



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
Carmen G. Sotelo. *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

14:20-15:00

• 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.*
SOLUCIONES ECOINNOVADORAS DE ENVASADO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

15:00-15:40

• 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.*
• Kit microbiano listo para usar
Alejandro Garrido-Maestu. *Investigador del International Iberian Nanotechnology Laboratory (INL), Portugal.*

DÍA 1 - CONFERENCIA FINAL

19 de octubre de 2022

HOTEL Pazo los Escudos

**SOLUCIONES INTELIGENTES DE ETIQUETADO PREDICTIVO**

15:40-16:10

- **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).*

Pausa café

16:10-16:30

ESCAPARATE DE PRODUCTOS

16:30-17:00

- **Envases a base de algas para salsas**

Manuel López Romero, NOTPLA.

- **Demostración en tiempo real de la etiqueta predictiva inteligente**

Harri Määttä, Oamk and Eva Balsa-Canto, IIM-CSIC.

- **Producto listo para el consumo preparado por BENBOA**

Paco Teira, BENBOA.

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

