

# DÍA MUNDIAL DE LA ACUICULTURA

## 30 de noviembre

### PROGRAMA

**10:00** Bienvenida y presentación a cargo de Javier Franco Hormiga, director de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI) del Gobierno de Canarias, y Juan Manuel Afonso López, director del GIA de ECOQUA.

Ponencia de Juan Manuel Afonso López, director del GIA.

**10:10** 'La acuicultura canaria y su impacto en la sociedad'.

Charlas breves a cargo de estudiantes del programa del doctorado de Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos (ACUISEMAR) que dirige el GIA para la ULPGC:

**10:15** 'Economía circular en acuicultura', por Luis Molina Roque.

**10:20** 'El cultivo comercial del langostino', por Marina Martínez Soler.

**10:25** 'Bienestar en lubina', por Valery Ravelo Ramírez.

**10:30** '¿Gustan los dátiles canarios a las lubinas?', por Charles Joan.

**10:35** 'Métodos alternativos de experimentación animal', por Antonio Gómez Mercader.

**10:40** 'Aplicación de la Inteligencia Artificial para morfología en langostino', por Abiam Remache Díaz.

Ponencia del investigador posdoctoral Álvaro Torres Gómez:

**10:45** 'Acuicultura celular'.

Final del Programa:

**10:50** Resumen y conclusiones.

**11:00** Pausa para café.

**11:45** Visita a las instalaciones de Acuicultura de la ULPGC.

**13:30** Degustación de productos de acuicultura.

Menú elaborado por el restaurante Maraca Las Palmas:

**LUBINA PREMIUN de Canarias**, de la empresa AQUANARIA (Las Palmas de Gran Canaria)

- Tartar de lubina con leche de tigre de jalapeño y manzana ácida
- Gilda de lubina curada con encurtidos
- Lubina a la plancha con salsa de tomates verdes tatemados e hinojo

**LEBRANCHO de Canarias**, de la ULPGC (Las Palmas de Gran Canaria)

- Ceviche de librando con ají amarillo y choclo
- Croqueta de lebrancho y kimchee
- Empanada gallega de lebrancho
- Lebrancho a la plancha con salsa meunier y alcaparras hinojo

**LANGOSTINO de Ecuador**, de la empresa RODA INTERNATIONAL (Las Palmas de Gran Canaria)

- Langostino a la gabardina con emulsión de sus cabezas
- Caldo laksa Singapur de langostinos y lima kaffir
- Wan ton de langostino frito aliñado

**Fecha:** sábado, 30 de noviembre de 2024

**Hora:** A partir de las 10:00 horas

**Lugar:** Instalaciones de ECOQUA en el Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte (PCTM-ULPGC).  
Calle Miramar, 121, 35214 - Taliarte, Telde.

Más información:

