

I CONGRESO INTERNACIONAL DE CONSUMO

Alimentación, sostenibilidad y calidad

30 NOVIEMBRE - 1 DICIEMBRE

HOTEL NH COLLECTION - SANTIAGO DE COMPOSTELA



INSCRIPCIONES EN
WWW.CONSUMIDORES.GAL

Jueves, 30 de noviembre | 9:30 – 14:00
JORNADA DE MAÑANA. PRODUCTOS DEL MAR

9:30 | Inauguración. Alfonso Villares Bermúdez. Conselleiro do Mar. Xunta de Galicia.

9:45 | Beneficios de consumo de pescado. Guillermo Aldama López, cardiólogo. Complejo Hospitalario Universitario de A Coruña.

10:00 | Presentación del estudio de la UCGAL sobre el consumo de pescado y del Estudio OCU 'Impacto inflación en la cesta de la compra'. Miguel López Crespo. Secretario Xeral Unión de Consumidores de Galicia.

10:15 | Mesa redonda. ¿Es caro el pescado? Modera: Gonzalo Rodríguez Rodríguez. Experto en Economía Pesquera. Profesor Titular de Economía Aplicada – USC.

Participan:

- José Basilio Otero Rodríguez. Patrón Mayor de Burela y Presidente de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores.
- Luis Fernando García Castro. Director del departamento técnico de CONXEMAR.
- María Martínez-Herrera Hernández. Responsable de seguridad alimentaria y medio ambiente de ASEDAS.
- Carlos Cruzado Catalán. Presidente del Sindicato de Técnicos de Hacienda GESTHA.
- Rosa Chapela Pérez. Responsable del Área de Socioeconomía de la Pesca (CETMAR) y Directiva de Unión de Consumidores de Galicia.

11:30 | Pausa – café

12:00 | Mesa Redonda ¿Cuesta acceder al pescado?. Modera Ana Alzaga Menaza. Secretaria General de Unión de Consumidores de Euskadi-UCE.

Participan:

- María Luisa Álvarez Blanco. Directora General de FEDEPESCA.
- Jorge Eiroa López. Director de compras de VEGALSA.

12:45 | Información al consumidor en el etiquetado de productos del mar. Pedro Gandarillas Iglesias. Jefe de Inspección e Control dos Recursos, Subdirección General de Guardacostas.

13:00 | Mesa Redonda. Innovación y tendencias en el consumo de pescado. Modera: Gloria da Conceição Arieira Felgueiras. Presidenta Delegación Regional DECO-Minho.

Participan:

- Marta Lara. Senior Marketing Manager Fish & Ready Meals EMEA. Sealed Air Corporation.
- Mónica Cascallar Latorre. Directora de Innovación CONGALSA.
- Belén Vázquez Sampayo. Coordinadora Área de Mercados e Internacionalización del CLUSAGA.

13:45 | ¿Qué hay detrás del pescado?. Rogelio Santos, pescador y divulgador.

14:00 | Estrategias y propuestas para mejorar el consumo de pescado. Antonio Basanta Fernández, Director Xeral de Pesca. Consellería do Mar – Xunta de Galicia.

Jueves, 30 de noviembre | 16:15 – 20.00
JORNADA DE TARDE. LOS ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

16:15 | Inauguración sesión de tarde.

16:25|| Los alimentos de calidad diferenciada. José Luis Cabarcos Corral. Director de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (AGACAL). Xunta de Galicia.

16:45 | Mesa redonda. Los productos de Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Modera: Prudencio Prieto Cardo, Presidente de la Unión de Consumidores de Castilla y León.

Participan:

Enrique Pascual García. Presidente DOP Ribera del Duero.
Mané Calvo García-Benavides. Presidente DOP Mexillón de Galicia.
Félix Ajuria Otxandiano. Presidente DOP Queso Idiazabal.
Luis Antonio Vázquez Pérez. Director de Promoción y RR.EE. IGP Ternera Gallega.
José Carlos Sánchez Morilla. Director Comunicación DOP Aceite Oliva Estepa.

18:00 | Pausa – café

18:15 | Mesa Redonda. Alimentos ecológicos. Modera: Oriol Roa Aymerich, Director de Unió de Consumidors de Catalunya.

Participan:

- Ana Díaz Pérez. Subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria– MAPA.
- Francisco Valladares. Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA).
- José Costoya Cereijo. Intereco.

18:45 | La seguridad alimentaria en el contexto de la calidad diferenciada. Amaia de Ariño. Directora Técnica de la Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria – ELIKA.

19:00 | Aspectos nutricionales en los alimentos de calidad diferenciada. Rosaura Leis Trabazo. Presidenta de la Fundación Española de la Nutrición.

19:15 | Breadfree, un ejemplo de innovación e investigación. Daniel Gómez – Bravo Puerta. CEO y cofundador.

19:30 | El coste de los alimentos. Luigi Tozzi. Safe Food Advocacy Europe.

19:45 | Cuadernos de buenas prácticas en el etiquetado de alimentos. Unión de Consumidores de Galicia y la Agencia Gallega de Calidad Alimentaria.

20:00 | Finaliza la sesión de tarde.

Viernes, 1 de diciembre | 9:30 – 14:15
PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR Y SOSTENIBILIDAD

9:30 | Inauguración. María Jesús Lorenzana Somoza. Conselleira de Economía, Industria e Innovación. Xunta de Galicia.

9:45 | Hábitos de consumo postpandemia. Ana Mendoza Martínez. Jefa de área de la Subdirección General de Promoción de los Alimentos de España. Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

10:05 | Mesa redonda. Preferencias y necesidades de los consumidores. Modera: Vicente Inglada Alcaide , Presidente de la Confederación ConsumES.

Participan:

- Cristina Calvo Porral. Catedrática Comercialización e Investigación de Mercados – UDC
- Paloma Sánchez Pello. Directora de sostenibilidad y competitividad de FIAB
- Melissa Pagliaro Fernández. Directora de Marketing y RSE de GADISA
- Delmiro Hermida Rodríguez. Confederación de Mercados Tradicionales de España – METRAE

11:00 | La influencia de la inteligencia artificial en la decisión del consumidor
Miguel Vieito Villar. Abogado e Investigador en Derecho de las nuevas tecnologías.

11:15 | Presentación del estudio sobre hábitos sostenibles. María Devesa Maciñeiras, directiva de la Unión de Consumidores de Galicia.

11:30 | Pausa – café

12:00 | Mesa Redonda. La sostenibilidad en el sector de la alimentación. Modera: Dr. Fernando Manuel Martíns Viana. Diretor Executivo do Tribunal Arbitral de Consumo – CIAB.

Participan:

- Floriana Cimmarusti. Secretaria General de SAFE Advocacy Europe.
- Roberto García González. Secretario Ejecutivo de UPA Federal.
- Bruno de Llano Gómez Ulla. Delegado de ECOEMBES en Galicia.
- Brígida Nieto Grande. Directora de Marketing y Comunicación de FROIZ.
- Verónica Marcos Arrojo. Presidenta FADEMUR Galicia.

13:15 | Un ejemplo de innovación y sostenibilidad.

13:30 | El etiquetado desde la óptica europea. Intervienen Floriana Cimmarusti, Secretaria General y Luigi Tozzi, director adjunto de SAFE Food Advocacy Europe.

13:45 | Pequeños gestos para reducir el desperdicio alimentario. Gumersindo Feijoo Costa. Vicerrector de Transformación Digital e Innovación – USC.

14:00 | Clausura. Pedro Blanco Lobeiras. Delegado del Gobierno en Galicia.

14:10 | Despedida y cierre. Miguel López Crespo, Secretario General de Unión de Consumidores de Galicia y vicepresidente de la Confederación ConsumES.