

PROGRAMA

11.00 h Recepción de asistentes.

11.30 h Inauguración.

11:45 h - 12.15 h **Bloque 1. ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

- **Proyecto SATISFOOD:** Desarrollo y Validación de Alimentos saciantes mediante la integración de señales pre y post ingestivas.

Dña. Miroslava Atanassova Rossenova. División de Alimentación y Salud. ANFACO-CECOPECA.

- **Proyecto SENIORPLUS:** Tecnologías emergentes y nanotecnología aplicada para el desarrollo de alimentos funcionales orientados a sectores de la población con necesidades especiales (tercera edad y personas con alergias e intolerancias alimentarias).

Dña. Rocío Freire. Responsable de Calidad de ALIBOS GALICIA S.L.

12:15 h - 12:30 h Pausa – Café.

12:30 h - 13:00 h **Bloque 2. INDUSTRIA 4.0**

- **Proyecto SF4SF:** Integración en planta de tecnologías emergentes para la detección, eliminación y gestión de riesgos alimentarios.

D. Miguel López. Responsable de I+D+i en ASM Soft S.L.

- **Proyecto SMARTFEED:** Desarrollo de sistemas automatizados inteligentes para alimentación en acuicultura.

D. Javier Álvarez Osuna. Director I+D+i en Feeding Systems S.L.

13:00 h - 13:45 h **Bloque 3. GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES**

- **Proyecto HOLOPLUS:** Acciones innovadoras para la consolidación de la explotación internacional del pepino de mar.

D. Jorge Romón. Responsable I+D+i en ARVI.

- **Proyecto CRUSTAGEN:** Identificación y caracterización de especies de crustáceos de interés comercial mediante técnicas moleculares para garantizar la trazabilidad en el sector pesquero. elaboración de nuevos productos.

Dña. Montserrat Espiñeira Fernández. Responsable de la Unidad Especializada de Biología Molecular en ANFACO-CECOPECA; Dña. Beatriz Sanmartín Estrada. Investigadora de la División de Tecnologías de Conservación en ANFACO-CECOPECA.

- **Proyecto MYTITOX:** Aplicación industrial de protocolos para la detoxificación de mejillón y pectínidos mediante el procesado o la depuración con agentes microencapsulados. Empleo de la nanotecnología para anticiparse a la contaminación en batea.

D. Manuel Aldao. Responsable de Calidad en Conservas Cerqueira.

13:45 h - 14:00 h Coloquio.

14:00 h **Cóctel a base de conservas y preparados de productos de la pesca y la acuicultura.**