

ESPAÑOL

El proyecto de acrónimo ATLAZUL (<https://atlazul.eu/>), financiado por el Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza Interreg V-A España Portugal, supone una iniciativa de cooperación entre las regiones de Andalucía, Alentejo, Algarve y Galicia enmarcada dentro del contexto del crecimiento azul.

Dentro del contexto de este proyecto se creó la Plataforma REDEALGAE <http://redealgae.eu/red/> al amparo de la cual se organiza este evento. El sector de la acuicultura ha registrado en los últimos años una progresión sin precedentes cuyo futuro depende de la disponibilidad de materias primas. Reducir la dependencia de las de origen marino como fuente de elaboración de los piensos, sustituyéndolas en parte por otras de origen vegetal y animal, ha sido uno de los logros que se ha consolidado en los últimos años.

En el caso de las macroalgas y microalgas, objeto de este evento, diferentes especies están demostrando tener un claro potencial como fuentes de nutrientes y compuestos bioactivos con efectos beneficiosos sobre los organismos acuicultivados. Por otro lado, diferentes bacterias de origen marino están siendo objeto de interés por su capacidad de mejorar de un modo natural el estado de salud en distintas especies de peces y crustáceos al ser suministradas como probióticos.

PORTUGUÉS

O projeto de acrónimo ATLAZUL (<https://atlazul.eu/>), financiado pelo Programa Operativo de Cooperação Transfronteiriça Interreg V-A Espanha Portugal, supõe uma iniciativa de cooperação entre as regiões de Andaluzia, Alentejo, Algarve e Galiza enquadrada dentro do contexto do crescimento azul.

Dentro do contexto deste projeto criou-se a Plataforma REDEALGAE <http://redealgae.eu/> no âmbito da qual se organiza este evento. O setor da acuicultura registou nos últimos anos uma progressão sem precedentes cujo futuro depende da disponibilidade de matérias primas. Reduzir a dependência das de origem marinho como fonte de elaboração dos pensos, as substituindo em parte por outras de origem vegetal e animal, foi um dos lucros que se consolidou nos últimos anos.

No caso das macroalgas e microalgas, objeto deste evento, diferentes espécies estão a demonstrar ter um claro potencial como fontes de nutrientes e compostos bioactivos com efeitos benéficos sobre os organismos acuicultivados. Por outro lado, diferentes bactérias de origem marinho estão a ser objeto de interesse pela sua capacidade de melhorar de um modo natural o estado de saúde em diferentes espécies de peixes e crustáceos ao ser fornecidas como probióticos

20
OCTUBRE
2022

AYAMONTE (HUELVA)
CASA DE LA CULTURA



MICROALGAS, MACROALGAS Y PROBIÓTICOS EN LA FORMULACIÓN DE PIENSOS PARA ACUICULTURA

MICROALGAS, MACROALGAS E PROBIÓTICOS NA FORMULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA AQUACULTURA

PROGRAMA

20 DE OCTUBRE DE 2022

AYAMONTE (HUELVA)
CASA DE LA CULTURA



HORA ESPANHOLA

- ▶ **09:30-09:40. Apertura**
Julio Maroto
Centro Tecnológico del Mar – Fundación CETMAR
- ▶ **09:40-10:05. Desafíos en la formulación y optimización de piensos: protocolos, metodología, casos de éxitos (fórmulas comerciales).**
Wilson Pinto
Investigador Sénior
Researcher, & Product Manager PhD
- ▶ **10:05-10:30. Artemias y rotíferos como alimentación en las primeras etapas. Mejora de su perfil nutricional en base a microalgas.**
Patrícia Diogo. R&D Officer
Microalgae Business Unit
NECTON - Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A.
- ▶ **10:30-10:55. Papel de las biomassas de microalgas en la formulación de piensos para acuicultura. Estado del arte.**
Francisco Javier Alarcón López
Ecología Acuática y Acuicultura (RNM-346)
Catedrático. Universidad de Almería
- ▶ **10:55-11:25. Descanso. Café.**
- ▶ **11:25-11:50. Papel de las biomassas de macroalgas en la formulación de piensos para acuicultura. Estado del arte.**
Erik-jan Malta
Jefe Departamento Investigación Aplicada e Innovación
CTAQUA-Centro Tecnológico de la Acuicultura de Andalucía
- ▶ **11:50-12:15. Probióticos en la formulación de piensos para acuicultura. Estado del arte.**
Miguel Angel Moríñigo Gutierrez
Departamento de Microbiología
Facultad de Ciencias. Universidad de Málaga
- ▶ **12:15-13:15. Mesa de debate.**
- ▶ **13:15. Clausura.**

- ▶ **09:30-09:40. Recepção. Boas vindas.**
Julio Maroto
Centro Tecnológico del Mar – Fundación CETMAR
- ▶ **09:40-10:05. Desafios na formulação e optimização de alimentos para aquacultura: protocolos, metodologia, casos de sucesso (fórmulas comerciais).**
Wilson Pinto
Investigador Sénior
Researcher, & Product Manager PhD
- ▶ **10:05-10:30. Artémias e rotíferos como alimentação nas primeiras etapas. Melhoria do seu perfil nutricional com base às microalgas.**
Patrícia Diogo. R&D Officer
Microalgae Business Unit
NECTON - Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A.
- ▶ **10:30-10:55. Papel das biomassas de microalgas na formulação de alimentos para aquacultura. Estado da arte.**
Francisco Javier Alarcón López
Ecología Acuática y Acuicultura (RNM-346)
Catedrático. Universidad de Almería
- ▶ **10:55-11:25. Pausa. Café**
- ▶ **11:25-11:50. Papel das biomassas de macroalgas na formulação de alimentos para aquacultura. Estado da arte.**
Erik-jan Malta
Jefe Departamento Investigación Aplicada e Innovación
CTAQUA-Centro Tecnológico de la Acuicultura de Andalucía
- ▶ **11:50-12:15. Probióticos na formulação de alimentos para aquacultura. Estado da arte.**
Miguel Angel Moríñigo Gutierrez
Facultad de Ciencias. Universidad de Málaga
- ▶ **12:15-13:15. mesa de discussão.**
- ▶ **13:15. Encerramento.**



Inscripción asistencia presencial u online (streaming)
Inscrição asistencia presencial ou online (streaming)



<https://cetmar.org/seminarios/piensos/>

