

XLIII Foro INIA de Colaboración Público-Privada

“Nuevas Materias Primas Sostenibles en Alimentación II”

19 de junio 2018

Salón de Actos del INIA. Puerta de Hierro I

Hora: 10:00-17:30 h

Coordinadora:

Ángeles Alonso de Blas. SGPCP-INIA

10:00-10:30 Mesa de Apertura

Dña. Isabel Cañellas Rey de Viñas. Directora del INIA, **D. Fernando Miranda Sotillos** MAPAMA-D. Producciones y Mercados Agrarios, **Dña. Ana Canals Caballero.** Asesora de Investigación de AECOSAN.

10:30-17:00 Presentaciones:

1.- Estrategias EU y Nacionales

1. Arturo Angulo Urarte. FAO “Tendencias y desafíos de la alimentación mundial”
2. Pablo Aller Morán. MINECO-UVJPIHDHL. “Iniciativas sobre Dieta y Salud en Europa”
3. Carlos Franco Alonso. CDTI “Apoyo del CDTI al al + D + I en el sector agrario: Fomento de la colaboración público-privada”

Turno de preguntas

2.- ALGAS

4. Javier Cremades Ugarte. UDC. “Agronomía marina: una realidad en puertas”
5. Juan Luis Gómez Pinchetti. BEA-Canarias. “Microalgas. Nuevas materias primas para nuevas demandas”
6. María Segura Forniles. ALGAENERGY. “ALGAENERGY. La bioindustria del futuro”
7. María Cruz García González. ITACYL “Bio-productos a partir de biomasa algal”

11:45-12:15 CAFÉ

8. María Hortos Bahi. IRTA-Monells “Actividad antimicrobiana de compuestos activos de algas”
9. Daniel Rico Bargues. ITACYL. “Evaluación de macroalgas como ingredientes de una dieta potencialmente bioactiva”
10. Catalina Fernandez Díaz y Pedro Cañavate Hors. IFAPA. “macro y microalgas en alimentación de peces marinos”
11. Xosé Ramón Vázquez. ANFACO-CECOPESCA. “Potencial de las microalgas en el Área Atlántica. Proyecto ENHANCED MICROALGAE”
12. Jesús M^a Martín Marroquí. Fundación CARTIF. “Proyecto LIFE ALGAECAN” Turno de

preguntas

3.- PECES

13. Nadia Moalla Gil. CEPESCA. “Cauces de información Pesca-Acuicultura”
14. Felix Diego López Figueroa. UMA. “ACUAPONIA: alimentación y desarrollo azul”
15. María Dolores Hernández Llorente. IMIDA. “Microalgas y harina de insectos como ingredientes de los piensos para peces y cefalópodos”
16. Alicia Estevez García y Rocio Robles. IRTA/CTAQUA. “Proyecto DIVERSIFY-UE”
17. María Saura Álvarez. INIA-SGIT “Impulsando la producción de especies consolidadas en acuicultura a través de la selección genética (FISHBOOST)”

Turno de preguntas

4.- INSECTOS

18. Santos Rojo Velasco. UA. “Insectos como alimento”
19. Karen Alonso Boyadjeff. BioFlyTech. “BioFlyTech. Una empresa de Impacto. Nuevas Proteínas en la Economía Circular”
20. Sabas de Diego Mateos. MealFood Europe Nutrición. “MealFood Europe, empresa líder en la producción industrial de insectos”

14:30-15:45 COMIDA

21. Ana María Larrán García. ITACYL. “Nuevas proteínas en alimentación animal”
22. Gabriel Vicedo Cornello. INSECTFIT, “Insectos en la dieta”
23. F. Javier Piquer Vidal. MAPAMA-SG Medios de Producción Ganaderos. “Insectos. Situación legal”

Turno de preguntas

5.- CARACOLES

24. Juan Carlos Fontanillas. UCM “Situación actual de la helicultura en España”
25. Jorge Benito Pastor. Helixamarro S.L. “Procesos de cebo del caracol”

Turno de preguntas

17:00-17:30 Mesa de clausura: MAPAMA, INIA

Elaboración de conclusiones y acto de clausura