

I International Symposium Scientific support to Innovation on Fish and Seafood Products 13th September 2010	
Opening ceremony	
9:00-9:30 h	-Registration
9:30-10:15 h	-Opening Ceremony
10:15-11:00 h	-Plenary lecture Food and health research in the 7th Frame Work Programme of the European Commission. Mr. José Manuel Silva Rodríguez, General Director, DG Research, European Commission.
11:00-11:15 h	-Coffee break

Topic I Food Quality and Safety: Analytical Challenges	
11:15-12:00 h	-Plenary lecture Organic polluting agents in fishing products and new techniques for its analysis. Dr. Josep Rivera Aranda, Institute of Environmental Assessment and Water Research (IDAEA-CSIC).
12:00-12:20 h	-Speech 1 Recent developments in analytical and diagnostic fields through the use of advanced nanomaterials and optical sensors. Dr. Qasim Chaudhry, Senior Scientist, The Food and Environment Research Agency, UK.
12:20-12:40 h	-Speech 2 Quality and safety "monitoring" with microsystems. Biosensor and biomarkers in food analysis. Dr. Katrina Campbell, Institute of Agri-Food & Land Use, Queen's University, Belfast.
12:40-13:00 h	-Speech 3 Advances in the automation of microbiological analysis in food. Dr. Ana Isabel Mata Martín, Product Manager-Scientific Support, Biomérieux España S.A.
13:00-13:20 h	-Round Table "Analytical challenges". Mr. Antonio Cuevas, R&D Director of CALVO Group.
13:20-13:45 h	-Conclusions
14:00-16:00 h	-Lunch

CUOTA: Inscripciones recibidas antes del 31/08/2010.....200 € (IVA incluido)
CONFERENCE FEE: Registrations received before 31/08/2010.....200 € (VAT included)
 Inscripciones recibidas del 1 al 5 /09/2010.....300 € (IVA incluido)
 Registrations received 1 th-5 th/09/2010.....300 € (VAT included)
 Precio especial para estudiantes.....90€ (IVA incluido)
 Special price for students.....90€ (VAT included)
 La cuota de inscripción incluye la entrega de documentación, cafés y almuerzos.
 The inscription fee includes documentation, coffees and buffets.
 Enviando la presente ficha de inscripción acompañada de uno de estos justificantes de pago.
 Returning this registration form and one of this supporting document of payment.

PAGO:
PAYMENT:
 1- Fotocopia de la transferencia bancaria realizada a/ Transfer bank photocopy
 CAIXANOVA O.P. Vigo C.C.C.: 2080 0000 74 0040232539
 IBAN: ES48 2080 0000 7400 4023 2539 - SWIFT: CAVIES2V
 Las inscripciones que no adjunten dicha fotocopia no serán efectivas. La cuota debe recibirse LIBRE DE GASTOS BANCARIOS para el beneficiario, por lo que estos gastos serán cubiertos por el asistente al simposio. Esta documentación se puede enviar:
 Registrations returned without transfer bank photocopy will not be accepted. Fee must be received FREE FROM BANK TRANSFER CHARGES, which are to be covered by the conference participant.

Por correo a / By mail to:
 ANFACO (I Simposio Internacional: Soporte científico a la innovación de productos pesqueros)
 ANFACO (I International Symposium on Scientific support to Innovation on Fish and Seafood Products)
 Aptdo. 258 - 36200 Vigo, Spain
Por fax / By fax:
 34 986 469 269

2- Cheque nominativo enviado a la dirección anteriormente reseñada / Cheque made out to ANFACO and sent to the address previously specified

IMPORTANTE: No se garantiza la confirmación de las inscripciones recibidas con posterioridad al 5 de Septiembre de 2010, ni aquellas que no justifiquen debidamente el pago. Por favor, rellene esta ficha y envíela conjuntamente con el justificante del pago, según la forma de pago elegida.
IMPORTANT: ANFACO do not guarantee the registration form confirmations received after 5th September 2010 or returned without the required supporting document of payment. Please, complete and return this registration form with the supporting document of payment according to the selected payment option.

Más información / More information: ANFACO, Carlos Reboredo, Tf. +34 986 469 301/Fax +34 986 469 269/e-mail: creboredo@anfaco.es
 Empresas asociadas a ANFACO contarán con 2 invitaciones gratuitas / Associated companies to ANFACO will have 2 free invitations

Topic II Nutrition for Health	
16:00-16:45 h	-Plenary lecture Importance of fish and seafood in NAOS strategy. Fish and its products, a declaration of nature health? Dr. Andreu Palou, Professor of Biochemical and Biotechnology, Islas Baleares University.
16:45-17:15 h	-Speech 1 Risk-benefit evaluation on fishery products. Mrs. María Luz Carretero Baeza, Head of Food and Laboratory Department, Spanish Ministry of Health and Social Policy.
17:15-17:45 h	-Speech 2 New developments about diet and brain. Dr. Miguel Alonso Alonso, Instructor in Neurology, Harvard Medical School, Boston.
17:45-18:15 h	-Round Table "Fish and aquaculture products in NAOS strategy. How does it contribute to a healthy diet? How to take advantage of the legislative frame?" Mr. Juanjo de la Cerda, Director of the Food Division of Pescanova.
18:15-18:30 h	-Conclusions
19:00-19:30 h	-Reception by Vigo Town Council (Pazo Quiñones de León)

Topic III Process an Products Innovation	
9:00-9:45 h	-Plenary lecture Value-added processes obtained through traditional and new technologies. Dr. Josep M ^e Monfort Bolívar, General Director of IRTA.
9:45-10:05 h	-Speech 1 High pressure processing for fish and aquaculture products preservation. Dr. Carole Tonello, NC Hyperbaric S.A.
10:05-10:25 h	-Speech 2 Emerging processes for food preservation. Dr. Dietrich Knorr, Professor of the Department of Food Biotechnology and Food Process Engineering, Innovative Food Science & Technologist (IFSET), Berlin University of Technology.
10:25-10:45 h	-Round Table "Innovation in the preservation of minimum processed fish and aquaculture products". Mr. Antonio Sartal, R&D Director, Jealsa-Rianxeira, S.A.
10:45-11:00 h	-Conclusions
11:00-11:15 h	-Coffee break

Topic IV Environmental Sustainability	
11:15-12:00 h	-Plenary lecture World-wide vision of sustainability of marine resources. Mr. Kevern Cochrane, Director, Resources Use and Conseration Division, Fisheries and Aquaculture Department, FAO.
12:00-12:20 h	-Speech 1 Development of new fish products from muscular subproducts. Dr. Javier Borderias, Instituto del Frio (CSIC).
12:20-12:40 h	-Speech 2 Innovation experiences on total fish utilization. Mr. Xavier Pastor Matín, Food Engineering, DRACOPAN.
12:40-13:00 h	-Round Table "Total fish utilization". Mr. Héctor Martín Fernández, Quality Director of Conservas Garavilla S.A.
13:00-13:15 h	-Conclusions
13:15-13:30 h	-Spanish Technological Platform of Fisheries and Aquaculture Mr. Juan Manuel Vieites, President of the PTEPA. Mrs. Maribel Rodríguez, Secretary.
13:30-13:45 h	-Conclusions
13:45-14:00 h	-Closing ceremony

Organización / Organisers



Entidades colaboradoras / Collaborator entities



Entidades patrocinadoras / Sponsoring entities



I Simposio Internacional
Soporte Científico a la Innovación de Productos Pesqueros

I International Symposium
Scientific Support to Innovation on Fish and Seafood Products

Vigo 2010
13 / 14 de Septiembre
13th / 14th September
Centro Social Caixanova
C/ Polcarpo Sanz 24-26



Soporte Científico a la Innovación de Productos Pesqueros

Ciencia y tecnología para la innovación en los productos alimenticios del mar



ANFACO-CECOPECA es un Centro Tecnológico privado de ámbito nacional, ubicado en el Campus Universitario de Vigo, creado al servicio del sector transformador de productos del mar e industrias afines. ANFACO-CECOPECA presta anualmente servicios analíticos, tecnológicos, de asesoramiento y de I+D+i a cerca de 370 empresas y otros organismos y desarrolla alrededor de 50 proyectos de investigación tanto en el marco de los programas comunitario, nacional y autonómico de I+D+i como directamente para empresas bajo contrato. Entre sus principales fines de encuentran la promoción de la calidad y la I+D+i en el campo de la conservación de los productos de la pesca y de la acuicultura, así como la transferencia de resultados de investigación al tejido empresarial.

Desde ANFACO-CECOPECA entendemos que la competitividad de las empresas, y concretamente en el sector alimentario, tiene como aspecto fundamental la Innovación, y por ello presentamos esta jornada que permite el intercambio de ideas y la presentación de los principales avances que tienen lugar dentro del campo alimentario en general, sirviendo además de foro de encuentro y, esperamos que también de germen de futuros proyectos empresariales.

• INVESTIGACIÓN+DESARROLLO+INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

El Simposio se concibe como punto de referencia para la transmisión de la perspectiva y conocimiento científico a la industria transformadora de productos de la pesca y la acuicultura, en el cual ANFACO-CECOPECA ha venido desarrollando una labor importante en base a cuatro áreas temáticas:

Calidad y Seguridad Alimentaria

El desarrollo de metodologías analíticas más rápidas, específicas y fiables que permita la determinación de tóxicos, residuos y contaminantes es un pilar básico para la seguridad alimentaria. La finalidad de esta sesión es centrar el debate acerca de una cuestión básica relativa a los retos analíticos del futuro. ¿Están a la altura de las exigencias de la seguridad alimentaria del siglo XXI?

Alimentación y Salud

El pescado y sus productos derivados son alimentos que por sus características suponen un aporte de elevado valor en la dieta: buena digestibilidad, elevado valor nutritivo y elevado contenido en ácidos grasos poliinsaturados. La inserción de los alimentos del mar en la estrategia global relativa a un estilo de vida saludable, principal tema de debate en esta sesión.

Innovación de Productos y Procesos

El objetivo de esta sesión es explorar las tendencias de futuro en función de los recientes desarrollos en ciencia y tecnología de los procesos y los materiales.

Sostenibilidad Ambiental

Durante la mesa redonda analizaremos las oportunidades tecnológicas para maximizar el valor de la cadena de transformación de los productos del mar.

• MARCO: FORO INTERNACIONAL DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA DE GALICIA

Este Simposio se enmarca en el ámbito del "Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia", creado por ANFACO-CECOPECA en 1995 y que desde entonces viene organizando, con periodicidad anual, diferentes conferencias para analizar la situación presente y futura del sector transformador de los productos de la pesca y de la acuicultura, así como las distintas problemáticas e incidencias que la transformación y comercialización de estos productos presenta a nivel internacional.



Scientific support to Innovation on Fish and Seafood Products

Science and technology for the innovation on fish and seafood products

ANFACO-CECOPECA is a private Technological Centre, located in Campus Universitario de Vigo (Spain), created for the processing industry of fishery and aquaculture products. ANFACO-CECOPECA offers a wide range of analytical, technological and RD&I services to approximately 370 companies and other organizations, and it is currently involved in approximately 50 research projects, both international and national. One of the main targets is the promotion of the food quality and the RD&I in the preservation of fishery and aquaculture field, as well as the research result transfers to the business network.

ANFACO-CECOPECA understands that the competitiveness of the companies, and specifically the food sector, takes the Innovation as a fundamental aspect, and for this reason ANFACO-CECOPECA organises this type of sessions in order to exchange ideas and present the main advances of the food sector. This Symposium will be a meeting point, and the root cause of future managerial projects.



• RESEARCH & DEVELOPMENT & TECHNOLOGICAL INNOVATION

The Symposium is expected to become a reference point for the whole Fish, Seafood and Aquaculture products Industry, transmitting a scientific perspective and knowledge. ANFACO-CECOPECA has played a very important role in the industry focusing on 4 main areas of interest:

Food Quality and Safety

The development of analytic methodologies that are faster, specific and reliable, -making to analyse toxic agents, waste products and contaminants- is an essential element for the food quality. In this context, the area focuses on the future analytical challenges. Are these analytical challenges under the highest expectations of the s.XXI?

Nutrition for Health

Fish products are an important human food source in the diet: good digestibility, high nutritional value and high polyunsaturated fatty acids. For this reason, it is fundamental to discuss about the global strategy between fish products consumption and healthy life style.



Product and Process Innovation

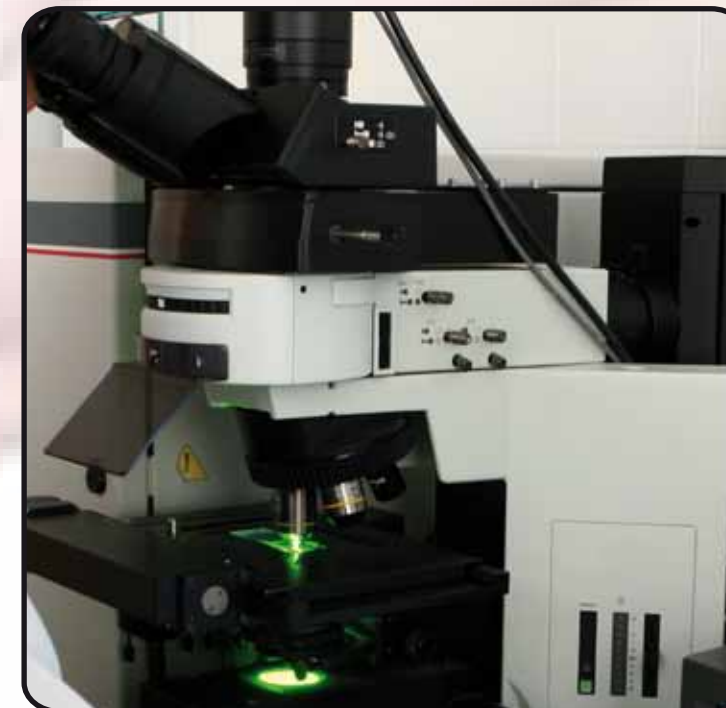
The main purpose of this session is the perspective of the future trends according to the current developments of the science and technology of the processes and materials.

Environmental Sustainability

This topic area will analyse the technological opportunities for maximising the value chain of the processing sector of fishery and aquaculture products.

• FRAMEWORK: INTERNATIONAL FORUM FOR THE PRESERVATION OF THE GALICIAN FISHERY PRODUCTS (SPAIN)

This Symposium is part of the "International Forum for the Preservation of the Galician Fishery Products". ANFACO-CECOPECA analyzes through the Forum, since 1995, very interesting subjects in all fields related to the fishing, aquaculture, processing and preservation of fishing products, as well as the different aspects and impacts that the commercialization of this products have worldwide.



I Simposio Internacional: Soporte científico a la innovación de productos pesqueros

13 de Septiembre de 2010

9:00-9:30 h	Sesión Inaugural -Entrega de documentación
9:30-10:15 h	-Acto de inauguración
10:15-11:00 h	-Conferencia Plenaria Investigación en alimentación y salud en el Séptimo Programa Marco de la Unión Europea. D. José Manuel Silva Rodríguez, Director General, DG Research, Comisión Europea.
11:00-11:15 h	-Pausa Café
Área temática I Calidad y Seguridad Alimentaria: Desafíos Analíticos	
11:15-12:00 h	-Conferencia Plenaria Contaminantes orgánicos en los productos pesqueros y nuevas técnicas para su análisis. Dr. Josep Rivera Aranda, Instituto de Diagnostico Ambiental y Estudios del Agua (IDAEA-CSIC).
12:00-12:20 h	-Ponencia 1 Avances y desarrollos en el campo analítico usando nano sistemas y sensores ópticos. Dr. Qasim Chaudhry, Senior Scientist, Agencia de Investigación de Alimentos y Medio Ambiente, Reino Unido.
12:20-12:40 h	-Ponencia 2 Vigilancia de la calidad y seguridad con microsistemas. Biosensor and biomarkers in food analysis. Dr. Katrina Campbell, Institute of Agri-Food & Land Use, Queen's University Belfast.
12:40-13:00 h	-Ponencia 3 Avances en la automatización de análisis microbiológicos en alimentos. Dra. Ana Isabel Mata Martín, Product Manager- Scientific Support, Biomérieux España S.A.
13:00-13:20 h	-Mesa Redonda "Retos analíticos de futuro" D. Antonio Cuevas, Director de I+D+i de Grupo Calvo.
13:20-13:45 h	-Conclusiones del Área Temática I
14:00-16:00 h	-Almuerzo
Área temática II -Alimentación y Salud	
16:00-16:45 h	-Conferencia Plenaria Importancia del pescado y marisco en la estrategia NAOS. ¿El pescado y sus productos, una declaración de salud natural? Dr. Andreu Palou, Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de las Islas Baleares.
16:45-17:15 h	-Ponencia 1 Evaluación riesgo-beneficio de los productos pesqueros. Dra. María Luz Carretero Baeza, Jefa de Área de Control Alimentario y Laboratorio, Subdirección General de Sanidad Exterior, Ministerio de Sanidad y Política Social.
17:15-17:45 h	-Ponencia 2 Nuevos avances sobre dieta y cerebro. Dr. Miguel Alonso Alonso, Instructor in Neurology, Harvard Medical School, Boston.
17:45-18:15 h	-Mesa Redonda "Los productos de la pesca y la acuicultura en la estrategia NAOS". ¿Qué aportan a la dieta saludable? ¿Cómo aprovechar el marco legislativo? D. Juanjo de la Cerda, Director Técnico de la División Alimentaria de Pescanova.
18:15-18:30 h	-Conclusiones del Área Temática II
19:00-19:30 h	-Recepción ofrecida por el Excmo. Ayuntamiento de Vigo en el Pazo Quiñones de León

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal (LOPD), le informamos que los datos personales recabados a través de la presente ficha de inscripción, forman parte de un fichero registrado en la Agencia Española de Protección de Datos, cuyo titular es ANFACO-CECOPECA, y cuya finalidad es la organización de las actividades de este Simposio y difusión de otros eventos futuros organizados por ANFACO-CECOPECA. Si bien, le informamos que en cualquier momento podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, previstos por la Ley, enviando un e-mail a la dirección anfac@anfaco.es.

14 de Septiembre de 2010

Área temática III Innovación en Procesos y Productos.	
9:00-9:45 h	- Conferencia Plenaria Valor añadido a los procesos con tecnologías tradicionales y nuevas. Dr. Josep M.ª Monfort Bolivar, Director General de IRTA.
9:45-10:05 h	-Ponencia 1 Procesado de alta presión en la conservación de productos de la pesca y acuicultura. Dra. Carole Tonello, Directora de Aplicaciones NC Hyperbaric, S.A. España.
10:05-10:25 h	-Ponencia 2 Procesos emergentes aplicados a la conservación de alimentos. Dr. Dietrich Knorr, Berlin University of Technology, Alemania.
10:25-10:45 h	-Mesa Redonda "Innovación en la conservación de productos de la pesca y acuicultura mínimamente procesados". D. Antonio Sartal, Director de I+D de Jealsa Rianxeira, S.A.
10:45-11:00 h	-Conclusiones del Área Temática III
11:00-11:15 h	-Pausa Café
Área temática IV -Sostenibilidad Ambiental	
11:15-12:00 h	-Conferencia Plenaria Visión panorámica mundial de la sostenibilidad de los recursos marinos. D. Kevern Cochrane, Director, Resources Use and Conservation Division, Fisheries and Aquaculture Department, FAO.
12:00-12:20 h	-Ponencia 1 Desarrollo y elaboración de nuevos productos pesqueros: Productos reestructurados a partir de subproductos musculares. Dr. Javier Borderías, Instituto del Frio(CSIC).
12:20-12:40 h	-Ponencia 2 Experiencias innovadoras en materia de aprovechamiento integral de pescado. D. Xavier Pastor Marín, Asesor en Ingeniería Alimentaria, DRACOPAN.
12:40-13:00 h	-Mesa Redonda "Aprovechamiento total del pescado" D. Héctor Martín Fernández Álvarez, Director de Calidad de Conservas Garavilla, S.A.
13:00-13:15 h	-Conclusiones del Área Temática IV
13:15-13:30 h	-Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura. D. Juan Manuel Vieites, Presidente de la PTEPA. Dña. Maribel Rodríguez, Secretaria Técnica.
13:30-13:45 h	-Lectura de conclusiones
13:45-14:00 h	-Acto de Clausura

I Simposio Internacional: Soporte Científico a la Innovación de Productos Pesqueros I International Symposium: Scientific support to Innovation on Fish and Seafood Products

Vigo, 13-14 de Septiembre de 2010
Centro Social Caixanova, C/ Policarpo Ganzo 24-26, Vigo
FICHA DE INSCRIPCIÓN / REGISTRATION FORM

* NOMBRE Y APELLIDOS / NAME AND SURNAME.....

* EMPRESA O ENTIDAD PÚBLICA / COMPANY WHICH SHOULD INVOICE FOR.....

* CIF / FISCAL CODE.....

* ACTIVIDAD DE LA EMPRESA / TYPE OF BUSINESS OF THE COMPANY.....

* CARGO / POSITION.....

* DIRECCIÓN / ADDRESS.....

* C.P. / POSTAL CODE.....

* PROVINCIA / COUNTRY.....

* TELÉFONO / PHONE.....

* FAX..... * EMAIL.....

WEBSITE.....

(*) CAMPOS OBLIGATORIOS / COMPULSORY FIELDS