



CONFERENCIA FINAL

Y BROKERAGE EVENT

VIGO 19 y 20 de octubre de 2022



www.seafoodage.eu

DÍA 1 - CONFERENCIA FINAL

19 de octubre de 2022

HOTEL Pazo los Escudos



Bienvenida en el HOTEL PAZO LOS ESCUDOS

09:15-09:30

Proyecto SEAFOOD-AGE

09:30-09:50

Eva Balsa-Canto. *Coordinadora del proyecto.*

SESIÓN 1. RESULTADOS TÉCNICOS

NUEVOS PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO LISTOS PARA EL CONSUMO MÁS SANOS, SEGUROS Y DE ALTA CALIDAD

09:50-10:50

• Producción sostenible de ingredientes
Xosé Antón Vázquez. *Investigador senior del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).*
• Propiedades biológicas de los ingredientes
Rogério Mendes. *Investigador senior del Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), Portugal.*
• Formulación del producto listo para el consumo
Eva Balsa-Canto. *Investigadora senior del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).*

Pausa café

10:50-11:20

SOLUCIONES ECOINNOVADORAS DE ENVASADO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

11:20-12:00

• Diseño y desarrollo de un envase ecológico para el producto de origen marino listo para el consumo
Ina Bremerkamp y Maria J. Sousa Gallagher. *Investigadora e Investigadora Principal de Ingeniería de procesos y química, University College Cork (UCC), Ireland.*
• Calidad y seguridad de los productos de origen marino listos para el consumo
Marta López. *Investigadora senior del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).*
SOLUCIONES INTELIGENTES DE ETIQUETADO PREDICTIVO

12:00-13:00

• Métodos moleculares para identificar ingredientes en productos marinos procesados
Carmen G. Sotelo. *Investigadora senior del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).*
• Fabricación de una etiqueta predictiva inteligente
Harri Määttä. *Profesor del Oulu University of Applied Sciences (Oamk), Finland*
• Etiquetas predictivas inteligentes para mejorar la calidad y la seguridad de los alimentos
Eva Balsa-Canto. *Investigadora senior del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).*

Cocktail & Networking

13:00-14:20

SESIÓN 2. RESULTADOS INDUSTRIALES

NUEVOS PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO LISTOS PARA EL CONSUMO MÁS SANOS, SEGUROS Y DE ALTA CALIDAD

14:20-15:20

• Producción de mince de pescado en una planta piloto industrial
Juan C. Martín Fragueiro. *Gerente de la Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR).*
• Cadenas de valor de las algas europeas
Julie Maguire. *Gerente de Indigo Rock Marine Research Station (IRMRS), Ireland.*
• Producción de alimentos de origen marino listos para el consumo por BENBOA
Paco Teira. *Director de BENBOA.*
SOLUCIONES ECOINNOVADORAS DE ENVASADO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

15:20-16:00

• Nuevas soluciones de envasado ecológico
Manuel López Romero. *Director técnico del Proyecto Ooho y Responsable de Calidad, Seguridad y Medio ambiente en NOTPLA, United Kingdom.*

DÍA 1 - CONFERENCIA FINAL

19 de octubre de 2022

HOTEL Pazo los Escudos



- **Kit microbiano listo para usar**

Alejandro Garrido-Maestu. *Investigador del International Iberian Nanotechnology Laboratory (INL), Portugal.***Pausa café****16:00-16:20****SOLUCIONES INTELIGENTES DE ETIQUETADO PREDICTIVO****16:20-17:00**

- **Etiquetas predictivas inteligentes en el mundo real**

Harri Määttä. *Profesor del Oulu University of Applied Sciences (Oamk), Finland.*Eva Balsa-Canto. *Investigadora senior del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC).***DÍA 2 - BROKERAGE EVENT**

20 de octubre de 2022

CETMAR

**Recepción: Instalaciones CETMAR****10:00-10:15****SEAFOOD-AGE Breve presentación (IIM & CETMAR)****10:15-10:45****GRUPOS DE DISCUSIÓN****10:45-11:30**

Mesa 1: Producto de origen marino listo para el consumo, adaptado a las necesidades de las personas mayores y basado en los principios de economía circular.

Mesa 2: Seguridad alimentaria y soluciones de envasado innovadoras.

Mesa 3: Etiqueta predictiva inteligente para la reducción del desperdicio de alimentos y para la optimización de la calidad y seguridad alimentaria.

Pausa café**11:30-12:00****ENTREVISTAS BILATERALES****12:00-13:30**

Los socios del proyecto (industria e investigación) estarán disponibles para poder discutir en profundidad los resultados y las soluciones obtenidas en el proyecto SEAFOOD-AGE. Se dispondrá de puntos de encuentro para promover el networking y realizar reuniones B2B entre las personas participantes.

SOCIOS DEL PROYECTO



SOCIOS ASOCIADOS

