



 **10 OCTUBRE 2023**
Edificio CTAQUA y ONLINE

JORNADA FINAL

Jornada de presentación de resultados del proyecto

PROGRAMA

09.45 – 10.00 RECEPCIÓN DE PARTICIPANTES

10.00 – 10.20 BIENVENIDA

- **Juan Manuel García de Lomas**
Director Gerente de CTAQUA
- **José Pellicer Peris**
Secretaría general de Pesca, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

10.20 – 11.00 SESIÓN 1: EL Proyecto INNOVALGA

- **Las algas como opción de futuro**
Erik-jan Malta, Jefe de Departamento de Investigación Aplicada e Innovación, CTAQUA
- **Principales resultados del Proyecto**
Manuel Macías, Jefe de Sección de Cultivo de algas, CTAQUA

PAUSA CAFÉ

11.25 – 12.45 SESIÓN 2: Cultivo y aplicaciones de algas

- **Algas de las costas españolas. Potenciales usos y aplicaciones**
Ignacio Hernández, Catedrático Área de Ecología, Universidad de Cádiz (UCA)
- **Técnicas de cultivo con algas endémicas de España**
Lara Méndez, Investigadora posdoctoral, Banco Español de Algas (BEA)
- **Evaluación de aplicaciones de alto interés económico**
Paula Iglesias, Investigadora Recursos Marinos y Acuicultura I+D+i, ANFACO
- **Normativa y recomendaciones para el desarrollo del sector**
Juan Luis Gómez Pinchetti, Director científico y responsable de la Unidad de Biotecnología y Cultivo, BEA



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

ctaqua
CENTRO TECNOLÓGICO
DE LA ACUICULTURA


**ANFACO
CECOPESCA**



ULPGC
Universidad de
Las Palmas de
Gran Canaria

Fundación
Parque Científico
Tecnológico



UCA
Universidad
de Cádiz

12.45 – 13.45 Mesa redonda: Contribución de las algas a la economía azul

- **Carlos Unamunzaga**
Director general de Fitoplancton Marino
Presidente de la Asociación Europea de Biomasa de Algas (EABA)
- **Futuralga**
Pendiente de confirmación de la persona participante
- **Felix López Figueroa**
Catedrático Área de Ecología, Universidad de Málaga (UMA)
Director del Instituto andaluz de Biotecnología y Desarrollo azul (IBYDA)
- **José Pellicer Peris**
Secretaría general de Pesca, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

13.45 – 14.00 SESIÓN 3: Algas y gastronomía

- **Innova en tu cocina: 27 recetas con algas**
Daniel Marín, Departamento de transformados, CTAQUA

14.00 –14.15 Clausura del evento

DEGUSTACIÓN DE ELABORACIONES CON ALGAS



Edificio CTAQUA

Muelle Comercial S/N 11500 - El Puerto de Santa María / Cádiz – España.

[Ver ubicación en Google](#)



Inscripciones

[Accede al formulario de inscripción](#)



Contacto: m.macias@ctaqua.es



www.ctaqua.es



[@Ctaqua_CT](https://twitter.com/Ctaqua_CT)



[CTAQUA](#)



[Proyecto INNOVALGA](#)

La financiación de este proyecto se enmarca en las subvenciones a agrupaciones de entidades que realicen proyectos de inversión y reforma en materia de investigación para el desarrollo tecnológico, la innovación y el equilibrio de la cadena de comercialización en el sector pesquero y de la acuicultura en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR).



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia