

## INNOVACIÓN Y ECONOMÍA CIRCULAR PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Jornada On-line  
15 de junio de 2022

### INTRODUCCIÓN

La economía circular se basa en un modelo de producción que pretende imitar los procesos cíclicos de la naturaleza, priorizando el uso de materiales renovables y sostenibles, así como la recuperación y reutilización de subproductos en nuevos procesos.

En esta jornada se mostrará cómo a través de la innovación, implementando nuevos modelos de producción basados en los principios de la economía circular, es posible desarrollar nuevos productos alimentarios saludables y de alto valor añadido. A través de los resultados del proyecto AHFES se expondrán las tendencias de mercado más recientes para una alimentación saludable en la región atlántica europea. Además, se presentará el producto alimenticio diseñado en el marco del proyecto SEAFOOD-AGE, elaborado a partir de subproductos de la pesca y enriquecido para satisfacer las necesidades nutricionales de los consumidores senior, contribuyendo así a un envejecimiento saludable.

### PROGRAMA

11:00-11:15 Saludo inicial-Bienvenida

Paloma Rueda - Directora gerente de Centro Tecnológico del Mar - Fundación CETMAR

Noelia Dosil - Innovation Project Manager en Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA)

11:15-11:45 Proyecto AHFES: servicios de apoyo a las pymes para desarrollar alimentos saludables. Ejemplo de caso en alimentación saludable

Noelia Dosil - Innovation Project Manager en Cluster Alimentario de Galicia (CLUSAGA)

11:45-12:15 Diseño de un producto alimenticio que contribuya a un envejecimiento saludable de consumidores senior. Proyecto SEAFOOD-AGE

Francisco Teijeira - Secretario adjunto de Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR)

Xosé Antón Vázquez - Investigador del Grupo de Reciclado y Valorización de Materiales Residuales (REVAL) del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)

Pilar Montero - Investigadora de grupo de Desarrollo, Valorización e Innovación de Productos de la Pesca (INNOVAPESCA) del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)

12:15-13:00 Mesa redonda: Modera Eva Balsa, investigadora del grupo de Biosistemas e Ingeniería de Bioprocesos, del Instituto Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)

Noelia Dosil, Innovation - Project Manager en Cluster Alimentario de Galicia (CLUSAGA)

Xose Antón Vázquez - Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)

Francisco Teijeira - Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR)

Francisco Teira - Responsable de Producto, Calidad e I+D en Benboa

Pilar Montero - Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)

João Ferreira - División del conocimiento en Portugal Foods

María Taboada - Directora Corporativa de Excelencia de Domus VI.

ORGANIZA:

