

Casos de Éxito de Investigación e Innovación Empresarial en el ámbito Marino y Alimentario



Viernes, 3 de diciembre 2021

Sesión presencial

ANFACO-CECOPESCA, Ctra. Colexio
Universitario 16. Vigo

PROGRAMA

09.45- 10:00 Recepción asistentes

10:00- 10:15 Apertura

CASOS DE ÉXITO DE INNOVACIÓN EMPRESARIAL

10:15 – 10:30 Clúster europeo para la demostración y replicabilidad de soluciones a través de cadenas de valor circulares que permitan la valorización ecoeficiente en la pesca y acuicultura – Proyecto EcoFISHent

Miguel Carmody, SYSPRO AUTOMATION S.L.U.

10:30- 10:45 Biorresiduos de crustáceos en el desarrollo de un envase activo y sostenible para productos de la pesca – Proyecto FISH4FISH

Vanesa Martínez, Departamento I+D+i, TECNOPACKAGING S.L.

10:45 – 11:00 Sistema modular automatizado para el corte y la clasificación de atún congelado utilizando caracterización hiperespectral – Proyecto SPECTUNA

Fernando Cao, EMENASA INDUSTRIA Y AUTOMATISMO S.A.
Hugo Barreiro, ANFACO-CECOPESCA

11:00– 11:15 Plan de Innovación PROBOTEC

Álvaro Pérez, Técnico Comercial, PROBOTEC PROCESOS INDUSTRIALES S.L.

11:15- 11:30 Ronda de preguntas

11.30 – 12.00 CAFÉ NETWORKING

12:00 – 12:15 La aplicación de la tecnología led para la mejora de los aspectos productivos en acuicultura – Proyecto LEDGUADO

Jesús Saavedra, Responsable de I+D, SETGA S.L.

12:15 – 12:30 Implementación de procesos inteligentes de producción de complementos nutricionales en base al análisis de nuevas rutas biosintéticas en genomas de dos cepas de hongos comestibles de Galicia – proyecto NUTRIGEN 4.0

Arturo Rodríguez, Director Científico, HIFAS DA TERRA S.L.

12:30 – 12:45 Plan de Innovación VEIGAS DE SABUGUEIRO S.L.

Eva González Pérez, Socia, VEIGAS DE SABUGUEIRO S.L. (Carabuñas)

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA

12:45 – 13:00 Utilización de biorrefinerías para la valorización de biomasa residual de macroalgas y subproductos del procesamiento de leguminosas para la obtención de proteínas y otros productos de valor añadido – Proyecto ALEHOOP

Diego Méndez, Investigador de Sostenibilidad y Economía Circular, ANFACO-CECOPESCA

13:00- 13:15 Red de excelencia aplicada a la innovación y desarrollo de soluciones para el control de enfermedades infecciosas en producción acuícola – Proyecto FISHEALTH

Mohamed Soula, Responsable de Recursos Marinos y Acuicultura, ANFACO-CECOPESCA

13:15- 13:30 Ronda de preguntas y cierre

13:30 CÓCTEL NETWORKING a base de conservas y preparados de pescado y marisco



Colabora:



Proyecto Plan de Innovación VEIGAS DE SABUGUEIRO S.L. (008) financiado por:



FEDER GALICIA 2014-2020

Unha maneira de facer Europa