

Jornada: "Tecnologías y soluciones innovadoras para garantizar la competitividad de la industria mar-alimentaria"

PROGRAMA PRELIMINAR



Jueves, 28 de noviembre de 2019

Sede de ANFACO-CECOPESCA,
Ctra. Colexio Universitario 16 Vigo

09:45 - 10:00 Recepción de asistentes
10:00 - 10:15 Inauguración

1. Proyectos financiados por la Xunta de Galicia a través de GAIN con apoyo del FEDER



10:15 - 10:30 **PROYECTO FFF4P - Unidad Mixta "Future Food Factory".**
Fernando Cao. Gerente de Emenasa Industria y Automatismos S.A.

10:30 - 10:45 **PROYECTO EMTyS: Equipo Multiproceso Térmico y Simulación CFD y DES.**
Ponente pendiente de confirmar. TACORE S.L.

2. Proyectos financiados por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia



10:45 - 11:00 **PROYECTO MUSSELECT: Nuevas estrategias para mejorar la viabilidad de la semilla de mejillón**
Martíña Ferreira. Recursos vivos y Acuicultura. ANFACO-CECOPESCA

3. Proyectos financiados a través del CDTI



11:00 - 11:15 **PROYECTO TECFOOD: Alimentos tecnológicos saludables para las nuevas necesidades sociales**
M^a José Chapela. Salud, Nutrición y Farmaindustria. ANFACO-CECOPESCA

11:15 - 11:30 **PROYECTO 0,0F: Formulaciones funcionales en nuevas cervezas sin alcohol**
José Manuel Vilariño. HIJOS DE RIVERA S.A.

11:30 - 11:45 **PROYECTO BIOCOS: Productos innovadores basados en antimicrobianos naturales.**
Jorge Lago, Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial. ANFACO-CECOPESCA; Ponente pendiente de confirmar, BETELGEUX S.L.

11:45 - 12:15 Preguntas
Café – Networking
Espacio demostrativo de Soluciones 4.0

4. Proyectos financiados a través del Programa pleamar de la Fundación Biodiversidad



- 12:15 – 12:30** **PROYECTO EliMet: Tecnologías innovadoras para la eliminación de metales pesados en residuos generados por el sector pesquero y su revalorización**
Lucía Blanco, Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial ANFACO-CECOPECA; Ponente pendiente confirmar, Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF)

5. Proyectos financiados a través de programas de la UE



- 12:30 – 12:45** **PROYECTO SPECTUNA: Sistema modular automatizado para cortar y clasificar atún congelado**
Hugo Barreiro. Ingeniería de Procesos e Industria 4.0. ANFACO-CECOPECA
- 12:45 – 13:00** **PROYECTO GAIN: Intensificación sostenible de la acuicultura en Europa.**
Martiña Ferreira, Recursos vivos y Acuicultura; Diego Méndez, Valorización Subproductos. ANFACO-CECOPECA
- 13:00 – 13:15** **PROYECTO SEAFOODTOMORROW: Pescado nutritivo, seguro y sostenible para los consumidores de mañana**
Ana G. Cabado, Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial; David Alonso, Tecnologías de Conservación. ANFACO-CECOPECA
- 13:15 – 13:30** **PROYECTO C-VOUCHER: Soluciones de economía circular para pymes**
Gonzalo Ojea. Unidad Innovación Internacional. ANFACO-CECOPECA
- 13:30 – 14:30** **Preguntas y clausura de la jornada**
Cóctel a base de conservas y productos de la pesca y la acuicultura

