

## DÍA MUNDIAL DE LA ACUICULTURA 2024

La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, a través de su Grupo de Investigación en Acuicultura (GIA) del Instituto Universitario de Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos (IU-ECOQUA), celebra el 30 de noviembre de 2024 el DÍA MUNDIAL DE LA ACUICULTURA, en sus instalaciones del Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte (PCTM-ULPGC), sito en la calle Miramar, 121, 35214 - Taliarte, Las Palmas.

Al igual que en ediciones anteriores, el objetivo del evento es dar a conocer a toda la sociedad la importancia que tiene la actividad científica y socioeconómica de la acuicultura como instrumento para contribuir a la alimentación de la humanidad, que, si bien ya cuenta con una población de 8.000 millones de personas en 2024, se espera que ésta sea de 10.000 millones de personas para el 2.050. Actualmente, los productos de origen acuícola ya constituyen más del 50% de la proteína de calidad que consume la humanidad, de modo muy sostenible y ecosistémico, ya que la producción acuícola no interacciona con el ciclo del agua y la energía como sucede con otras producciones animales.

Para conseguir el objetivo, el GIA celebra una jornada de mañana consistente en la siguiente agenda:

- 10:00, Bienvenida y presentación al evento *“Cultivando vida, protegiendo el mar”*
- 10:10, La acuicultura canaria y su impacto en la sociedad, por el Director del GIA
- 10:15, Economía circular en acuicultura, por el Msc. Luis Molina Roque
- 10:20, El cultivo comercial del langostino, por la Msc. Marina Martínez Soler
- 10:25, Bienestar en lubina, por la Msc. Valery Ravelo Ramírez
- 10:30, ¿Gustan los dátiles canarios a las lubinas?, por el Msc. Charles Joan
- 10:35, Métodos alternativos de experimentación animal, por el Msc. Antonio Gómez Mercader
- 10:40, Aplicación de la Inteligencia Artificial para morfología en langostino, por el Msc. Abiam Remache González
- 10:45, Acuicultura celular, por el Dr. Álvaro Torres Gómez
- 10:50, Resumen y conclusiones
- 11:00, Pausa para café
- 11:45, Visita a las instalaciones de Acuicultura de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
- 13:30, Degustación de productos de acuicultura

La degustación consistirá en productos de acuicultura:

- **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*

La asistencia a la jornada es totalmente gratuita, para lo cual se agradece notificación de asistencia al email [ecoaquasec@ulpgc.es](mailto:ecoaquasec@ulpgc.es), y esperamos contar con su presencia y que acepte esta invitación a un día en el que disfrutaremos de las cualidades y valores de los productos de acuicultura.

Un saludo cordial

Juan Manuel Afonso López

Director del Grupo de Investigación en Acuicultura