

*Xornada*

# Sustentabilidade no sector alimentario

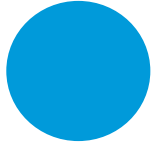
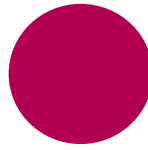
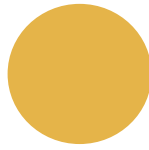
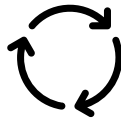
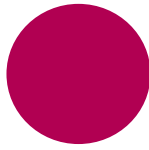
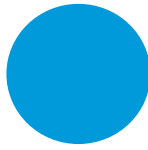
Tecnoloxías para a redución do impacto ambiental, a eficiencia enerxética e o aproveitamento de subprodutos

Edificio Feuga, Rúa Lope Gómez de Marzoa

24 de febreiro de 2022 | 9:30h

 [FORMULARIO DE INSCRICIÓN](#)





## PROGRAMA | 24 de febreiro de 2022

09:30 Recepción de asistentes

09:35 Benvida e introdución da xornada

09:55 Mesa Redonda 1 | Novas tecnoloxías e procesos para a redución dos impactos ambientais



- Estratexias de eco-innovación e economía circular na área Atlántica – proxecto NEPTUNUS | *Leticia Regueiro (ANFACO-CECOPESCA)*
- Tratamentos multibarrera innovadores e rendibles para a reutilización de auga para rego agrícola – proxecto Life Phoenix | *Cristina Martínez (CETIM)*

- Innovación para a reutilización de auga e a recuperación de recursos – proxecto Alicante Living Lab | *Mario Ruiz Mateo (CETAQUA)*

10:35 Mesa Redonda 2 | Eficiencia enerxética e enerxías renovables

- Dixestión anaerobia de residuos orgánicos da industria alimentaria | *Ángela Rodríguez (ENERGYLAB)*

- Modificación do ciclo de frío para a redución drástica do consumo de enerxía | *Luz Arregui (Grupo Tres Mares)*

- Flythings - IoT for energy 4.0: Monitorización e control enerxético para a empresa 4.0 | *Eduardo Fontúrbel (ITG)*

11:15 Café Networking

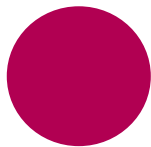
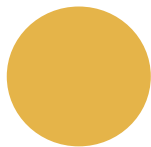
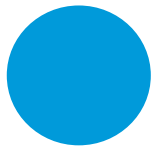
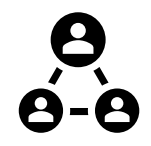
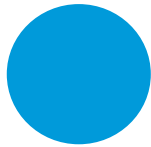
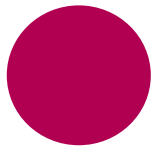
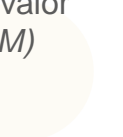
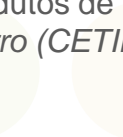
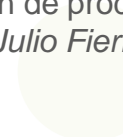
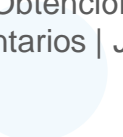
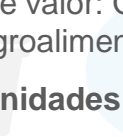
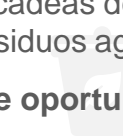
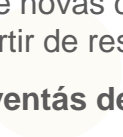
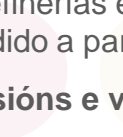
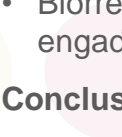
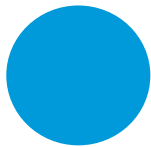
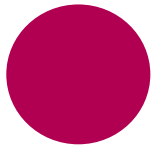
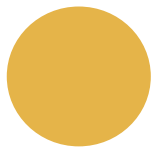
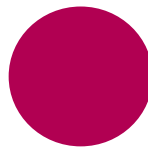
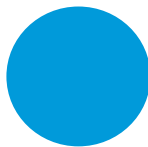
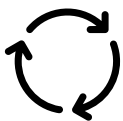
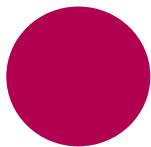
11:45 Mesa Redonda 3 | Innovación para o aproveitamento de subprodutos

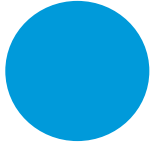
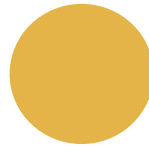
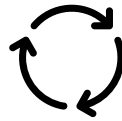
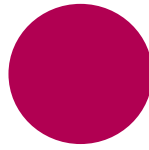
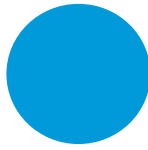
- Potencial de valorización de subprodutos xerados no sector agroalimentario: Oportunidades e necesidades de I+D | *Beatriz Gullón (CITACA, UVigo)*

- Novas tecnoloxías circulares para a xestión de subprodutos da industria conserveira – proxecto Conserval | *Álvaro Silva (CETAQUA)*

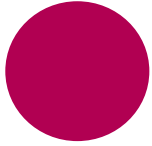
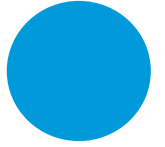
- Biorrefinerías e novas cadeas de valor: Obtención de produtos de valor engadido a partir de residuos agroalimentarios | *Julio Fierro (CETIM)*

12:25 Conclusións e ventás de oportunidades





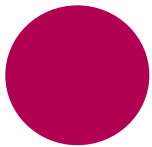
## Sustentabilidade no sector alimentario



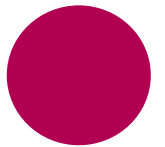
Clusaga organiza esta xornada co obxectivo de mostrar casos de éxito de desenvolvemento e aplicación de novas tecnoloxías para a mellora ambiental na industria alimentaria; especialmente en relación coa redución do impacto ambiental (pegada hídrica e pegada de carbono), a eficiencia enerxética e o aproveitamento de subprodutos. Para isto, nesta xornada presentaranse diferentes proxectos relacionados con estas temáticas.



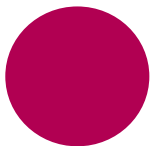
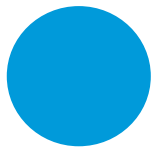
Esta xornada organízase no marco do grupo de traballo 3 (GT3) "Sustentabilidade, economía circular e bioeconomía" de Clusaga, conxunto entre a Comisión de Innovación e I+D e a Comisión de Sustentabilidade.



O GT3 ten por obxectivo facilitar espazos de *networking* innovativo e xeración de ideas de colaboración entre os distintos axentes do ecosistema de innovación galego con intereses nestas temáticas.



**FORMULARIO DE INSCRICIÓN**



clúster alimentario de galicia

