



Algadiet II

20 septiembre 2022

Salón Grados 2ª planta

CASEM – Campus Puerto Real

Universidad de Cádiz

“Desarrollo y optimización de nuevos piensos funcionales basados en el uso de harinas de algas y probióticos para el engorde de rodaballo”.

PROGRAMA

9:00 - 9:20 Recepción de los asistentes y reparto de documentación

9:20 - 9:30 Acto de inauguración

9:30 - 10:00 *El papel de las biomásas de macroalgas en la formulación de piensos para acuicultura: Estado del arte.* Erik-Jan Malta, Centro Tecnológico de la Acuicultura de Andalucía (CTAQUA), Cádiz.

10:00 - 10:30 *Nuevas perspectivas en la aplicación de probióticos.* Miguel Ángel Moriñigo Gutiérrez, Dpto. de microbiología, Universidad de Málaga.

10:30 - 11:15 Pausa para un café

11:15 - 11:30 *Crecimiento de rodaballo cultivado con piensos funcionales: algas y probióticos.* Cristina Rodríguez Rodríguez, IEO-CSIC Santander.

11:30 - 12:00 *Utilización de algas en la alimentación del rodaballo: Efectos sobre la composición química, funcionalidad intestinal y parámetros de calidad de pescado.* Francisco Javier Alarcón López, Dpto. de Ecología acuática y acuicultura, Universidad de Almería.

12:00 - 12:30 *Evaluación metabólica y del bienestar animal en ejemplares de rodaballo alimentados con inclusión de microalgas, macroalgas y probióticos.* Juan Antonio Martos Sitcha, Dpto. de biología, Universidad de Cádiz.

12:30 - 12:45 *Expresión génica del metabolismo lipídico e inmunidad de rodaballos cultivados con piensos suplementados con algas y probióticos.* María del Carmen Castro Pérez, IEO-CSIC Gijón

12:45 - 13:00 *Perfil sensorial de filetes de rodaballo alimentados con dietas suplementadas con algas.* Alma Hernández de Rojas, IEO-CSIC Gijón.

13:00 - 13:30 Mesa redonda

13:30 - 13:40 Acto de clausura y comienzo del aperitivo.



Unión Europea

Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)

Con la colaboración de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del Programa Pleamar, cofinanciado por el FEMP.

Socios del proyecto:

Colaboradores:



uma.es