentro y conocimiento, en el que empresas y profesionales pueden exponer, conocer, probar y testar nuevas tecnologías de carácter innovador con aplicación a su sector.

El tercer DemoLab que organiza el Centro de Excelencia de Innovación de Vigo está orientado al **sector agroalimentario** y, a través del mismo, se presentarán tecnologías de aplicación a este campo que serán expuestas por desarrolladores y/o proveedores de las mismas.

OBJETIVOS DEL DEMOLAB

El principal objetivo del DemoLab es mostrar de forma práctica, atractiva y comprensible las nuevas **soluciones tecnológicas aplicables a la mejora de producto y proceso en la industria agroalimentaria gallega**.

DemoLab es a su vez un punto de encuentro y conocimiento. Es por ello, que persigue una interacción máxima con todos los agentes implicados, investigadores, proveedores y desarrolladores de tecnología y empresas usuarias.

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?

Profesionales y/o empresas relacionadas con el sector agroalimentario gallego que tengan su centro de su actividad o algún centro de trabajo en la Comunidad Autónoma de Galicia, y que deseen incorporar mejoras, procesos, servicios y soluciones de I+D+i a sus actividades.

PROGRAMA**09:30h. Registro de asistentes****10:00h. Apertura de la jornada**

Dña. Sandra Rellán. Responsable de I+D+i. ANFACO - CECOPESCA

10:10h. Espacio Expositivo

- **Tech 1: Nuevas tecnologías de procesado y conservación en el sector alimentario**
José Luis Meniño. Responsable de la Unidad de Nuevas Tecnologías de Conservación.
ANFACO - CECOPECA
- **Tech 2: Aplicación de altas presiones para la conservación de alimentos**
Carole Tonello. Directora de aplicaciones. HIPERBARIC ESPAÑA
- **Tech 3: Biosensores aplicados al control de calidad y seguridad alimentaria**
Asier Albizu. Director general. BIOLAN MICROBIOSENSORES, S.L.
- **Tech 4: Valorización de subproductos en la industria alimentaria**
Diego Méndez. Responsable de la División de Medio Ambiente y Valorización de Productos del Mar. ANFACO - CECOPECA
- **Tech 5: Aplicaciones TIC para el control y mejora de los procesos productivos. REDETAG.**
Alberto Ares. Director de Operaciones. CTI CONSULTORES, S.L.L.
- **Tech 6: I+D+i gastronómico en Galicia**
Pepe Solla. Jefe de cocina del restaurante Casa Solla y Estrella Michelin

11:30h. PAUSA- CAFÉ

12.00h. Espacio Demostrativo

- **Demo 1: "Tecnologías de extrusión y atmósferas modificadas"**
- **Demo 2: "Procesado de alimentos por altas presiones"**
- **Demo 3: "Biosensores aplicados a control de calidad y seguridad alimentaria"**
- **Demo 4: "Microencapsulación por spray dryer para la estabilización de bioactivos obtenidos de subproductos"**
- **Demo 5: "REDETAG"**
- **Demo 6: "Después de la conserva"**

14:00h. Fin DemoLab

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para formalizar la inscripción al DemoLab deberá cumplimentar el **formulario de solicitud de participación** y enviarlo a la dirección de correo electrónico uii@anfaco.es

La **participación** en el programa es totalmente **gratuita**. **Aforo limitado** a 50 plazas. Las inscripciones se formalizarán por riguroso orden de recepción.

+info. FDI_Vigo@eoi.es | www.eoi.es/fdi/vigo

COFINANCIADA POR



Universidade de Vigo

CON LA COLABORACIÓN DE

