

JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCTOS DE LA PESCA

Lugar de celebración: Auditorio Caixanova Pontevedra

Entidad organizadora : C.O.V. Pontevedra

Colaboran: Deputacion de Pontevedra , Concello de Pontevedra

Patrocinan: CONNORSA, PESCAMAR, SANTAMAR, AMA , AC PACK , GALICIA PALACE ,

Plazas : 130 (por orden de inscripción)

Perfil asistentes: Técnicos de calidad y gerentes de empresas de la Pesca , empresarios del sector , Inspectores de Salud Pública y Pesca , comercializadores e intermediarios y estudiantes de último ciclo.

Fechas de realización : 18-19-20 de septiembre 2008

Temática:

Las jornadas se estructuran en 3 monográficos

- Tecnología pesquera (Jueves tarde)
- Seguridad Alimentaria e Inspección (Viernes mañana)
- Comercialización y exportaciones (Viernes tarde)

Cada monográfico tendrá un comité organizador que se encargará de contactar con los ponentes, estructurar las jornadas, y coordinar su posterior desarrollo, actuando en la mesa redonda uno de los miembros del comité como moderador y otro de los miembros en la presentación de las comunicaciones libres.

Cada monográfico a su vez se estructura en:

- Una conferencia central 50 minutos
- 4 presentaciones de 20 minutos cada una
- Una mesa redonda posterior con todos los ponentes del monográfico

Borrador del Programa

JUEVES 18 DE SEPTIEMBRE “ TECNOLOGÍA PESQUERA” .

Comité organizador: Ignacio González Crespán, Arturo Martínez, Jose A. Méndez Antela y María Magariños Cantero.

-16:00 – 16:30

Entrega de documentación

-16:30-16:45

Inauguración y presentación de las Jornadas por autoridades

- 16:45-17:30

Conferencia: Transformación de los productos pesqueros

Ponente: María de la Cruz Pascual López. Departamento de Tecnología de Productos Pesqueros (USC).

17:30- 18:00 Descanso.

-18:00-18:20

“Nuevas técnicas de Pesaje y trazabilidad de productos de la pesca”.

Ponente : Julio César González. Presidente del Grupo TEAXUL

-18:20 – 18:40

“Liofilización en productos pesqueros”

Ponente . Francisco Pérez Gil . Dtor Gral DPGYC .

- 18:40-19:00

“ Uso de ozono en industria alimentaria”

Ponente . Francisco Quintero

- 19:00- 19:20

“ Nuevos sistemas de envasado”

Ponente : Francisco Velasco (Grupo ALFAGEME)

- 19:20- 20:00

Mesa redonda con participación de todos los ponentes

20:30

Degustación de productos con Denominación de Origen.

Palacio de Mugartegui ó Patronato de Turismo (Acompañantes incluidos).

VIERNES 19 DE SEPTIEMBRE “SEGURIDAD ALIMENTARIA E INSPECCIÓN”

Comité organizador: Jose Luis Factor, Juan Cerviño Varela y Luis Couto.

9:30-10:30

Comunicaciones Libres

(Se procurará agrupar las comunicaciones según los tres monográficos propuestos en las jornadas).

10:30-11:30

Conferencia

“Seguridad Alimentaria. Realidades, mitos y desafíos”

Ponente: José Ignacio Arranz Recio (Director ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria).

11:30- 12:00 Cofee-break

12:00 – 12:20

“La Seguridad Alimentaria y la información a través de CyTALI “

Ponente :Javier Arantegui. Administrador de CyTALI

12:20- 12:40 “Anisakis”

Ponente: Alvaro Chirapozu. Jefe de negociado de inspección de mercados del Ayto de Bilbao

12:40-13:00

“Infecciones por Vibrio en un mercado global bajo un contexto de cambio climático”

Ponente: Jaime Martínez Urtazu . Investigador Científico y Director do Laboratorio de Cepas Patógenas. USC Compostela

13:00-13:20

“Flexibilidad, validación y eficacia del APPCC”

Ponente: Luis Couto Lorenzo . Inspector Veterinario de Salud Pública de la Consellería de Sanidade.

13:20-14:00

Mesa redonda con participación de todos los ponentes

14:00- 16:30 Almuerzo de trabajo

VIERNES 19 DE SEPTIEMBRE “ COMERCIALIZACIÓN Y EXPORTACIONES”

Comité organizador: Andres Hermida Trastoy, Cristina Amezaga y Jose Luis Castro.

16:30- 17:30

Conferencia

“Ecoetiquetado de productos pesqueros”

Ponente: Alberto López García-Asenjo (Representante Permanente Adjunto de España en la FAO) .

17:30 – 18:00 Descanso

18:00-18:20

“PescadeRías, una marca de calidad”

Ponente :José Manuel López Rodríguez . Director General de Estructuras y Mercados de la Pesca . Consellería de Pesca

18:20 – 18:40

“Control de productos pesqueros en los P.I.F.”.

Ponente :Manuel Humberto Mazoy, Jefe de la Dependencia de Sanidad Exterior de Vigo.

18.40- 19:00

“Exportaciones al mercado americano”

-Samuel Juarez, Consejero de Pesca y Agricultura de la Embajada Española en Washington .

19.00-19.20

“Nuevos mercados de productos de la pesca”

Ponente. Manuel Alvarez .Grupo Pescanova

19:20-20:00

Mesa redonda con participación de todos los ponentes

20.00-20:15 Clausura :

Juan Carlos Martín Fragueiro (Secretaría General del M.A.P.A.).

21:30 Cena Liceo Casino Pontevedra

SÁBADO 20 DE SEPTIEMBRE (Opcional y pago aparte)

Visita a conservera o depuradora, Museo Massó, paseo por la ría en barco, comida en la Illa de Ons (Parque Nacional das Illas Atlánticas - Ría de Pontevedra)

Programa acompañantes :

Jueves tarde

17:30 Visita guiada casco antiguo Pontevedra y museo.

20:30

Degustación de productos con Denominación de Origen.

Palacio de Mugartegui ó Patronato de Turismo.

Viernes

-Por la mañana

Visita Castillo Soutomaior , Botánico Lourizán , conservera , Combarro etc...

-Tarde libre

21:30 Cena de clausura. Liceo Casino de Pontevedra.

INSCRIPCIÓN

HASTA 1 AGOSTO

1) Congresistas (incluye Cóctel jueves, comida y cena viernes)

1.A) Colegiados Pontevedra, miembros de Cytali y estudiantes 70 €

1.B) Resto de inscripciones 90 €

2) Acompañantes (incluye Cóctel jueves, y cena viernes) 40€

A PARTIR DE 1 DE AGOSTO

Congresistas 120 €

Acompañantes 60 €