

EVENTO NETWORKING

II EDICIÓN “DISRUPCIÓN E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA”

Estrategias para incrementar la competitividad ante un orden mundial cambiante

Jueves, 28 de noviembre de 2024
Sesión presencial
Sede ANFACO-CECOPECA
(Campus Universitario de Vigo)

PROGRAMA

09:30 – 09:45

Apertura

NUEVAS TECNOLOGÍAS EN NUTRICIÓN Y SALUD

Modera: María José Chapela. Responsable Desarrollo de Negocio I+D+i ANFACO-CECOPECA

Participan:

09:45 – 10:35

- **Federico Mallo. Catedrático en Biología Funcional y Ciencias de la Salud Universidad de Vigo.** El papel de los productos pesqueros en la promoción de la salud.
- **Ricardo Ramos Ruíz. Director IMDEA Alimentación.** Nutrición de precisión aplicada a la industria alimentaria.
- **Celina Costas. Responsable Línea Biotecnología y Salud ANFACO-CECOPECA.** OPTIPROT. Red de tecnologías ómicas para la innovación de combinaciones proteicas óptimas para el consumidor.

COLOQUIO: Oportunidades y tendencias de futuro

SISTEMAS ALIMENTARIOS CIRCULARES Y SOSTENIBLES

Modera: David Alonso. Responsable Línea Sostenibilidad y Economía Circular ANFACO-CECOPECA

Participan:

10:35 – 11:25

- **Sergio Ramos. Director de I+D+i NATURUEL.** Uso de proteínas alternativas de origen marino en el sector cárnico.
- **Chini Porro. Responsable I+D Grupo Nueva Pescanova.** Hacia un Futuro Sostenible: Valorización de Subproductos en la Industria Marina y Alimentaria.
- **David García. Director LEV 2050.** Aplicaciones microbiológicas en el sector pesquero hacia la innovación, sostenibilidad y circularización: maduraciones, péptidos bioactivos, biofertilizantes y nutrición sostenible.

COLOQUIO: Oportunidades y tendencias de futuro

11:25 – 12:10 **Café networking**

PROCESOS PRODUCTIVOS EN LA ERA DIGITAL

Modera: Juan Luis Guede. Responsable Línea Digitalización e Industria 4.0 ANFACO-CECOPESCA

Participan:

12:10 – 13:00

- **Pablo Rodríguez. Director General HERMASA.** TECMOPIC: Nuevas aplicaciones tecnológicas de IA en el sector conservero.
- **Patricia Remeseiro. Dpto. Innovación, Producto y Calidad QUEIZÚAR.** CREAMSENS: Sensórica avanzada para mejorar la valorización de la nata de suero.
- **Gonzalo Piñeiro. Director NORT3D.** Aplicaciones de la fabricación aditiva en la industria alimentaria y acuícola.

COLOQUIO: Oportunidades y tendencias de futuro

NUEVOS ENFOQUES EN INNOVACIÓN

Modera: Sandra Rellán. Coordinadora de I+D+i ANFACO-CECOPESCA

Participan:

13:00 – 13:50

- **Eduardo Cotillas. Director I+D+i FIAB.** El papel de las Start-Ups en los ecosistemas de innovación.
- **Pablo Álvarez. Director del CIM – MESTRELAB RESEARCH.** MESTRELAB: Cambios de paradigma en la investigación farmacéutica, biotecnológica y química.
- **Eva Durán. CEO Durania Group.** Innovación en la industria agroalimentaria: transformando ideas en acción.

COLOQUIO: Oportunidades y tendencias de futuro

13:50 – 15:30 **Cóctel de productos del mar - networking**

INSCRÍBETE EN EL SIGUIENTE ENLACE: <https://forms.office.com/e/iYqZh6xd6Y>



**XUNTA
DE GALICIA**



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

En colaboración con:

