

“DÍA DE LA ACUICULTURA”

ACCIÓN INSTITUCIONAL

25 de noviembre 2016

ACTO DE APERTURA

11.00 Dra. Marisol Izquierdo López, Directora del Instituto Universitario de Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos (IUECOAQUA)

IMPORTANCIA DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

11.10 Mesas de presentación

- 11:10 - 11:30 - Pesca: estado actual, retos y futuro

D. Gabriel Jiménez Cruz (FEDERACIÓN PROVINCIAL COFRADÍAS DE LAS PALMAS)

D. José Juan Castro Hernández (Investigador del IUECOAQUA)

- 11:30 - 11:50 Acuicultura: estado actual, retos y futuro

D. José Carlos Rendón Gómez (Presidente de APROMAR)

Dña. Marisol Izquierdo López (Dtra. del IUECOAQUA)

- 11:50 - 12:10 Marco de financiación: regional y europeo en I+D+i

D. Manuel Miranda Medina (Director de la ACIISI)

D. Antonio López Gulías (Jefe de área de la ACIISI)

- 12:10 - 13:00 Mesa Redonda de Pesca, Acuicultura y Financiación

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE ACUICULTURA

VISITA A LAS INSTALACIONES DE ACUICULTURA y STANDs de empresas



“DÍA DE LA ACUICULTURA”

ACCIÓN DIVULGACIÓN
26 de noviembre 2016

ACTO DE APERTURA

11.00 Dra. Marisol Izquierdo López, Directora del Instituto Universitario de Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos (IUECOAQUA)

ACUICULTURA Y VALOR DE SUS PRODUCTOS

11:10 - 11:45 La Acuicultura en Canarias y su entorno europeo

- *Dra. Marisol Izquierdo López (Dtra. del IUECOAQUA)*

11:45 - 12:30 El valor nutricional de los productos marinos

- *Dr. Luis Serra Majem (Dtor. del IUIBS)*

12:30 - 13:00 Valoración sensorial de los productos de acuicultura

- *Dr. Rafael Ginés Ruiz (Investigador del IUECOAQUA)*

- *MS. Iván Vidal Payá (Dtor. Producción Langostino Real Canarias)*

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE ACUICULTURA

VISITA A LOS STANDS de empresas



Día Mundial de la Acuicultura

INSTITUTO UNIVERSITARIO ECOAQUA

Productos de acuicultura

Sabrosos, Sanos, Seguros

El Instituto Universitario EcoAqua impulsa una visión estratégica del sector acuícola con productos de alta calidad nutritiva, innovación con dietas sostenibles, selección de especies, policultivos multitroóficos; incentivando un modelo de desarrollo social y biotecnológico basado en especies locales

La acuicultura produce:

- 9 de cada 10 salmones consumidos
- 8 de cada 10 mejillones consumidos
- 2 de cada 4 langostinos consumidos



Día Mundial de la Acuicultura

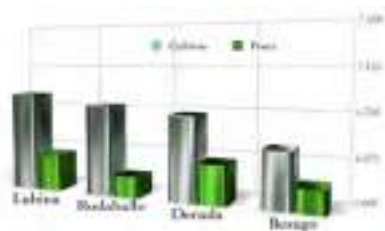
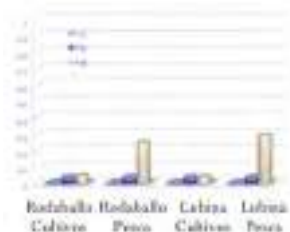
INSTITUTO UNIVERSITARIO ECOAQUA

ESPECIES NATIVAS con TÉCNICAS de CULTIVO DESARROLLADAS en CANARIAS



El pescado de acuicultura contiene menos metales pesados y menos contaminantes derivados del DDT que el de pesca.

Nuestros estudios con más de 1500 consumidores españoles de 10 comunidades autónomas demuestran que el pescado de acuicultura es más sabroso que el de pesca.



La acuicultura da empleo a más de 80.000 personas en Europa. España el primer productor de la Unión Europea.