

II SIMPOSIO CIENTÍFICO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA
Sustainable Future Food. Uigo, 15-16 de septiembre, 2014

15 de Septiembre de 2014		
9:00-9:30 h	Entrega de documentación.	
9:30-10:00 h	Acto de Inauguración.	
10:00-10:45 h	Conferencia Plenaria: Necesidades y retos para la alimentación del futuro.	Lahsen Ababouch. Director de Política y Economía de Pesca y Acuicultura de la FAO.
10:45-11:15 h	<i>Pausa Café</i>	
Bloque I SECTOR TRANSFORMADOR SOSTENIBLE		
11:15-12:00 h	Claves para la industria alimentaria y los alimentos del futuro: sostenibilidad y ecoinnovación.	Stephanie Mittermaier. Instituto Fraunhofer de Ingeniería de Procesos y Envases (IVV), Alemania.
12:00-12:45 h	Nuevas tecnologías para un procesado más eficiente.	Stefan Toeplf. Tecnología de Procesos, Instituto alemán de Tecnología de los Alimentos.
12:45-13:30 h	Últimos desarrollos en envases de alta barrera, envases activos y biodegradables.	José María Lagarón. Investigador Científico y Director del Grupo de Nuevos Materiales y Nanotecnología del IATA-CSIC y Fundador de varias Spin-offs.
Coloquio		
14:00-16:00 h	<i>Almuerzo y Sesión de pósters</i>	
Bloque II SEGURIDAD ALIMENTARIA		
16:00-16:45 h	Avances tecnológicos y nuevas herramientas para el control de la seguridad alimentaria.	Katrina Campbell. Instituto para la Seguridad Alimentaria Mundial de Belfast, UK.
16:45-17:30 h	Tecnologías para la prevención y mitigación de riesgos alimentarios.	Carmen San José Serrán. Catedrática en la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM).
17:30-18:15 h	Futuras tendencias en gestión de riesgos: legislación y requerimientos del mercado internacional.	Sonia Acuña-Rubio. Directora Gerencial de NSF Internacional, USA.
Coloquio		
19:30-20:30 h	<i>Cóctel ofrecido por el Excmo. Ayuntamiento de Vigo en el Pazo Quiñones de León</i>	
16 de Septiembre de 2014		
Bloque III ALIMENTACIÓN SALUDABLE		
09:00-09:45 h	Nutrición y genómica. El papel de la nutrigenómica en el desarrollo de la alimentación saludable del futuro.	José María Ordovás. Catedrático de Nutrición y Genética de la Universidad de Tufts, Boston, USA.
09:45-10:30 h	Compuestos bioactivos con potencial uso en el desarrollo de alimentos funcionales o nutraceuticos.	Carlos González Navarro. Director de Innovación, Centro de Investigación en Nutrición, Universidad de Navarra.
10:30-11:15 h	Desarrollo y aplicación de nutraceuticos procedentes de recursos biológicos marinos.	Se-Kwon Kim. Profesor del Departamento de Química en la Universidad de Corea del Sur y Director del Centro de Investigación de Bioprocesos Marinos.
Coloquio		
11:30-12:00 h	<i>Pausa Café</i>	
Bloque IV TENDENCIAS FUTURAS EN ALIMENTACIÓN Y ENTORNO SOCIAL		
12:00-12:45 h	"We Eat Who We Want To Be". Preferencias alimentarias del futuro y tendencias en Salud, Bienestar y Comportamiento del consumidor.	Ken Hughes. Director de Glacier Consulting, Irlanda.
12:45-13:15 h	La situación general del mercado de Alimentación, evolución de los consumidores y el entorno actual del acto de compra.	Alfonso Delgado Sánchez. Desarrollo de nuevos negocios. Nielsen.
13:15-13:45 h	Las políticas alimentarias y el consumo de pescado en Europa. Tendencias.	Federico José Armando Pérez-Cueto Eulert. Nutrición y Salud Pública Universidad de Aalborg, Dinamarca.
13:45-14:15 h	Estudio de intervención: Influencia positiva en madres jóvenes para la compra y consumo de pescado congelado.	Michelle X. Chen. Sección Innovación y Análisis de Mercado, Campden BRI, UK.
Coloquio		
14:30-15:00 h	<i>Clausura</i>	

INTERNATIONAL SCIENTIFIC SYMPOSIUM ON INNOVATION IN MARINE PRODUCTS AND FOOD INDUSTRY

II

SIMPOSIO CIENTÍFICO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA

15th and 16th September 2014

UIGO · SPAIN

15-16 de septiembre 2014

ORGANIZA
ANFACO
CECOPECA

PROXECTO COFINANCIADO

PATROCINA

COLABORAN

MÁS INFORMACIÓN

www.anfaco.es

Tel: 986 469 301

INTERNATIONAL SCIENTIFIC SYMPOSIUM ON INNOVATION IN MARINE PRODUCTS AND FOOD INDUSTRY

II

SIMPOSIO CIENTÍFICO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA

15th and 16th September 2014

UIGO · SPAIN

15-16 de septiembre 2014

SUSTAINABLE FUTURE FOOD

LUGAR DE CELEBRACIÓN

CENTRO SOCIAL FUNDACIÓN NOUACAIXAGALICIA DE VIGO

II SIMPOSIO CIENTÍFICO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA



ANFACO-CECOPECA es una asociación empresarial cuyos antecedentes se remontan a 1904 y que representa y defiende los intereses económicos, sociales y profesionales de más de 200 empresas del ámbito marino y alimentario nacional e internacional. Es, a su vez, Centro Tecnológico y de investigación reconocido por el MINECO, a través del cual se canaliza la prestación de servicios tecnológicos y de I+D+i al tejido empresarial.

El Simposio se plantea como el punto de referencia para la transmisión de la perspectiva y conocimiento científico a la industria marina y alimentaria, en el que se ahondará en los desafíos actuales de la industria en materia de innovación, sostenibilidad y desarrollo de productos dirigidos a una alimentación saludable.

¿POR QUÉ DEBE ASISTIR?

- Asistirá a un evento científico-tecnológico con carácter eminentemente práctico.
- Será un punto de encuentro y de referencia para la industria marina y alimentaria.
- Se constituirá un foro de debate entre el mundo empresarial, académico y científico.
- Conocerá propuestas prácticas encaminadas al crecimiento y a la mejora de la competitividad de toda la cadena de valor del sector de la alimentación.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Empresas del sector de la alimentación (gerentes, responsables de I+D, calidad, medioambiente, producción, comerciales, responsables de compra de equipamiento, tecnologías y servicios, responsables de marketing...)
- Asociaciones empresariales del sector de la alimentación.
- Directores de grupo e investigadores de Universidades, Centros Tecnológicos y de investigación.
- Estudiantes universitarios e investigadores en formación.

PRESENTACIONES TIPO PÓSTERS

Se podrán presentar comunicaciones tipo póster que se incluyan en los siguientes campos científicos:

- Procesado sostenible de alimentos.
- Seguridad alimentaria.
- Alimentación saludable.
- Tendencias futuras en alimentación, consumidor, marketing, políticas alimentarias y entorno social.

Fecha límite para envío de comunicaciones: 1 de Agosto (ver instrucciones en la web www.anfaco.es)

Fecha límite de confirmación definitiva de la aceptación: 15 de Agosto.

INSCRIPCIONES

PRECIO INSCRIPCIÓN

Asociados a ANFACO-CECOPECA: Inscripción gratuita para 2 personas.

No asociados:

- Inscripción recibida antes del 31 de agosto: **150 €** (IVA incluido).
- Inscripción recibida después del 31 de agosto: **200 €** (IVA incluido).
- Precio especial para 2 personas de la misma institución: **200 €** (IVA incluido).

Estudiantes / desempleados: 90 € (IVA incluido)

Inscripciones a través de:
<http://www.anfaco.es/convenciones>

La inscripción al congreso incluye:

- Asistencia a las sesiones del congreso y documentación.
- Servicio de interpretación simultánea.
- Cafés, almuerzo y cóctel.

PAGO

Fotocopia de transferencia bancaria realizada al Banco SabadellGallego:

IBAN: ES10 0081 7620 4100 0141 1645

SWIFT/BIC: BSABESBB

** La cuota debe recibirse LIBRE DE GASTOS BANCARIOS para el beneficiario, cubriendo estos gastos el asistente al simposio.*

Esta documentación se puede enviar:

- Por correo electrónico: mdiaz@anfaco.es
- Por Fax: +34 986 469 269

II INTERNATIONAL SCIENTIFIC SYMPOSIUM ON INNOVATION IN MARINE PRODUCTS AND FOOD INDUSTRY



ANFACO-CECOPECA is a business association with more than a century of history that represents and defends the economic, social and professional interests of more than 200 companies from the marine and food industry network. ANFACO-CECOPECA is at the same time a national technological centre whose main objectives are promoting the quality, research and technological development in the field of marine and food products as well as the transference of the results to the whole industry.

The Symposium is expected to become the point of reference for the whole Marine and Food Industry, transmitting scientific perspective and knowledge to production and society. The event will highlight the present challenges for the food industry as a whole in the fields of innovation, sustainability and development of food products for a healthy diet.

WHY ATTEND THE SYMPOSIUM?

- It is a scientific & technological event with a highly practical content.
- The conference will be a meeting point and reference for marine and food industry.
- A Discussion forum between business, academic and scientific world will be constituted
- You will learn practical proposals for growing and improving the competitiveness of the entire value chain of the food industry.

WHO SHOULD ATTEND?

- Food sector companies (managers, R&D quality managers, R&D managers, quality, environment, production, sales, purchasing, technology services and marketing managers...).
- Business associations in the food industry.
- Group leaders and researchers from universities and technology and research centers
- University students and researchers in training.

POSTER SESSION

It will be possible to present a poster included in the following scientific fields:

- Sustainable processing.
- Food safety.
- Health & Food.
- Future trends in food products market and the social context.

Deadline to send communications: 1st August, 2014 (instructions on the website www.anfaco.es)

Deadline to confirm acceptance: 15th August, 2014.

REGISTRATIONS

CONFERENCE FEE

Associated companies to ANFACO-CECOPECA:
Free invitations for 2 people.

Unassociated:

- Registrations received before 31/08/2014: **€ 150** (VAT included)
- Registrations received after 31/08/2014: **€ 200** (VAT included)
- Special Price for 2 people from the same institution: **€ 200** (VAT included)

Students / Unemployed: € 90 (VAT included)

Registrations:
<http://www.anfaco.es/convenciones>

Inscription fee includes:

- Conference sessions and documentation.
- Simultaneous interpretation.
- Coffees, buffet and cocktail.

PAYMENT

Transfer bank photocopy:

Sabadell Gallego Bank:

IBAN: ES10 0081 7620 4100 0141 1645

SWIFT/BIC: BSABESBB

** Fee must be received FREE FROM BANK TRANSFER CHARGES, which are to be covered by the conference participant.*

This documentation can be sent:

- By mail to: mdiaz@anfaco.es
- By fax: +34 986 469 269

II INTERNATIONAL SCIENTIFIC SYMPOSIUM ON INNOVATION IN MARINE PRODUCTS AND FOOD INDUSTRY Sustainable Future Food. 15th and 16th September 2014

15th September 2014		
9:00-9:30 h	Registration	
9:30-10:00 h	Opening Ceremony	
10:00-10:45 h	Plenary Lecture: Future research challenges - Sustainable future food.	Lahsen Ababouch. Director of Policy and Economics Division FAO.
10:45-11:15 h	<i>Coffee Break</i>	
Section I SUSTAINABLE PROCESSING		
11:15-12:00 h	Future trends in sustainability and eco innovation for marine food industry.	Stephanie Mittermaier. Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging (IVV), Germany.
12:00-12:45 h	Energy-saving technologies for the food processing industry.	Stefan Toepfl. Process Technology. German Institute of Food Technologies.
12:45-13:30 h	Latest developments in high-barrier, active and biodegradable packaging.	José María Lagarón. Group Leader, Novel Materials and Nanotechnology Group, IATA, CSIC and founder of different spin offs.
Colloquium		
14:00-16:00 h	<i>Lunch and Poster Viewing</i>	
Section II FOOD SAFETY		
16:00-16:45 h	Technological advances and new tools for the food safety control.	Katrina Campbell. Institute for Global Food Security Belfast, UK.
16:45-17:30 h	Technology for food risk mitigation and prevention.	Carmen San José Serrán. Food Technology Professor, Complutense University of Madrid.
17:30-18:15 h	Future trends in risk management: Legislation and international requirements.	Sonia Acuña-Rubio. Managing Director, NSF International, USA.
Colloquium		
19:30-20:30 h	<i>Cocktail offered by Vigo Town Council (Pazo Quiñones de León)</i>	
16th September 2014		
Section III HEALTH & FOOD		
09:00-09:45 h	Nutrition and genomics. The role of nutrigenomic to the future of healthy eating.	José María Ordovás. Nutrition and Genomics Laboratory, Human Nutrition Research Center on Aging, Tufts University, Boston, USA.
09:45-10:30 h	Bioactive compounds with potential use in the development of functional foods or nutraceuticals.	Carlos J. González Navarro. Innovation Director Centre for Nutrition Research, University of Navarra.
10:30-11:15 h	Development and application of nutraceuticals from marine bioresources.	Se-Kwon Kim. Professor, Department of Chemistry. Director, Marine Bioprocess Research Center.
Colloquium		
11:30-12:00 h	<i>Coffee Break</i>	
Section IV FUTURE TRENDS IN FOOD PRODUCTS MARKET AND THE SOCIAL CONTEXT		
12:00-12:45 h	We Eat Who We Want To Be. The Future of Food Preferences & Trends in Health, Wellness & Consumer Behaviour.	Ken Hughes. Director of Glacier Consulting, Ireland.
12:45-13:15 h	The overall situation of Food market, consumer evolution and current purchasing act.	Alfonso Delgado Sánchez. New Business Development Manager. Nielsen.
13:15-13:45 h	Food policy and fish consumption in Europe. Consumption trends.	Federico José Armando Pérez-Cueto Eulert. Public Health Nutrition Aalborg University, Denmark.
13:45-14:15 h	Encouraging young mums' purchasing and consumption of frozen fish - An intervention study.	Michelle X. Chen. Innovation & Insights Section, Campden BRI, UK.
Colloquium		
14:30-15:00 h	<i>Conclusions and Closing Ceremony</i>	