



**Interreg**  
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA



**NANO**  
eaters

## NANOEATERS DAY

Jueves 26 de octubre

3ª planta del edificio CEI Parque Tecnológico de Galicia

Ourense

### 16:00 PRESENTACIÓN DEL PROYECTO NANOEATERS

#### Transferencia y valorización de nanotecnologías a pymes innovadoras (early adopters) de la Eurorregión

Agencia Gallega de Innovación

International Iberian Nanotechnology Laboratory INL

### 16:15 APLICACIONES DE NANOTECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

**Caso de Uso 2- Aceite de oliva.** Caracterización del aceite de oliva virgen extra y el estudio de su tipicidad mediante el desarrollo de biosensores.

Jesús Simal, Departamento de Química Analítica y Alimentaria,  
Facultad de Ciencias, Universidad de Vigo, Campus de Ourense

**Caso de Uso 4- Sensores Biotoxinas Marinas.** Diseño de un sensor "Lab-o-a-chip" para la detección de biotoxinas marinas.

Jorge Pérez, Departamento de Química, Universidad de Vigo  
Begoña Espiña, Departamento de Ciencias de la Vida - Calidad de Aguas,  
INL

**Caso de Uso 6. Ostreocinas.** Método de detección rápida de toxinas emergentes ostreocinas.

Natalia Vilariño, Departamento de Farmacología, Facultad de  
Veterinaria, Universidad de Santiago de Compostela,  
Campus Universitario de Lugo  
Begoña Espiña, Departamento de Ciencias de la Vida - Calidad de Aguas,  
INL

#### Experiencia práctica. Empresa INDROPS LABORATORIO

Miguel González, Director Indrops Laboratorio

### 17:15 DEBATE

### 17:30 FIN DE LA JORNADA

Axencia Galega de Innovación - GAIN  
Rúa de Airas Nunes, s/n - Edif. CNTG  
15702 - Santiago de Compostela  
T. +34 981 957000  
Inscripciones: centros.gain@xunta.gal



XUNTA  
DE GALICIA



Universidade de Vigo

