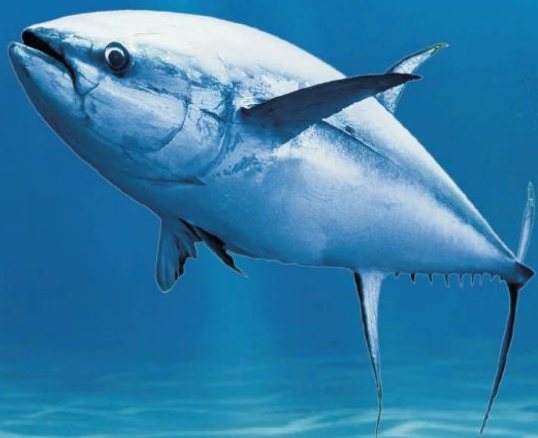


Beneficios del Consumo de Pescado para la Salud

Edificio de Sesiones de la
Autoridad Portuaria de Vigo

29 de Noviembre de 2022



Este evento se enmarca en las actividades de difusión científica del proyecto **Beneficios del consumo de las especies tintorera (*Prionace glauca*), marrajo (*Isurus oxyrinchus*), pez espada (*Xiphias gladius*) y atún rojo (*Thunnus thynnus*)**, llevado a cabo desde el **Grupo AA1** en colaboración con **Sealab**, la **OPP Burela** (Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela), **Opromar** (Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín), **Carbopesca** (Organización de Productores Pesqueros Pescadores de Carboneras) y la **OPP78** (Organización de Productores Pesqueros Artesanales del Estrecho, quienes son los promotores del estudio.

Comité Científico

Miguel Ángel Prieto Lage
Jesús Simal Gándara

Comité Organizador

Franklin Chamorro Rivo
María Carpena Rodríguez
Pablo Lafuente
Christian Vilas Villar
Adrián Fernández
Miguel Ángel Prieto Lage
Jesús Simal Gándara

Apoyo técnico

Paula García Oliveira
Antía González Pereira
Javier Echave Álvarez
Sepidar Seyyedi Mansour
Pauline Donn
Paula Barciela Álvarez
Ana Pérez Vázquez
Lucía Cassani
Paz Otero Fuertes
María Rosa Pérez Gregorio

Promotores del proyecto

OPP Burela
OPP78
Opromar
Carbopesca

Entidades colaboradoras

Universidade de Vigo (AA1)
Sealab
Mascato S.A.
Espaderos del Atlántico S.A.
Puerto de Vigo
Xunta de Galicia

Instalaciones

Puerto de Vigo
Jesús Vázquez Almuíña
Carlos Botana
Rocío Fernández Gil
Francisco Barreiro

Medios audiovisuales y reproducción

Copiart

PROMOTORES DEL PROYECTO



ORGANIZADORES



08:00 – 09:00	REGISTRO
09:00 – 10:00	INAUGURACIÓN: Miguel Ángel Prieto Lage Juan Carlos Martín Director de la Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marín
	Sergio López Director de la Organización de Productores Pesqueros de Burela
	Jesús Vázquez Almuiña Autoridad Portuaria de Vigo
	María Isabel Doval Ruiz Vicerrectora de bienestar, equidad y diversidad de la Universidad de Vigo
	Rosa Quintana Carballo Conseleira del Mar de la Xunta de Galicia
MÓDULO I: NUTRICIÓN Y SALUD	
10:00 – 10:30	Beneficios nutricionales del consumo de las especies tintorera (<i>Prionace glauca</i>), marrajo (<i>Isurus oxyrinchus</i>), pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) y atún rojo (<i>Thunnus thynnus</i>) Franklin Chamorro Investigador predoctoral del grupo AA1 de la Universidad de Vigo
10:30 – 11:00	El selenio y su efecto protector frente al metilmercurio en el consumo de tónidos Ricardo Núñez Losada Universidad de Santiago de Compostela, Facultad de veterinaria, Área de toxicología
11:00 – 11:30	Pescado y dieta atlántica como alimentación saludable Nicolás Piedrafita Nutricionista Dietista, Investigador predoctoral de la Universidad Santiago de Compostela
11:30 – 12:00	Ciclo de preguntas y respuestas
12:00 – 12:30	PAUSA PARA CAFÉ
MÓDULO II: SEGURIDAD ALIMENTARIA, TRAZABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD	
12:30 – 13:00	La trazabilidad como herramienta para garantizar la autenticidad de productos de la pesca y acuicultura Carmen González Sotelo Investigadora Científica del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)
	Javier Velo Organización de Productores Pesqueros Artesanales de Tarifa OPP-78
13:00 – 13:30	Controles de calidad y evaluación de riesgos para garantizar un producto de calidad Josune Larrañaga Directora de Calidad y Nuevos Productos en Mascato Salvaterra
13:30 – 14:00	Proactividad del sector pesquero ante las preocupaciones sociales Emilio Martínez Cadilla Director General en Espaderos del Atlántico S.A.
14:00 – 14:30	Ciclo de preguntas y respuestas
	CLAUSURA

En nombre del Comité Organizador, nos complace dar la bienvenida al congreso **Beneficios del Consumo de Pescado para la Salud Pública (BCP_2022)**, a autoridades locales y regionales, investigadores, miembros del sector industrial, laboratorios gubernamentales, comerciales y público en general.

Invitamos a todos a presentar sus **investigaciones** y **experiencia** para dilucidar desde un punto de vista científica los **beneficios** así como los riesgos del **consumo de pescado**, su balance **riesgo-beneficio** y también posibles estrategias que ayuden a garantizar la **sostenibilidad** del sector.

El proyecto tiene la finalidad de poner en valor **los beneficios nutricionales** del consumo de las especies antes mencionadas, así como el efecto protector que tiene **el selenio frente a contaminantes ambientales como el mercurio**.

SESIÓN INAUGURAL



Juan Carlos Martín
Director Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marín



María Isabel Doval Ruiz
Vicerrectora de bienestar, equidad y diversidad de la Universidad de Vigo



Rosa Quintana Carballo
Conseleira del Mar de la Xunta de Galicia



Jesús Vázquez Almuiña
Autoridad Portuaria de Vigo



Sergio López
Director Organización de Productores Pesqueros de Burela

CONFERENCIANTES



Carmen González Sotelo
Investigadora Científica del Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)



Javier Velo
Organización de Productores Pesqueros Artesanales de Tarifa OPP-78



Josune Larrañaga
Directora de Calidad y Nuevos Productos en Mascato Salvaterra



Emilio Martínez Cadilla
Director General en Espaderos del Atlántico S.A.



Franklin Chamorro
Investigador predoctoral del Grupo Aa1 de la Universidad de Vigo



Ricardo Núñez Losada
Doctor por la Universidad de Santiago de Compostela, Facultad de Veterinaria, Área de Toxicología



Nicolás Piedrafita
Nutricionista Dietista, Investigador predoctoral de la Universidad Santiago de Compostela