

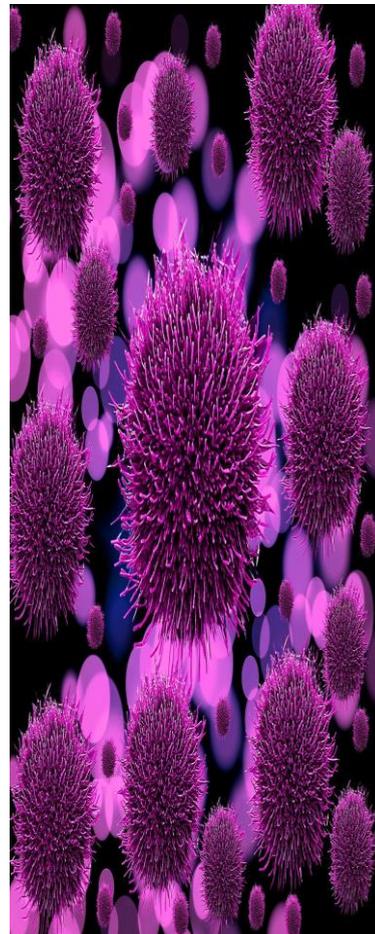
Las bacterias de origen marino con potencial probiótico son potencialmente mucho más efectivas en acuicultura que aquellas otras de origen terrestre por motivos obvios. De igual forma, ingredientes funcionales y nutracéuticos provenientes de fuentes marinas son una fuente alternativa a los existentes, y, a nivel nutricional posiblemente más útiles debido a su origen, similar al de las especies piscícolas cultivadas. El grado de aplicabilidad, especialmente de los primeros, es aún anecdótico debido en parte a la falta de estudios que constaten su eficacia, pero, sobre todo, a los impedimentos legales existentes que coartan el uso de los ya identificados y validados a la vez que disuaden a investigadores y empresas de seguir esa línea de trabajo.

El aprovechamiento de microorganismos, así como el de otros recursos marinos por la vía de los nutracéuticos, se encuadra en el contexto de la valorización en su acepción más amplia, y representa una tendencia y un ámbito de investigación muy prometedor con alta aplicabilidad a medio plazo si se solventan los actuales escollos legales.

Este seminario se organiza como una actividad de comunicación del proyecto CVMAR+i
Programa INTERREG V-A España- Portugal (POCTEP)
<http://cvmari.cetmar.org>



Asistencia gratuita por riguroso orden de inscripción vía web, indicando nombre y empresa a la dirección:
www.cetmar.org/seminarios/JornadaProbioticos
Centro Tecnológico del Mar : fundación CETMAR
C/ Eduardo Cabello s/n
36208 VIGO



Probióticos y Nutracéuticos de Origen Marino Aplicados a la Acuicultura. Estado del Arte



Vigo 15 de Marzo de 2018

El rápido crecimiento que el sector de la acuicultura ha tenido en los últimos años ha sido posible, en gran medida, gracias a la implantación de técnicas de cultivo intensivas; éstas, han generado problemas añadidos como la exposición de los peces al estrés y a las enfermedades. Precisamente éstas representan una de las mayores limitaciones al desarrollo del sector, habiéndose asentado básicamente su tratamiento en el uso de antibióticos y otros agentes profilácticos, cada vez con mayores restricciones en su uso y con impactos medioambientales añadidos.

Adicionalmente, la tendencia hacia el fomento de una acuicultura sostenible que exige crear y mantener ambientes favorables, ha impulsado la búsqueda de soluciones aceptables para optimizar la producción de una manera natural y respetuosa con el medio ambiente. En este contexto, los probióticos y nutraceuticos se perfilan como una alternativa de gran interés para el biocontrol de microorganismos patógenos.



Programa

09:00-09:30. Recepción y Acreditación

09:30-09:40. Presentación y Apertura

Paloma Rueda Crespo

Directora Gerente

Centro Tecnológico del Mar CETMAR



09:40-10:00. Presentación del proyecto CVMAR + i

Paula Dagá Miraz

Directora Técnica

BIALACTIS BIOTECH SL



10:00-10:40. Bacterias de Origen Marino con Potencial Probiótico para su Aplicación en Acuicultura

Miguel Ángel Moriñigo Gutiérrez

Catedrático de la Universidad de Málaga

Departamento de Microbiología



10:40-11:20. Bioencapsulación probiótica en alimento vivo para larvicultura

Inés García de la Banda

Investigadora. IEO de Santander



11:20-11:50. Pausa Café.

11:50-12:30. Polisacáridos procedentes de la macroalga *Ulva ohnoi* como recurso funcional en acuicultura

**Catalina Fernández Díaz. Investigador Titular
Instituto e Investigación y Formación Agraria y
Pesquera IFAPA**



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

12:30-13:15. Lípidos de microalgas marinas: entre la nutrición y la nutraceutica

**José Pedro Cañavate Hors. Investigador Titular
Instituto e Investigación y Formación Agraria y
Pesquera IFAPA**



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

13:30. CLAUSURA