

CARLOS J. RODRÍGUEZ VÁZQUEZ

Doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad de Santiago de Compostela (USC), desarrollando su actividad profesional y docente en el Departamento de Tecnología de Productos Pesqueros de la USC, durante 23 años, continuando posteriormente su experiencia en el Centro Tecnológico de ANFACO-CECOPESCA.

Actualmente es el responsable de la División de Tecnologías de Conservación dentro del Área de Fábrica del Futuro.

Su CV engloba actividades enmarcadas dentro de proyectos de carácter autonómico, estatal y europeo, y especialmente en contratos privados con empresas del sector pesquero y transformador.

Ha colaborado en diversos planes de formación en el sector pesquero, incluyendo la Cofradía Santiago Apóstol de Celeiro, y Puerto de Celeiro, S.A.

Posee experiencia en el terreno, participando en campañas de Gran Sol, Guinea, y a lo largo de la costa gallega.

Su implicación en la implantación del sello Galicia Calidade de la Merluza do Pincho de Puerto de Celeiro ha sido crucial, por lo que es evidente que se trata de un científico querido y estrecho colaborador con el sector pesquero de Celeiro en particular.

Ha realizado diversas publicaciones científicas, así como de carácter divulgativo, con una diversidad temática en el sector del pescado, desde la cinética enzimática del proceso de maduración de la anchoa, pasando por el estudio de parámetros químicos y sensoriales de los procesos de elaboración de conservas de túnidos y sardinas, desarrollo de piensos para pulpo, aprovechamiento de descartes, uso de algas para alimentación humana, etc.

En cuanto al estudio de parásitos, su actividad se ha desarrollado en procesos para eliminar la vitalidad de los mismos.