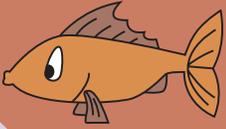


Presidencia
Española

eu

2010.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, TURISMO
Y COMERCIO

innovamar

fundación instituto tecnológico
para el desarrollo de las
industrias marítimas



European
Maritime
Day

Día Marítimo Europeo 2010

- 1. EXPOSICIÓN TECNOART: “Blue Ocean goes green”**
Iglesia de la Ciudad de la Cultura de Gijón | 17-23 de mayo
- 2. WORKSHOP “Coordinación y buenas prácticas entre Plataformas Tecnológicas Marítimas Europeas”**
Sala Azul | 19 de mayo
- 3. WORKSHOP “Naval design goes green”**
Sala Paraninfo | 20 de mayo
- 4. WORKSHOP “Productos del mar: innovación y transformación más allá de la imaginación”**
Teatro Sala Casona | 21 mayo
- 5. WORKSHOP “Red europea e Iberoamericana de Acuicultura”**
Sala Plataforma 2. Centro de Arte | 19 de mayo

SEMANA GRANDE DEL MAR EN EUROPA

Durante los días 17 a 23 de mayo, la Ciudad de la Cultura de Gijón, acogerá buena parte de los actos de la Presidencia española de la UE relacionados con el mar, entre ellos la celebración del **Día Marítimo Europeo** y la conferencia de *stakeholders* a la que se asocian diversos encuentros, seminarios y exposiciones en los que participarán destacados miembros y expertos de la Europa de los 27.

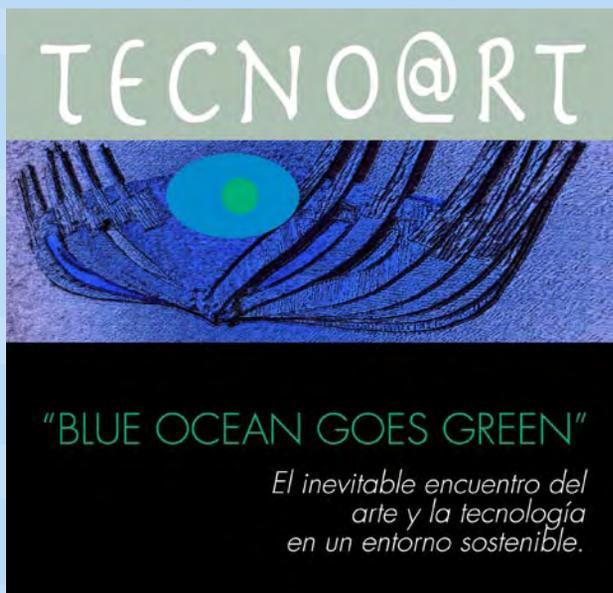
Desde su posición de promotora e impulsora de las acciones vinculadas al desarrollo tecnológico, la innovación y la competitividad en el ámbito marítimo, la Fundación INNOVAMAR con el apoyo de MITYC ejerce una importante labor de apoyo en los actos relacionados con esta “semana grande” del sector marítimo europeo, y cuenta con el respaldo de las principales instituciones organizadoras: Comisión Europea, Gobierno español y Principado de Asturias.

Entre las acciones más singulares asociadas al Día Marítimo Europeo, y que dan continuidad a las llevadas a cabo en 2009 en la ciudad de Roma, destaca la exposición denominada **“Tecnoart: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible”**, en la que ambas disciplinas exploran sus campos comunes y su progresiva confluencia. Todo ello en un entorno sostenible que suscita el otro mensaje de fondo presente en la exposición: **“Blue ocean goes green”**.

El lugar escogido para la exposición no puede ser más emblemático: la iglesia del patio central de la Ciudad de la Cultura, cuyo conjunto arquitectónico, completado con una majestuosa torre de más de 100 metros de altura, es todo un guiño a la confluencia histórica de espacios artísticos con las vanguardias técnicas y tecnológicas. La iglesia se inspira en la basílica de Santa Sofía de Constantinopla, construida en el siglo VI. La torre, a su vez, es un homenaje a la confluencia de culturas, arte y tecnología, pero también al mar, ya que toma como modelo el Faro de Alejandría, una de las siete maravillas de la Antigüedad y con una historia de leyenda de casi 2.300 años.

José Manuel Manzanedo Díaz
PRESIDENTE DE INNOVAMAR

Arturo González Romero
DIRECTOR GENERAL DE INNOVAMAR



Instituto Español de Oceanografía, Canal de Experiencias Hidrodinámicas de El Pardo, Plataforma Oceánica de Canarias, Puertos del Estado, Fundación Valenciaport, Azti-Tecnalia, Iberdrola, Universidad de Cantabria, Foro Marítimo Vasco, Secretaría General del Mar, Praesentis, Aerovisión, Soermar, Astilleros Gondán, Sistemar, Prodintec, Acuario de Gijón, Impulso y CEMMA están presentes, con sus prototipos y equipos más innovadores, en Tecno@rt.

Algunas de estas propuestas innovadoras tienen, a su vez, el contrapunto artístico en las creaciones de los escultores **Juan Francisco Pro** y **Juan Luis Molero** y de los pintores **Diego Vázquez** y **Antonio Suárez**. El **Centro de Arte y Creación Industrial**, integrado en la **Ciudad de la Cultura de Gijón** y que dirige la ex directora de Arco, **Rosina Gómez Baeza**, ha designado a **Adrián Cuervo** para este fin, con el que participarán otros tres artistas vinculados al centro.

Acto de inauguración
19 de Mayo | 12.30-13.00 h.

1 Tecno@rt: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



fundación instituto tecnológico para el desarrollo de las industrias marítimas

La muestra cuenta con dos zonas integradas:

Exposición de innovación tecnológica y recreación artística:

Proyectos tecnológicamente innovadores conectados con el mundo artístico. Diferentes artistas recrean todos estos contenidos tecnológicos dando al entorno escénico una apariencia de museo, más que de feria comercial.

Exposición fotográfica y audiovisual:

- Colecciones fotográficas.
- Vídeos descriptivos y artísticos.
- Murales e iconografía marítima.
- Composiciones musicales con el mar como referencia.

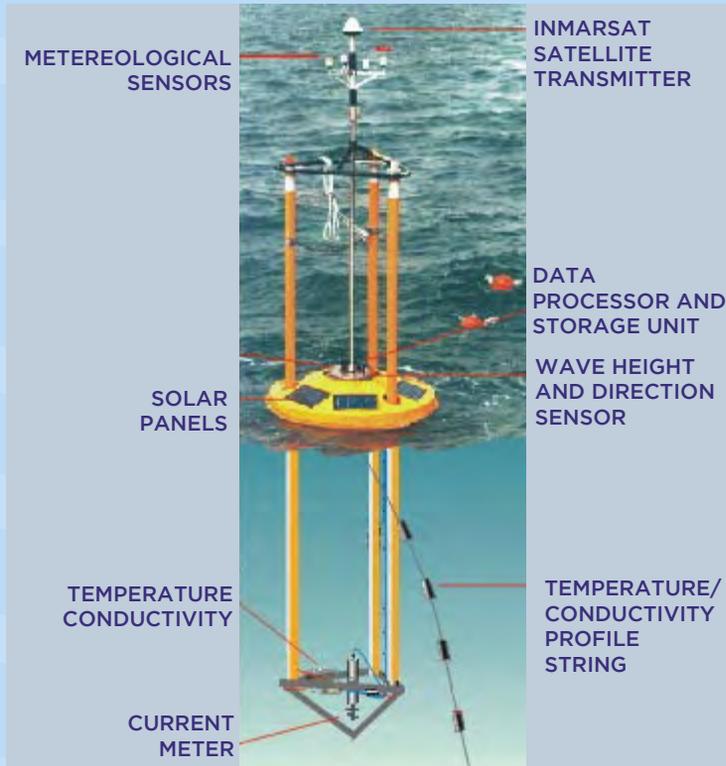
Todos los elementos expositivos se encuentran ubicados en tres zonas diferentes:

- “Tierra y Costa”
- “Mar adentro”
- “Mar Profundo”

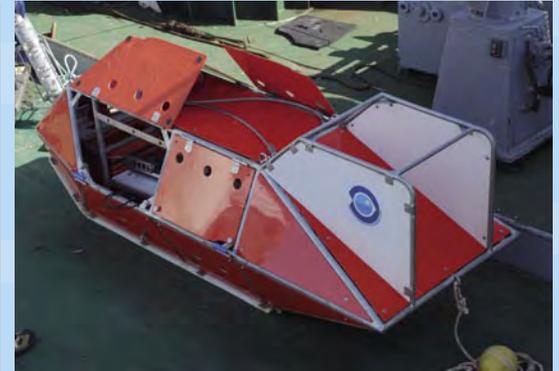
¿Por qué esta **tecnología científica**, que ahorra trabajo y nos hace la vida fácil nos aporta tan poca **felicidad**?
La respuesta es sencilla: por que aún **no hemos aprendido a utilizarla con arte**

Tecno@rt: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible





Boya (Puertos del Estado)



Trineo Fotogramétrico - TFS-2 (IEO)

_____ Vanguardias **tecnológicas y artísticas** juntas,
y equipos y objetos
innovadores reinventados,
en algunos casos, por escultores, pintores y diseñadores
que contribuyen a **transmitir y potenciar** los
numerosos vínculos existentes.

1 Tecno@rt: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible

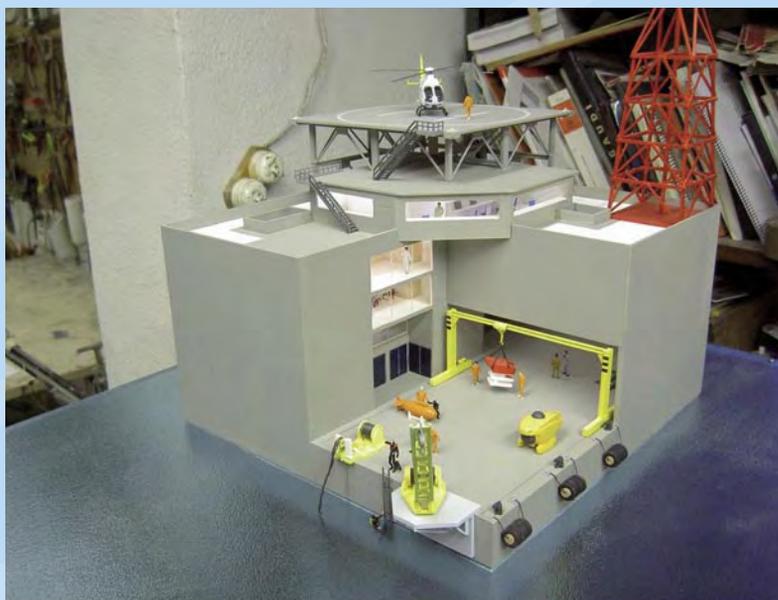


GOBIERNO DE ESPAÑA

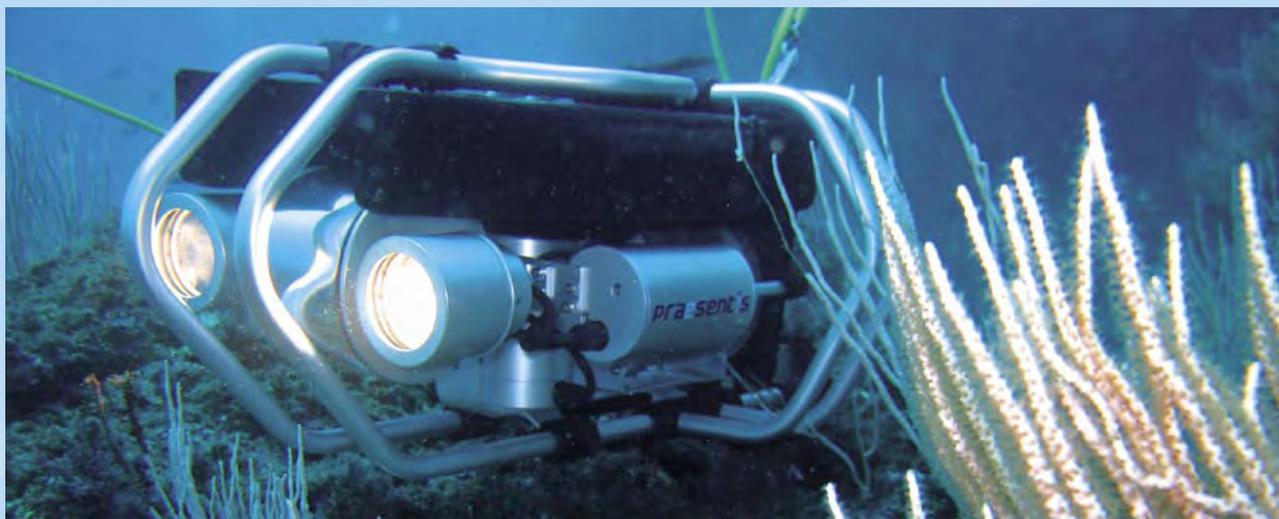
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



innovaMAR
fundación instituto tecnológico para el desarrollo de las industrias marítimas



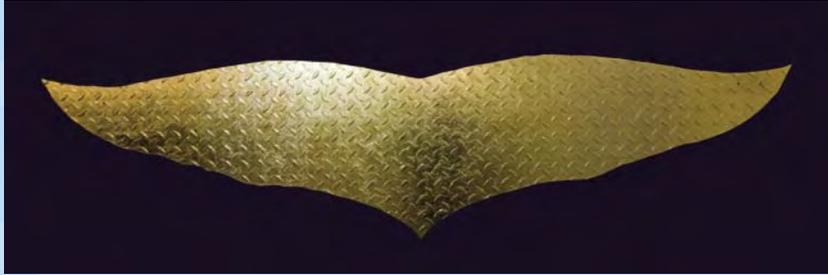
Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN)



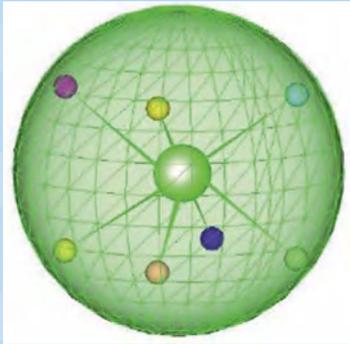
Bleeper Pro AT, explorador subacuático (Praesentis)

Tecno@rt: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible





Título: Alas (2010).
Autor: Juan Luís Jiménez Molero.
Técnica: Hierro y pan de oro.



Título: ORBE.
Autor: Juan Francisco Pro.

Escultura Serie Agua.
Autor: Juan Francisco Pro.



Título: Barco Elemental (2010).
Autor: Juan Luís Jiménez Molero.
Técnica: Hierro y luces led.



Título: Hombre Nuevo.
Autor: Juan Luís Jiménez Molero.
Técnica: Madera pintada en rojo
con luz LCD

1 Tecno@rt: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible



Las entidades participantes en la exposición son las siguientes:

Organizan:



Patrocinan:



Participan:



Para más información pueden consultar la página web
www.tecnoartgijon2010.org

Tecno@rt: El inevitable encuentro del arte y la tecnología en un entorno sostenible



Objetivo:

El principal objetivo es unificar y buscar sinergias entre las distintas actuaciones que realizan este tipo de plataformas, buscando la posibilidad de cooperación en proyectos tecnológicos, buscando mecanismos que permitan mejorar la eficiencia en la excelencia de la I+D+i de las industrias marítimas, con el fin de dar respuesta a los cambios y necesidades del sector. Se trata de una gran oportunidad para fomentar la cooperación europea entre los sectores más tradicionales y los sectores emergentes como los de energías renovables.

Moderador:

Ms. María Luisa Castaño Marín, Subdirectora General de Estrategias de Colaboración Público-Privada, Ministerio de Ciencia e Innovación.

Bienvenida:

Timoteo de la Fuente

Subdirector General de Políticas Sectoriales Industriales de MITYC

Arturo González Romero

Director General de la Fundación Innovamar

Ponentes:

1. **“La Experiencia de la Plataforma Tecnológica Marítima Italiana”**
Mario Dogliani, Director de financiación de proyecto corporativo, RINA SPA
2. **“La Experiencia de la Plataforma Tecnológica Marítima Belga”**
Ann Vanassche, Consorcio Marino de Flandes
3. **“La Experiencia de la Plataforma Tecnológica Marítima Alemana”**
Albert Aalbers, Responsable de Programas de Innovación de la Secretaría Marítima Alemana
4. **“La Experiencia de la Plataforma Tecnológica Marítima de Chipre”**
Christos Hadjichristou, Consejero Analista de Asuntos Marítimos, para la Embajada de Chipre en Bruselas
5. **“La Experiencia de la Plataforma Tecnológica Marítima Española”**
Carlos Ruiz de León, Secretaría Técnica de la Plataforma Tecnológica Marítima Española- PTME
6. **“La Experiencia de la Plataforma Tecnológica de la Pesca y Acuicultura Española”**
Maribel Rodríguez Olmo, Secretaría Técnica de la Plataforma Tecnológica Española de Pesca y Acuicultura
7. **“La Plataforma Tecnológica WATERBORNE y la Coordinación de Esfuerzos de Investigación a nivel Europeo”**
Lanfranco Benedetti, Technical Director, CESA - Comunidad de Asociaciones de Astilleros Europeo
8. **“Medioambiente y Desarrollo Sostenible”**
Rafael Gutiérrez Fraile, Asociación de Ingenieros Navales de España (AINE)



3 Naval Design goes green



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



Objetivo:

El Objetivo es realizar una demostración de las herramientas de diseño innovador en proyectos navales por expertos reconocidos en este tema.

Los ponentes explicarán sus experiencias en el diseño naval y harán especial énfasis en los futuros retos para lograr un desarrollo sostenible en la tecnología naval.

Moderador:

Dalia Pérez Albacete, Técnico de Proyectos, Fundación INNOVAMAR.

Ponentes:

- 1. Los Retos para el Diseño Sostenible de Yates**
Manuel Ruíz de Elvira, Nautatec S. L.
- 2. Naturaleza y Diseño Naval**
Iñigo Echenique, Acubens Arquitectos Navales
- 3. Innovación Tecnológica en la Industria de Construcción Naval Militar**
Ángel Martínez Martínez, Armada Española
- 4. Corrado Antonini, Presidente Honorario de la Asociación Europea de Construcción Naval (CESA)**





RAMÓN CLOTET
Fundación Triptolemos

Licenciado en Ciencias Químicas por la Universitat de Barcelona y doctor en Química industrial por la Universidad Complutense de Madrid, es además técnico bromatólogo e ingeniero técnico en industrias agroalimentarias. En la actualidad, ocupa el puesto de secretario de la Fundación Triptolemos, ejerce como profesor de Ingeniería bioquímica y como catedrático de Bioquímica de alimentos. Posee más de cincuenta años de experiencia en el sector agroalimentario y ha desempeñado puestos de dirección en empresas como Gallina Blanca, Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació, el Centro de Nutrición y Dietética de Barcelona o la Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea.

“La producción marina: su aportación futura al desarrollo alimentario”

La sociedad tiene una necesidad de alimentos y, debido a su dinámica evolución, cada vez más los necesita en forma estable, semipreparada o culinariamente preparada para llegar a un mercado global. Los productos del mar, los presentes y los futuros, de gran impacto en muchas culturas, han reforzado su posición por sus aspectos nutricionales. La industria correspondiente necesita prepararse para este reto en dos áreas básicas: la producción primaria en equilibrio con la sostenibilidad y la producción transformadora. Las dos líneas necesitan trabajar de manera coordinada y desarrollar líneas de innovación en las vías marcadas por la OCDE: innovación no es solo productos y tecnología, sino también nuevas materias primas, estrategias internas y mercadotecnia. Para la innovación es necesario abrirse al mercado del mundo de la realidad y de las ideas.



NABIL KHAYYAT
Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI)

Licenciado en Biología, posee un máster de Dirección, otro de Tecnología cervecera y también un máster de Auditoría medioambiental. Es doctor por la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid. Ha trabajado en investigación durante seis años y en la industria alimentaria durante ocho años. Fue asesor FAO en Recursos Naturales para Latinoamérica. Es profesor asociado de la Universidad Autónoma de Madrid, imparte clases en varios másteres y en la actualidad dirige la División de Ciencias de la Vida y los Materiales del CDTI, donde atiende a proyectos de innovación de las empresas que operan en las áreas agrarias, alimentarias, farmacéuticas, de biotecnología, de salud, de medioambiente y de nuevos materiales.

“Innovación y creatividad en productos de la pesca y acuicultura”

En los últimos diez años, el capital y los activos materiales fueron los principales factores de la producción, se podía comprar tecnología “llave en mano” y tener éxito empresarial. Este hecho formó la sociedad industrial. Hoy en día estamos ante la sociedad del conocimiento, que se basa en la aplicación intensiva del saber. Estamos ante nuevos retos, oportunidades y posibilidades reales de utilizar los conocimientos científicos y tecnológicos para lograr la diferenciación y aumentar la competitividad. En mercados dinámicos como los actuales, donde se ha acortado la vida media de los productos, las empresas están obligadas a dar una respuesta rápida para poder sobrevivir. La respuesta de una empresa tiene que basarse en la creatividad, y adoptar estrategias creativas es una necesidad práctica en cualquier situación. Tenemos la obligación de reaccionar, y se reacciona innovando.



FEDERICO MORAIS
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

Doctor en Ciencias químicas por la Universidad de Oviedo y máster en Dirección Comercial y Marketing por el IE Business School (Instituto de Empresa), del que es profesor asociado. También es profesor de tercer ciclo en la Universidad Autónoma de Madrid. Ejerce desde el año 2000 como Director del Departamento de Innovación y tecnología de FIAB, cargo que compatibiliza con el de Director de la Plataforma Tecnológica Food for Life – Spain desde el año 2006. Durante 20 años ha trabajado en los sectores lácteos, cárnicos y de ingredientes, ha trabajado en el Instituto del Frío del CSIC durante seis años y ha colaborado con la Unión Europea como consultor tecnológico dentro de los programas Tacis de ayuda a la antigua Unión Soviética.

“Open innovation”

En la actualidad las empresas del sector de alimentación ven reducidas sus ventajas competitivas por que sus principales suministradores han convertido sus servicios en un *comodity*, que es compartido muy rápidamente con la competencia. El mayor riesgo, es perder el control de la cadena de valor del conocimiento. A través del concepto *open innovation*, el sector debe crear alianzas estratégicas para que todo el *know how* sea explotado por sus miembros en el desarrollo de nuevos procesos y productos.



4 Productos del mar: innovación y transformación más allá de la imaginación



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



RAFAEL ANSÓN
Real Academia Española de Gastronomía

Licenciado en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid, diplomado por la Escuela Nacional de Administración Francesa, técnico de Información y Turismo del Estado, por oposición, y director general de Planes Provinciales en la Presidencia del Gobierno. Ha sido director general de RTVE (1976-1978) y asesor del presidente del Gobierno Adolfo Suárez, secretario general de la Fundación de Estudios Sociológicos y secretario general de la Fundación Española de la Nutrición. Experto en comunicación, es escritor, conferenciante y director de la Cátedra Olímpica en la Universidad Camilo José Cela. Cuenta con las Grandes Cruces de Isabel la Católica, del Mérito Civil, de la Seguridad Social, la Encomienda de Número de Alfonso X El Sabio, así como con el Gran Collar al Mérito Olímpico, la Gran Cruz del Mérito Naval con distintivo blanco y la Encomienda de Número al Mérito Alimentario.

Además, es presidente de honor de la Academia Internacional de Gastronomía y presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, que acaba de recibir la Placa de Oro al Mérito Turístico. También ha sido galardonado con el Grand Prix de la Culture Gastronomique 2009.

“Gastronomía del Mar”

En la tradición gastronómica española, la cocina marinera ha sido siempre uno de los pilares. Desde el Siglo de Oro, los recetarios se han poblado de fórmulas en las que los mejores pescados y mariscos recibían un tratamiento leve para salvaguardar su sabor. En nuestro tiempo, las recetas tradicionales y los platos creativos de los maestros son fuente de una gran riqueza para los aficionados a la forma más sana de comer.



JAVIER BORDERÍAS
Instituto del Frío, Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Profesor de investigación del CSIC, lleva treinta años trabajando en tecnología de productos pesqueros, con especial incidencia en el aprovechamiento de subproductos y la elaboración de diversos productos reestructurados que se encuentran actualmente en el mercado (sucedáneo de angulas, sucedáneo de anillas de calamar, sucedáneo de anchoas, sucedáneo de chanquetes, entre otros). También fue director de la Oficina de Transferencia de Tecnología de la Secretaría General del Plan Nacional I+D+i.

“Subproductos Gourmet: de la imaginación al plato”

Subproductos gourmet: de la imaginación al plato. Una forma de aprovechar los subproductos musculares pesqueros o los músculos de especies no comerciales es mediante procesos de reestructuración del músculo, previamente separado, que puede dar lugar a productos con texturas y apariencias atractivas. En tal sentido cabe señalar la gelificación en frío mediante la utilización de ingredientes y la gelificación térmica del músculo picado o del *surimi*. En esta conferencia, Javier Borderías expone la tecnología y muestra ejemplos de productos elaborados en su laboratorio.



ELENA CALZADO
Fundación Innovamar. Pescaplus

Licenciada en Ciencias químicas por la Universidad Complutense de Madrid, en la actualidad trabaja para la Fundación Innovamar donde gestiona la Oficina Pescaplus para la Promoción y Dinamización de Proyectos de I+D+i del Sector Pesquero y Acuícola del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. Ha trabajado en el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), en la Red de Oficinas de Transferencia de Resultados de Investigación de la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas y como responsable de I+D, Calidad y Medio Ambiente en la consultora medioambiental Infraeco. Colabora habitualmente con la Comisión Europea como evaluadora de proyectos de I+D en Energía y Transporte. Ha participado también en la creación del Mapa de Ayudas a la I+D+i del Sector Pesquero y Acuícola

“Innovar ya no es innovador”

Es la “era de la innovación”. Europa se aferra a este término como tabla de salvación en tiempos de crisis. La mayoría de las empresas son conscientes de la necesidad de innovar en su negocio para sobrevivir en el entorno económico actual, competitivo, veloz y globalizado. Sin embargo, si todos innovamos, innovar deja de ser innovador y en lugar de un elemento diferenciador frente a la competencia se convierte en una obligación para la supervivencia empresarial. Innovar implica un profundo cambio en el comportamiento y los valores de las empresas, que deberán adaptarse de forma constante y rápida. Este proceso es muy complejo y no siempre exitoso, pero el esfuerzo en la mayoría de los casos merece la pena. La clave reside en conocer los pasos que se deben dar, cómo fomentar la creatividad o cómo organizarse para canalizar y aprovechar al máximo este espíritu innovador.

21 de MAYO

Inaugura: Aurora de Blas, Subdirectora General de Economía Pesquera (MARM)

Moderadora: Arturo González, Director General de la Fundación Innovamar



Descripción:

El objetivo de la reunión es la definición y puesta en marcha de una Red de organizaciones de Europa y América Latina interesadas en la cooperación e intercambio de información para el fomento de la I+D+i en acuicultura. No obstante, esta reunión es parte de una actuación que se desarrollará a lo largo de todo el año 2010 y sucesivos, que prevé no sólo la puesta en marcha de la red, sino también su coordinación y dotación de contenido a través de un sistema de recopilación de informaciones y noticias de interés para el sector (apertura de convocatorias de ayudas públicas de programas de financiación de I+D+i relevantes, catálogo de ofertas y demandas tecnológicas en el campo de la acuicultura, vigilancia tecnológica, calendario de eventos del sector y oferta de programas de formación, etc.) integrado en una red social virtual (Facebook, etc.).

La participación en la feria AQUASUR 2010 (24-27/03/2010) servirá para organizar una reunión preparatoria con organizaciones de América Latina interesadas en integrarse en la red.

Moderador:

Clive Dove, Jefe de proyectos de pesca y acuicultura. Fundación Innovamar.

Bienvenida:

Jose Luis González Serrano

Secretaría General del Mar, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino

Arturo González Romero

Director General de la Fundación Innovamar

1. **Luis Pichott. Jefe del Área de Recursos Marinos. Fundación Chile (Chile).**
2. **Jorge Mario Díaz. Presidente de ACUANAL y Director Ejecutivo de CENIACUA (Colombia).**
3. **Felipe Matias. Secretario Ejecutivo de la Red de Acuicultura de las Américas.**
4. **Emma Bello Gómez. AquaTT (Red Europea para la formación y el desarrollo tecnológico en acuicultura)**
5. **John Bostock. Consultor senior del Instituto de Acuicultura de la Universidad de Stirling.**
6. **Courtney Hough. Secretario de la Plataforma Tecnológica y de la Innovación Europea de Acuicultura (EATIP), Secretario General de la Federación Europea de Productores de la Acuicultura (FEAP).**
7. **Jorge Suárez Díaz. Director de Ingeniería IMPULSO.**

Discusión abierta.

