

### Innovamos hoy, alimentamos el mañana

09:00

REGISTRO DE ASISTENTES

09:30

APERTURA

09:45

**NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS : EN LA FRONTERA DE LA INNOVACIÓN**

**Mar y tierra: proteínas híbridas para una nueva generación de conservas**  
Eduardo Sanfilippo – GRUPO CONSORCIO

**Fermentos: Nueva dimensión para aplicación en alimentos**  
Alejandro Rodríguez – AMEREX

**La biología computacional como herramienta complementaria en la valorización de subproductos pesqueros para la obtención de ingredientes alimentarios. VALORISH como ejemplo de aplicación.**  
Marta Franco – IDENER.AI

*Modera: Paula Fajardo – ANFACO-CYTMA*  
Coloquio: Oportunidades y tendencias de futuro

10:35

**ALGAS Y MICROALGAS: RETOS Y OPORTUNIDADES**

**El gran reto de la industrialización de nuevos ingredientes alimentarios a partir de microalgas**  
Fidel Delgado – NEOALGAE

**La innovación como motor de crecimiento en la industria de los hidrocoloides procedentes de algas**  
Sandra Agulla – CEAMSA

**Microalgas en agricultura y acuicultura. Un presente con mucho futuro**  
Joaquín Pozo – BIORIZON BIOTECH

*Modera: Martiña Ferreira – ANFACO-CYTMA*  
Coloquio: Oportunidades y tendencias de futuro

11:25

CAFÉ NETWORKING

Financiado por:



XUNTA  
DE GALICIA



Cofinanciado pola  
Unión Europea



Fondos Europeos

En colaboración con:



INSTITUTO GALEGO  
DE PROMOCIÓN  
ECONÓMICA



12:00

### INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Proyectos de Innovación con IA para la optimización y sostenibilidad en la industria mar-alimentaria**

José María Alonso – SOLTEC

**Del dato a la decisión en la producción avícola. El caso AlphaChick**

Adrián Mato – TRIPLE-ALPHA

**Nuevas tecnologías para la gestión inteligente y sostenible de líneas de procesado en el sector conservero: Proyecto TECMOPIC\***

Pablo Rodríguez – HERMASA CANNING TECHNOLOGY

*\*Proyecto subvencionado por la Axencia Galega de Innovación de la Xunta de Galicia, y cofinanciado con fondos estructurales de la Unión Europea (Código IN854A 2023/06)*

**Control de calidad inteligente de alimentos con sensores NIR:**

**Soluciones en línea**

Juan García – UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

*Modera: Juan Luis Guede – ANFACO-CYTMA*

*Coloquio: Oportunidades y tendencias de futuro*

13:00

### NUEVOS ENFOQUES EN TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO E INNOVACIÓN

**La gestión de la I+D+i en una gran empresa: la necesidad de colaboración con Centros de Investigación**

Cristina Núñez – UBAGO GROUP

**Una nueva era para la transferencia tecnológica: fondos deep-tech para transformar la ciencia en industria**

Pedro Álvarez – BIOCEANICS

**TRL13: impulsando la inversión estratégica en deeptech**

Fernando Jiménez – GRADIANT

**El envase alimentario como aliado en innovación y sostenibilidad para la industria. Caso ENCE MOLDED FIBER**

Milagros Cuenca – ENCE ENERGÍA & CELULOSA

*Modera: Sandra Rellán – ANFACO-CYTMA*

*Coloquio: Oportunidades y tendencias de futuro*

14:00

### CÓCTEL NETWORKING

15:30

### Upskilling Session – Proyecto Biotech4Food

*Financiado por el programa europeo I3 Instrument*

Financiado por:



XUNTA  
DE GALICIA



Cofinanciado pola  
Unión Europea



Fondos Europeos

En colaboración con:



INSTITUTO GALEGO  
DE PROMOCIÓN  
ECONÓMICA

