

Macro y Microalgas como Fuente de
 Bioproductos e Ingredientes Nutricionales en
 Acuicultura

Vigo, 26 de Septiembre de 2019

Taller temático interactivo TTI

El ámbito de la investigación y el de las empresas representan los dos contextos sobre los que reposa el desarrollo económico de cualquier sociedad. Esa separación no es tan distante en todos los sectores de actividad, pero, en términos generales, puede afirmarse que existe un claro distanciamiento y desconocimiento mutuo entre las actuaciones que se llevan a cabo en ambos ámbitos.

Existen muchas estrategias de cara a conseguir una transferencia neta de los resultados de investigación, una de ellas, promovida en el seno del proyecto de acrónimo CVMAR+i <http://cvmari.cetmar.org>, es la de los denominados Talleres Temáticos Interactivos (TTI): foro presencial de trabajo, de dimensión reducida, que aborda una temática monográfica muy concreta sobre la que se busca un intercambio de conocimientos existentes, aplicabilidad de los mismos y necesidades identificadas aún por cubrir, entre los principales actores del sistema I+D+i.

El presente Taller Temático Interactivo TTI lleva por título **Macro y microalgas como fuente de bioproductos e ingredientes nutricionales en Acuicultura**. 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. 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 bioproductos e ingredientes de origen marino objeto de este evento se perfilan como una alternativa de gran interés y justifican este Taller monográfico.

Programa

08:30-08:45. Bienvenida y Café

Paloma Rueda Crespo/Julio Maroto

Directora Gerente/Coordinador de área
Centro Tecnológico del Mar CETMAR

SECUENCIA DE USO DE UN NUTRACÉUTICO GENERADO A PARTIR DEL CULTIVO ESPECÍFICO DE UN ORGANISMO (MICROALGAS)

08:45-09:30. Base biológica. Cómo modificar el contenido en el bioproducto de la misma; modificación genética, selección de cepas, modificación de las condiciones de cultivo.

Rosa León Bañares

Facultad de Ciencias Experimentales
Universidad de Huelva.

09:30-10:15. La producción en biorreactores; tipología y características de los biorreactores, parámetros de control, rendimiento, cosecha procesado y caracterización nutricional del producto. Fases del bioproceso experimental.

María del Carmen Cerón-García

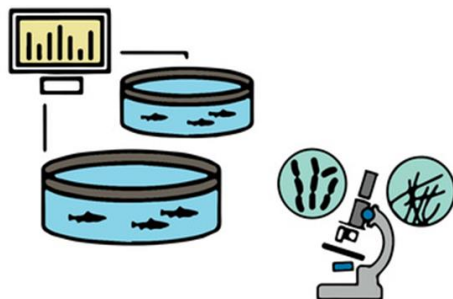
Grupo de Microalgas. Universidad de Almería

10:15-11:00. Utilización de las algas en piensos para peces.

Fco. Javier Alarcón López

Ecología acuática y acuicultura. Universidad de Almería

11:00-11:30. Pausa Café



LÍPIDOS DE MICROALGAS MARINAS. PROTEÍNAS NO CONVENCIONALES. EXPERIENCIAS DE EMPRESA

11:30-12:15. Lípidos de microalgas marinas aplicados a Acuicultura

José Pedro Cañavate Hors

Investigador Titular

Instituto e Investigación y Formación Agraria y Pesquera IFAPA

12:15-13:00. Búsqueda de nuevas fuentes no convencionales de proteínas para la acuicultura (Sustitución de harina de pescado por harina de algas).

Roberto Abdala Díaz

Departamento de Ecología y Geología.

Universidad de Málaga

13:00-13:45. Desarrollo de nuevos piensos para acuicultura basados en las propiedades funcionales de las microalgas.

Proyecto ALGAFEED.

Paula Iglesias González

Responsable Producción de Microalgas.

BUGGYPOWER SL

M^a Dolores Hernández

Equipo de Acuicultura CRM-IMIDA

13:45-13:55. Proyecto AquaVitae: nuevas especies, procesos y productos de la acuicultura en el Atlántico (low trophic)

Rosa Chapela Pérez

Coordinadora del Área de Socioeconomía de la Pesca

Centro Tecnológico del Mar CETMAR

13:55-14:00. Clausura