

## 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-CECOPESCA**  
**(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-CECOPESCA

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-CECOPESCA.** 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-CECOPESCA

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:

