

Difusión proyecto VALBIOCEF web

www.anfaco.es/fotos/biblioteca/docs/pie/valbiocef_web.pdf

ocef_web.pdf 1 / 1



ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOACTIVOS DE ALTO VALOR AÑADIDO Y PRODUCTOS SALUDABLES A PARTIR DE LOS SUBPRODUCTOS DEL PROCESADO DE CEFALÓPODOS. VALBIOCEF



Proyecto financiado dentro de la Convocatoria Retos-Colaboración del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad. Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016. Nº expediente: RTC-2015-4452-5.

PARTICIPANTES
BARNIA (líder), CEFRICO, UAM, ANFACO-CECOPECA.

INICIO: 25/02/2015 - **FIN:** 31/03/2018 **PRESUPUESTO FINANCIABLE:** 585.691 €

OBJETIVOS DEL PROYECTO

El proyecto VALBIOCEF pretende valorizar todos los subproductos generados en el procesado de pota y sepia, mediante el aprovechamiento del potencial de sus componentes lipídicos, proteicos y de carbohidratos, para la obtención de componentes de alimentos o suplementos alimentarios de consumo humano, aportándoles un importante valor añadido, derivado de su funcionalidad biológica y tecnológica. Con todo ello, el proyecto pretende consolidar a determinadas zonas costeras que cuentan con un importante tejido industrial creado alrededor de la pesca, mediante el desarrollo tecnológico, en regiones de referencia en el mantenimiento de una gran actividad económica en torno a los recursos marinos, promoviendo su modernización y diversificación.

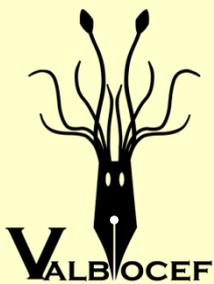
Objetivos específicos:

- ▶ Cuantificar y caracterizar los subproductos de procesado de sepia y pota generados por una empresa líder en el sector.
- ▶ Implementación de procesos para el acondicionamiento que permita el mejor aprovechamiento de estos materiales.
- ▶ Extracción y purificación de la fracción lipídica.
- ▶ Aprovechamiento de la fracción proteica de los subproductos mediante el desarrollo de procesos de hidrólisis química y enzimática.
- ▶ Caracterización de la funcionalidad de los productos obtenidos.
- ▶ Aprovechamiento de la fracción proteica de los subproductos mediante el desarrollo de procesos de hidrólisis química y enzimática.
- ▶ Recuperación de la quitina de los subproductos y conversión a quiltsano.
- ▶ Planteamiento y diseño de una estrategia integral para la valorización de los subproductos generados en la transformación de cefalópodos.



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA
Oficina Nacional de Desarrollo Regional, Innovación y Empleo

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD



ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOACTIVOS DE ALTO VALOR AÑADIDO Y PRODUCTOS SALUDABLES A PARTIR DE LOS SUBPRODUCTOS DEL PROCESADO DE CEFALÓPODOS. VALBIOCEF



Proyecto financiado dentro de la Convocatoria Retos-Colaboración del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad. Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016. Nº expediente: RTC-2015-4452-5.

PARTICIPANTES

BARNA (líder), CEFRICO, UAM, ANFACO-CECOPESCA.

INICIO: 01/05/2015 - **FIN:** 31/03/2018

PRESUPUESTO FINANCIABLE: 585.691 €

OBJETIVOS DEL PROYECTO

El proyecto VALBIOCEF pretende valorizar todos los subproductos generados en el procesado de pota y sepia, mediante el aprovechamiento del potencial de sus componentes lipídicos, proteicos y de carbohidratos, para la obtención de componentes de alimentos o suplementos alimentarios de consumo humano, aportándoles un importante valor añadido, derivado de su funcionalidad biológica y tecnológica. Con todo ello, el proyecto pretende consolidar a determinadas zonas costeras que cuentan con un importante tejido industrial creado alrededor de la pesca, mediante el desarrollo tecnológico, en regiones de referencia en el mantenimiento de una gran actividad económica en torno a los recursos marinos, promoviendo su modernización y diversificación.

Objetivos específicos:

- ▶ Cuantificar y caracterizar los subproductos de procesado de sepia y pota generados por una empresa líder en el sector.
- ▶ Implementación de procesos para el acondicionamiento que permita el mejor aprovechamiento de estos materiales.
- ▶ Extracción y purificación de la fracción lipídica.
- ▶ Aprovechamiento de la fracción proteica de los subproductos mediante el desarrollo de procesos de hidrólisis química y enzimática.
- ▶ Caracterización de la funcionalidad de los productos obtenidos.
- ▶ Aprovechamiento de la fracción protéica de los subproductos mediante el desarrollo de procesos de hidrólisis química y enzimática.
- ▶ Recuperación de la quitina de los subproductos y conversión a quitosano.
- ▶ Planteamiento y diseño de una estrategia integral para la valorización de los subproductos generados en la transformación de cefalópodos.



Objetivo: Promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad



MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Difusión proyecto VALBIOCEF
Congreso EUROFISH MAPAMA "New opportunities for value creation"
15 noviembre 2017

Twitter, Inc. [US] | https://twitter.com/anfacocopesca?lang=es

Inicio Momentos

Buscar en Twitter

¿Tienes cuenta? Iniciar sesión

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca

Tweets 540 | Siguiendo 452 | Seguidores 767 | Me gusta 566

Seguir

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca · 15 nov. 2017

Hoy hablamos sobre el #aprovechamiento y #valorización de los productos de la #pesca en el Congreso "New opportunities for value creation" organizado por #EUROFISH en colaboración con @FAOpesca y @mapamagob

ANFACO-CECOPESCA retwiteó

Axencia GAIN @axenciaGAIN · 15 nov. 2017

Innovar para mellorar a calidade de vida e para unha alimentación máis saudable e segura é un dos retos das Unidades Mixtas de Investigación @Xunta @FRD_Santiago @Roche_spain @UniversidadeUSC @ESTEVE_news @Gradiant @everis @anfacocopesca @Calvo_es

UMIX para un novo modelo de vida saudable basea...

Presentación Congreso (diapositiva 15)



JORNADA: “INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL SECTOR MAR-ALIMENTARIO”

Martes, 21 noviembre de 2017

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

[INSCRÍBETE AQUÍ](#)

PROGRAMA

- 10:00 INAUGURACIÓN**
-
- 10:15** Proyecto VALBIOCEF - Estrategias para la producción de bioactivos de alto valor añadido y productos saludables a partir de los subproductos del procesado de cefalópodos. D. Rafael Martínez, CEFRICO S.L.
- 10:30** Proyecto Cooperación con Organismos Científicos para la mejora de la Comercialización de especies de palangre de superficie. D. Jorge Lago, ANFACO-CECOPECA.
- 10:45** Proyecto SATISFOOD - Desarrollo y validación de alimentos saciantes mediante la integración de las señales pre y postingestivas. Dña. Paula Fajardo, ANFACO-CECOPECA.
- 11:00** Proyecto DISMETASIN - Ingredientes con propiedades saludables y función dietética en el desarrollo industrial de alimentos diana para disminuir la incidencia del síndrome metabólico. Dña. Dianne González, ACEITES ABRIL S.A.
- 11:15 Café NETWORKING**
-
- 11:45** Proyecto SF4SF - Integración en planta de tecnologías emergentes para la detección, eliminación y gestión de riesgos alimentarios. D. Miguel Ángel García Miguéns, KEMEGAL QUÍMICOS S.L.
- 12:00** Proyecto ROBICOS - Técnicas de conservación optimizadas para robotización de líneas de empaque de especies pesqueras pelágicas. Dña. Irene López, CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA S.L.
- 12:15** Proyecto HOLOPLUS - Acciones innovadoras para la consolidación de la explotación internacional del pepino de mar. D. Jorge Romón, ARVI.
- 12:30** Proyecto UNIDAD MIXTA FFF4P – FUTURE FOOD FACTORY 4P. D. Fernando Cao, EMENASA INDUSTRIA Y AUTOMATISMO S.A.
- 12:45** Proyecto ENHANCED MICROALGAE - High added-value industrial opportunities for microalgae in the Atlantic Area. Dña. Maria José Chapela. ANFACO-CECOPECA.
- 13:00** Proyecto FARFISH - Providing knowledge, tools and methods to support responsible, sustainable and profitable EU fisheries outside European waters. D. Gonzalo Ojea, ANFACO-CECOPECA.
- 13:15** CLAUSURA DE LA JORNADA Y CÓCTEL A BASE DE CONSERVAS Y PREPARADOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA



Acción de difusión cofinanciada por Proxecto IG193.2016.1.10



Difusión Jornada
“INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL SECTOR MAR-ALIMENTARIO”

Cartel programa jornada 21 noviembre 2017 puerta salón de actos
ANFACOCEPESCA



Resumen informativo proyecto VALBIOCEF en papel durante la Jornada



Difusión Jornada
“INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL SECTOR MAR-ALIMENTARIO”
21 noviembre 2017
(web – twitter – linkedin)

www.anfaco.es

www.anfaco.es/es/categorias.php?var1=Otras%20Jornadas%20y%20Congresos&var2=Otras%20Jornadas%20y%20Congresos&var3=&nar1=736&nar2=736

Escribe aquí tu búsqueda

Calendario
EVENTOS

abril 2018

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| LU | MA | MI | JU | VI | SA | DO |
| | | | | | | |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | | | | | | |

PCQI - FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD
Del 09/04/2018 Al 11/04/2018

SEAFOOD HAZARDS - SEAFOOD HACCP ALLIANCE TRAINING
Del 12/04/2018 Al 13/04/2018



JORNADA INNOVACION TECNOLÓGICA EN EL SECTOR MAR-ALIMENTARIO PRESENTACION

Lugar : ANFACO-CECOPESEA
 21/11/2017
 Martes 21 de noviembre de 2017
 Sede de ANFACO-CECOPESEA, Ctra. Colexio Universitario 16 Vigo

Martes 21 de noviembre de 2017
 Sede de ANFACO-CECOPESEA, Ctra. Colexio Universitario 16 Vigo

PROGRAMA

| | |
|-------|---|
| 10:00 | INAUGURACIÓN |
| 10:15 | Proyecto VALBIOCEF - Estrategias para la producción de bioactivos de alto valor añadido y productos saludables a partir de los subproductos del procesado de cefalópodos. D. Rafael Martínez, CEFRICO S.L. |
| 10:30 | Proyecto Cooperación con Organismos Científicos para la mejora de la Comercialización de especies de palangre de superficie. D. Jorge Lago, ANFACO-CECOPESEA. |
| 10:45 | Proyecto SATISFOOD - Desarrollo y validación de alimentos saciantes mediante la integración de las señales pre y postingestivas. Dña. Paula Fajardo, ANFACO-CECOPESEA. |
| 11:00 | Proyecto DISMETASIN - Ingredientes con propiedades saludables y función dietética en el desarrollo industrial de alimentos diana para disminuir la incidencia del síndrome metabólico. Dña. Dianne González, ACEITES ABRIL S.A. |
| 11:15 | Café NETWORKING |
| 11:45 | Proyecto SF4SF - Integración en planta de tecnologías emergentes para la detección, eliminación y gestión de riesgos alimentarios. Miguel Ángel García Miguéns, KEMEGAL QUIMICOS S.L. |
| 12:00 | Proyecto ROBICOS - Técnicas de conservación optimizadas para robotización de líneas de empaque de especies pesqueras pelágicas. Dña. Irene López, CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA S.L. |
| 12:15 | Proyecto HOLOPLUS - Acciones innovadoras para la consolidación de la explotación internacional del pepino de mar. D. Jorge Román, ARVI. |
| 12:30 | Proyecto UNIDAD MIXTA FFF4P – FUTURE FOOD FACTORY 4P. D. Fernando Cao, EMENASA INDUSTRIA Y AUTOMATISMO S.A. |
| 12:45 | Proyecto ENHANCED MICROALGAE - High added-value industrial opportunities for microalgae in the Atlantic Area. Dña. María José Chapela, ANFACO-CECOPESEA. |
| 13:00 | Proyecto FARFISH - Providing knowledge, tools and methods to support responsible, sustainable and profitable EU fisheries outside European waters. D. Gonzalo Ojea, ANFACO-CECOPESEA. |
| 13:15 | CLAUURA DE LA JORNADA Y CÓCTEL A BASE DE CONSERVAS Y PREPARADOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA |

INSCRÍBASE



Proyecto 6209.2016.1.03 cofinanciado por:



twitter.com/anfacocopesca

Twitter, Inc. [US] | https://twitter.com/anfacocopesca?lang=es

Inicio Momentos Buscar en Twitter ¿Tienes cuenta? Iniciar sesión

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca Tweets 540 Siguiendo 452 Seguidores 767 Me gusta 566 [Seguir](#)

Valentín o el uso de subproductos para fármacos. efeagro.com

2 5

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca · 16 nov. 2017
¿Quieres conocer algunas de las últimas iniciativas llevadas a cabo en I+D+i en el sector #MarAlimentario? Apúntate a la jornada sobre #innovación que celebramos el 21 de noviembre, con la colaboración de @Xunta Más info goo.gl/33CSoC



Jornada "Innovación tecnológica en el sector mar-alimentario"
Martes, 21 de noviembre de 2017
Horario: 10.00 a 13.15 h.
Lugar: Sede ANFACO-CECOPESCA [INSCRIPCIÓN GRATUITA](#)

2 3

ANFACO-CECOPESCA retweeted

RSE Xunta de Galicia @RSExuntagalicia · 15 nov. 2017
Pescados Rubén, @anfacocopesca @TelevosOficial @AcademiaPostal3 e Fundación Valdegodos, reconocidas onte en @EXPOURENSE por ser referentes en calidade nos seus sectores. Noraboal! ow.ly/nCSt30gB61O

Twitter, Inc. [US] | https://twitter.com/anfacocopesca?lang=es

Inicio Momentos Buscar en Twitter ¿Tienes cuenta? Iniciar sesión

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca Tweets 540 Siguiendo 452 Seguidores 767 Me gusta 566 [Seguir](#)

3

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca · 21 nov. 2017
Interesante jornada hoy sobre #innovación tecnológica en el sector #MarAlimentario. Escuchamos casos de éxito de proyectos de I+D+i liderados por la industria #alimentaria y enmarcados en dos grandes temáticas #Industria40 y #BiotecnologíaAzul. Más info goo.gl/mrCox



5 5

ANFACO-CECOPESCA retweeted

Mercedes Salas @salas_mercedes · 21 nov. 2017
La #intelinencia artificial lleva a la industria pesquera a veremos robots elijiendo

<https://www.linkedin.com/company/anfaco-cecopesca>

Es seguro | <https://www.linkedin.com/company/anfaco-cecopesca/?originalSubdomain=es>

Inicio Mi red Empleos Mensajes Notificaciones Yo Productos Prueba Premium gratis

18 recomendaciones

ANFACO-CECOPESCA
5 meses

¿Quieres conocer algunas de las últimas iniciativas llevadas a cabo en I+D+i en el sector mar-alimentario? Apúntate a la jornada sobre innovación que celebramos el 21 de noviembre, con la colaboración de la Consellería do Mar. Más ... ver más



Jornada "Innovación tecnológica en el sector mar-alimentario"
Martes, 21 de noviembre de 2017
Horario: 10.00 a 13.15 h.
Lugar: Sede ANFACO-CECOPESCA

INSCRIPCIÓN GRATUITA

20 recomendaciones

TasteLab
Investigación · Lugo, Lugo · 268 seguidores

Ventajas Universi
informa

+ Seguir

...a con **TasteLab** y práctico. Más

Difusión proyecto VALBIOCEF Jornada "INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL SECTOR MAR-ALIMENTARIO" en Revista Industria Conservera (Nº125, Diciembre 2017)

Innovación Tecnológica en el sector Mar-Alimentario



En la jornada celebrada el 21 de noviembre se expusieron casos de éxito de proyectos de I+D+i liderados por la industria alimentaria y enmarcados en dos grandes temáticas: Industria 4.0 y Biotecnología Azul.

ANFAO-CECOPESCA en colaboración con la Xunta de Galicia, a través de la Consellería do Mar y de IGAPE, llevaron a cabo la jornada titulada "Innovación Tecnológica en el sector Mar-Alimentario", para exponer los casos de éxito de innovación empresarial.

En la jornada, inaugurada por Juan Vieiras, se mostraron diez proyectos de I+D+i liderados por la industria alimentaria y enmarcados en dos grandes temáticas: Industria 4.0, promoviendo la automatización y digitalización de los procesos industriales, y Biotecnología Azul, persiguiendo el aprovechamiento y valorización de subproductos, el desarrollo de alimentos con nuevas funcionalidades y propiedades saludables, la búsqueda de soluciones de mercado para explotación de nuevas especies, y la óptima gestión de pesquerías, entre otras. Todos los proyectos presentados abordan mejoras en los productos o en los procesos industriales de las empresas participantes permitiendo desarrollar nuevas herramientas de competitividad y diferenciación para afrontar nuevos

retos y productos saludables a partir de los subproductos del procesamiento de cefalópodos", presentado por Rafael Martínez, de la empresa Cefrico S.L., pretende valorizar todos los subproductos generados en el procesamiento de pata y sepia, mediante el aprovechamiento del potencial de sus componentes lipídicos, proteicos y de carbohidratos, para la obtención de componentes de alimentos o suplementos alimentarios de consumo humano, aportándoles un importante valor añadido, derivado de su funcionalidad biológica y tecnológica.

El segundo proyecto titulado "Cooperación con Organismos Científicos para la mejora de la Comercialización de especies de palangre de superficie", liderado por la OPPECI - Organización de Productores de Buques Congeladores de Merluccios, Cefalópodos y Especies Varias, presentado por Jorge Lago, investigador de la división de Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial, versó sobre la realización de estudios de absorción y biodisponibilidad de Mercurio y Metil Mercurio in vivo e in vitro y el estudio del papel protector del selenio en diferentes especies de pescado.

A continuación, se expuso el proyecto "SATSFOOD - Desarrollo y Validación de Alimentos sacarios mediante la integración de señales pre y post ingestivas", presentado por Pau-

la Fijardo, Investigadora de la división de Salud, Nutrición y Farmacología de ANFAO-CECOPESCA, el cual, liderado por la empresa Carisma, persigue desarrollo de alimentos sacarios que mejoren la calidad nutricional de los productos. Asimismo, la empresa Actives Altil, mostró los avances desarrollados en el proyecto DISMETASIN, relacionado con el desarrollo industrial de alimentos orientados a disminuir la incidencia de patologías ligadas al síndrome metabólico.

El siguiente bloque, acogió seis proyectos más. El proyecto "SPASIF - Integración en planta de tecnologías emergentes para la detección, eliminación y gestión de riesgos alimentarios", liderado por Claro Congelados S.A. y presentado en esta jornada por la empresa Kemeqal Químicos S.L. aborda el desarrollo e integración en los sistemas de gestión de la planta, de tecnologías más rápidas, sensibles y sostenibles para la detección, eliminación y gestión de riesgos microbianos y alérgicos en planta con el fin de incrementar la eficacia y eficiencia productivas.

El proyecto "ROBICOS - Técnicas de conservación optimizadas para robotización de líneas de empaque de especies pesqueras pelágicas", presentado y liderado por Conserveras Selectas de Galicia S.L., aborda la robotización de la línea de empaque de sardina, así como el desarrollo de técnicas de congelación y descongelación, que permitan obtener a lo largo de todo el año, productos en conserva con la máxima calidad y la mínima variabilidad en el proceso.

A continuación, en el proyecto "HOLOPLUS - Acciones innovadoras para la consolidación de la explotación internacional del pepino de mar", Bilibiana García de la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARPV), expuso los desarrollos innovadores llevados a cabo con el fin de consoli-

dar la explotación y comercialización internacional del pepino de mar.

Igualmente, se expuso, la Unidad Mixta "FF4P - FUTURE FOOD FACTORY 4P", por parte de Fernando Caro, director gerente de la empresa Etenasa Industrial y Automatismos S.A., quien explicó que la Unidad Mixta busca el desarrollo de demostradores de nuevas soluciones competitivas de ingeniería alimentaria en tres grandes líneas: Fábrica conectada, robótica avanzada y producción individualizada.

Por otro lado, el proyecto Europeo "EnhanceMicroAlgae - High added-value industrial opportunities for microalgae in the Atlantic Area", fue presentado por María José Chapela, Responsable de la división de Salud, Nutrición y Farmacología de ANFAO-CECOPESCA, como entidad líder del proyecto, quien explicó que el proyecto pretende facilitar la transferencia de información entre organismos de investigación y empresas especializadas en diferentes áreas (nutricionales, cosméticas, farmacológicas,...) fomentando así la cooperación empresarial entre los diferentes países participantes en la propuesta y con ello la consolidación de este nuevo mercado.

Por último, fue presentado el proyecto también Europeo "PREFISH - Providing knowledge, tools and methods to support responsible, sustainable and profitable EU fisheries outside European waters" por parte de Gonzalo Ojea, del área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFAO-CECOPESCA, quien expuso que el objetivo principal de este proyecto de Horizonte 2020 es mejorar el conocimiento y la gestión de la pesca en aguas no europeas, y al mismo tiempo contribuir a la sostenibilidad y rentabilidad a largo plazo de los pescadores Europeos.



En el primer bloque de la jornada se presentaron cuatro proyectos. En el primer caso, el proyecto "VALBIOCEF - Estrategias para la producción de bioactivos de alto valor aña-

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad preferencias a través del análisis de su navegación. [Ver detalles >](#)



ÚLTIMAS NOTICIAS... 20:14 h. Asime presentará en una jornada las oportunidades de negocio en Marruecos

LIDERADOS POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ANFACO expone casos de éxito en investigación sobre Industria 4.0 y biotecnología azul

Diez proyectos de éxito de innovación empresarial en la industria alimentaria han sido expuestos este martes en una jornada organizada por ANFACO en su sede del campus vigués con la colaboración de la Consellería do Mar y el Igaape.

Redacción Economía en Galicia 21 de Noviembre de 2017 (19:02 h.)



1

veces compartido



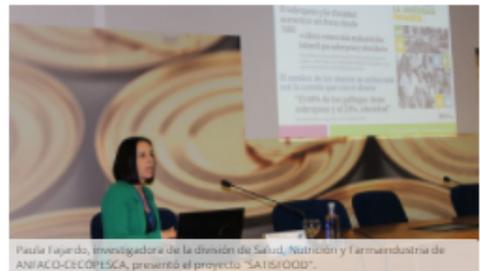
+ NOTICIAS

La industria alimentaria presenta en ANFACO diez proyectos de I+D+i centrados en la Industria 4.0 y la biotecnología azul

ANFACO presenta la unidad mixta que impulsa con Grupo Emenasa

ANFACO y el Puerto de Celeiro desarrollarán un proyecto para mejorar el procesado de los subproductos de la pesca

PUBLICIDAD



Paula Fajardo, investigadora de la división de Salud, Nutrición y Alimentos de ANFACO-CECOPESCA, presentó el proyecto "SATISFOOD".

En la Jornada "Innovación Tecnológica en el sector Mar-Alimentario", se han expuesto diez proyectos de I+D+i liderados por la industria alimentaria y enmarcados en dos grandes temáticas: **Industria 4.0**, para promover la automatización y digitalización de los procesos industriales, y **biotecnología azul**, para aprovechar y valorizar subproductos, desarrollar alimentos con nuevas funcionalidades y propiedades saludables, buscar soluciones de mercado para explotación de nuevas especies, y optimizar la gestión de pesquerías, entre otras.

Descarga a PDF - Comenzar Descarga
Convierte doc a pdf y pdf a doc...

Bombeo de Agua Solar
Sistemas de Extracción de Agua con Energía Solar
Realización de Bombas solar...

Todos los proyectos presentados abordan mejoras en los productos o en los procesos industriales de las empresas participantes permitiendo desarrollar nuevas herramientas de competitividad y diferenciación para afrontar nuevos mercados nacionales e internacionales.

Por ejemplo, **"VALBIOCEF"**, de la empresa **Cefrico**, pretende valorizar los subproductos generados en el procesado de pota y sepia para la obtención de componentes de alimentos o suplementos alimentarios;

y **"SATISFOOD"**, liderado por la empresa **Larrosa**, persigue el desarrollo de alimentos saciantes que mejoren la calidad nutricional de los productos. Asimismo, la empresa **Aceites Abril**, mostró los avances desarrollados en el proyecto **DISMETASIN**, relacionado con el desarrollo industrial de alimentos orientados a disminuir la incidencia de patologías ligadas al síndrome metabólico. También presentó su proyecto la **OPPC3** (Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlucidos, Cefalópodos y Especies Varias): un estudio del papel protector del selenio en diferentes especies de pescado.

En una segunda parte de la Jornada se detallaron otros seis proyectos. Así, **"SF4SF"**, liderado por **Clavo Congelados** y presentado por la empresa **Kemegal Químicos**, aborda el desarrollo e integración en los sistemas de gestión de la planta, de tecnologías más rápidas, sensibles y sostenibles para la detección, eliminación y gestión de riesgos microbianos y alérgenos con el fin de incrementar la eficacia y eficiencia productivas.

El proyecto **"ROBICOS"**, presentado y liderado por **Conservas Selectas de Galicia**, afronta la robotización de la línea de empaque de sardina así como el desarrollo de técnicas de congelación y descongelación, que permitan obtener a lo largo de todo el año, productos en conserva con la

“Tecnologías y soluciones innovadoras para afrontar los retos medioambientales de la industria conservera” En el contexto del proyecto LIFE SEACAN

09:30h – 10:00h Registro y acreditaciones

10:00h – 10:20h Apertura del evento:

- AUGAS DE GALICIA
- ANFACO-CECOPECA
- CETAQUA

10:20h – 10:35h Legislación ambiental aplicable al sector de procesamiento de productos marinos.

Leticia Regueiro, ANFACO-CECOPECA

10:35h – 10:50h Potencial de la economía circular en el sector conservero y otras industrias alimentarias: soluciones del Grupo SUEZ.

Borja Saenz, SUEZ

10:50h – 11:00h Iniciativa EsAgua. Potenciando el valor de la huella hídrica en el sector agro-alimentario.

Yago Lorenzo, CETAQUA

11:00h – 11:15h Programas de financiación para la industria alimentaria.

Carlos Franco, CDTI

Tecnologías innovadoras para el tratamiento de aguas industriales y valorización de recursos

11:15h – 11:35h Depuración eficiente de efluentes de la industria conservera con sistemas de biopelícula (Proyecto LIFE SEACAN)

Iván Rodríguez, CETAQUA

11:35h – 11:55h Valorización del uso del agua en acuicultura utilizando sistemas multitróficos. (Proyecto AQUAVAL)

Anuska Mosquera, Universidade de Santiago de Compostela

11:55 – 12:25 Café Networking

12:25h – 12:45h Nuevas soluciones en la gestión de subproductos de origen marino. (Proyecto VALBIOCEF)

Diego Méndez, ANFACO-CECOPECA

12:45h – 13:05h Valorización de SANDACH de origen marino no destinados a la fabricación de harinas.

Alberto Amador García, AGROAMB. PRODALT S.L.

Casos de éxitos en gestión medioambiental

13:05h – 13:25h Gestión medioambiental en la industria de procesados de productos marinos.

13:25h – 13:45h Gestión de lodos de la industria conservera.

Juan Carlos Rodríguez, GRUPO TOYSAL

Mesa redonda “Barreras y oportunidades medioambientales de la industria conservera”

13:45h – 14:15h

- Pablo García, (Conservera Ignacio Gonzalez Montes S.A).
- Inmaculada Rial (SUEZ)
- Rosa Fernández (CETMAR)

Modera:

- Jesús Troncoso (Universidade de Vigo)

14:15h – 14:30h Clausura

ANFACO - CETAQUA

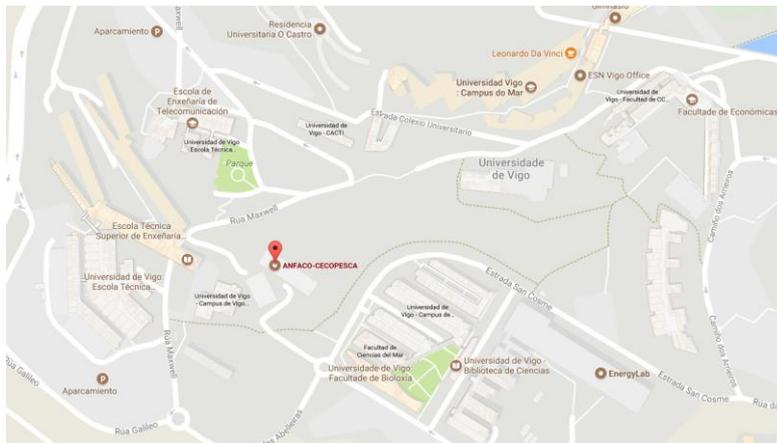
14:30h – 15:30h Comida

LUGAR DEL EVENTO

Instalaciones ANFACO CECOPESCA

Estrada Colexio Universitario, 16, 36310 Vigo (Pontevedra)

Google Maps: <http://bit.ly/2jKLDD6>



Difusión Jornada
“Tecnologías y soluciones innovadoras para afrontar los retos medioambientales de la industria conservera”

29 noviembre 2017
(web – twitter – linkedin)

www.anfaco.es

Es seguro | https://gallery.mailchimp.com/7ae296b7a9eefb803224ed34e/files/c988ef02-ba75-4112-ab56-f833673ea6e1/Agenda_Evento_LI

da_Evento_LIFE_SEACAN_ANFACO_V1.pdf

1 / 2



“Tecnologías y soluciones innovadoras para afrontar los retos medioambientales de la industria conservera”
En el contexto del proyecto LIFE SEACAN

09:30h – 10:00h Registro y acreditaciones

10:00h – 10:20h Apertura del evento:

- AUGAS DE GALICIA
- ANFACO-CECOPESCA
- CETAQUA

10:20h – 10:35h Legislación ambiental aplicable al sector de procesado de productos marinos.

Leticia Regueiro, ANFACO-CECOPESCA

10:35h – 10:50h Potencial de la economía circular en el sector conservero y otras industrias alimentarias: soluciones del Grupo SUEZ.

Borja Saenz, SUEZ

10:50h – 11:00h Iniciativa EsAgua. Potenciando el valor de la huella hídrica en el sector agro-alimentario.

Yago Lorenzo, CETAQUA

11:00h – 11:15h Programas de financiación para la industria alimentaria.

Carlos Franco, CDTI

Tecnologías innovadoras para el tratamiento de aguas industriales y valorización de recursos

11:15h – 11:35h Depuración eficiente de efluentes de la industria conservera con sistemas de biopelícula (Proyecto LIFE SEACAN)

Iván Rodríguez, CETAQUA

11:35h – 11:55h Valorización del uso del agua en acuicultura utilizando sistemas multitróficos. (Proyecto AQUAVAL)

Anuska Mosquera, Universidade de Santiago de Compostela

11:55 – 12:25 **Café Networking**

12:25h – 12:45h Nuevas soluciones en la gestión de subproductos de origen marino. (Proyecto VALBIOCEF)

Diego Méndez, ANFACO-CECOPESCA



USC



Universidad de Vigo



12:45h – 13:05h Valorización de SANDACH de origen marino no destinados a la fabricación de harinas.

Alberto Amador García, AGROAMB. PRODALT S.L.

Casos de éxitos en gestión medioambiental

13:05h – 13:25h Gestion medioambiental en la industria de procesados de productos marinos.

twitter.com/anfacocopesca
<https://twitter.com/CETAQUA>

Twitter, Inc. [US] | <https://twitter.com/anfacocopesca?lang=es&lang=es>

Inicio Momentos Buscar en Twitter ¿Tienes cuenta? Iniciar sesión

ANFACO-CECOPESCA @anfacocopesca Tweets 540 Siguiendo 452 Seguidores 767 Me gusta 566 Seguir

life

Iván Rodríguez Verde

6 16

ANFACO-CECOPESCA retweetó

Cetaqua @CETAQUA · 29 nov. 2017
Borja Sáenz de @suezES habla sobre el potencial de la #EconomíaCircular en las #conservas y la #IndustriaAlimentaria en la jornada del proyecto #LIFESEACAN



ANFACO-CECOPESCA, AugasdeGalicia y Borja Saenz Ciriza

3 8

Twitter, Inc. [US] | <https://twitter.com/CETAQUA?lang=es>

Inicio Momentos Buscar en Twitter ¿Tienes cuenta? Iniciar sesión

Cetaqua @CETAQUA Tweets 1.628 Siguiendo 362 Seguidores 3.369 Me gusta 715 Listas 3 Seguir



ANFACO-CECOPESCA, AugasdeGalicia y Borja Saenz Ciriza

3 8

Cetaqua retweetó

Iván Rodríguez Verde @mistercalc · 29 nov. 2017
Da comienzo el workshop del proyecto #LIFESEACAN sobre tecnologías y soluciones innovadoras en la industria conservera con la apertura de @AugasdeGalicia @CETAQUA y @anfacocopesca



3 13

<https://www.linkedin.com/company/anfaco-cecopesca>

Es seguro | <https://www.linkedin.com/company/anfaco-cecopesca/?originalSubdomain=es>

Inicio Mi red Empleos Mensajes Notificaciones Yo Productos Prueba Premium gratis



Noticias
anfaco.es

14 recomendaciones

ANFACO-CECOPESCA
5 meses

El próximo 29 de noviembre, en el marco del proyecto LIFE SEACAN, hablaremos sobre las tecnologías y soluciones innovadoras para afrontar los retos medioambientales de la industria conservera. Apúntate al próximo event ... ver más



INVITACIÓN

“Tecnologías y soluciones innovadoras para afrontar los retos medioambientales de la industria conservera”

En el contexto del proyecto europeo LIFE SEACAN

29/11 2017
De 09:30h a 14:30h

Instalaciones ANFACO CECOPESCA
Estrada Coloso Universitario, 16, 36310
Vigo (Pontevedra)

18 recomendaciones