

## PROGRAMA XXI FOROACUI

MIÉRCOLES, DÍA 10/X/18

09.00 Bienvenida, recogida de documentación y colocación de paneles

10.00 Inauguración del Foro

10.30 Conferencia Inaugural

- ❖ **Eduardo Balguerías, Director del IEO**  
*“El IEO: más de un siglo de investigación marina”*
- ❖ **Moderador: Manuel Rey Méndez, USC**

11.00 Café

11.30 Mesa de Trabajo: “El IEO: nuevos retos”

- ❖ **Jesús Gago, IEO**  
*“Plásticos en medio marino”*
- ❖ **Inma Rasines, IEO**  
*“Cultivo de poliquetos”*
- ❖ **Montse Pérez y Pedro Domingues, IEO**  
*“Octopus vulgaris, nuevas dietas”*
- ❖ **Moderador: Eduardo Balguerías, Director del IEO**

13.00 Mesa de Trabajo: Marisqueo y Pesca de bajura

- ❖ **Alejandro Pérez-Colomer, Ex-director del Plan Marisquero de Galicia y empresario**  
*“Del marisqueo libre al profesional”*
- ❖ **Rita Míguez de Iana Iglesia, Patrona Mayor de la C. P. de Arcade y Presidenta de la Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca**  
*“El papel de la mujer en el sector pesquero”*
- ❖ **Javier García Galdo, Fundación Lonxanet**  
*“Apuntes sobre gestión de recursos marinos”*
- ❖ **Moderador: Alejandro Guerra, Científico**

14.30 Tiempo para almorzar

16.30 Mesa de Trabajo: Acuicultura

- ❖ **Jesús Simal, UVIGO**  
*“Red CYTED “AQUA- CIBUS”. Fortaleciendo la acuicultura en Iberoamérica: calidad, competitividad y sostenibilidad”*
- ❖ **Paul Martín Baltazar Guerrero**  
*“Las oportunidades de Perú como país acuícola”*
- ❖ **Vanesa Rodríguez Neira, Reef Water Coral**  
*“Reef Water Coral: una granja de coral”*
- ❖ **Moderador: Jacobo Fernández Casal, Grupo Nueva Pescanova**

## 18.00 Mesa de Trabajo: Empresa y Recursos

- ❖ **Esteban Camacho, Innovation Manager de RDC**  
*“Bateas de alta durabilidad para el cultivo sostenible del mejillón”*
- ❖ **Jorge Pérez- Bouzada, Director Comercial de Marine Instruments S.A.**  
*“La evolución técnica de los productos de Marine Instruments”*
- ❖ **Manuel Freire- Garabal, USC**  
*“Microalgas marinas contra el cáncer”*
- ❖ **Moderador: Manuel Rey Méndez, USC**

## 20.00 “ XXX Ciclo Cultivando el Mar”

- ❖ **Jesús Gago Piñeiro, IEO**  
*“La plastificación de nuestros mares y recursos”*
- ❖ **Adrián Lijó Álvarez, Protección Civil O Grove**  
*“Las acciones de Protección Civil en nuestro mar: prevención, divulgación e investigación”*
- ❖ **Moderador: Xosé Antonio Padín Álvarez, CSIC**

**JUEVES, DÍA 11/X/18**

## **TEMA DE LA JORNADA: FONDO EUROPEO MARÍTIMO Y DE PESCA (FEMP)**

### 09.30 Inauguración de la jornada

### 9.45 Mesa de Trabajo: FEMP, aspectos generales y acuicultura

- ❖ **Beatriz Hierro Soto. Subdirectora General de Innovación Tecnológica (Consellería del Mar)**  
*“Aspectos generales del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca”*
- ❖ **Ángeles Vázquez Suárez. Subdirectora General de Acuicultura (Consellería del Mar)**  
*“Desarrollo sostenible de la acuicultura: su financiación a través del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca”*
- ❖ **Manuel García Tasende. Biólogo de la Subdirección General de Acuicultura (Consellería del Mar)**  
*“Proyectos de buenas prácticas financiados con el FEMP en el sector de la acuicultura”*
- ❖ **Moderador: Miguel Lastres Couto, IGAFa**

### 11.00 Café

### 11.30 Mesa de Trabajo: FEMP, industrias, flota y desarrollo con las ayudas GALP

- ❖ **Pilar Bermejo Díaz de Rábago, Jefa del Servicio de Innovación Tecnológica de las Industrias (Consellería del Mar)**  
*“Inversiones en el sector de la transformación: su financiación a través del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca. Proyectos de buenas prácticas”*
- ❖ **Juan Manuel López Padres, Jefe del Servicio de Innovación Tecnológica de la Flota (Consellería de Pesca)**  
*“Desarrollo sostenible de la pesca: su financiación a través del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca. Proyectos de buenas prácticas”*
- ❖ **Rosa Carballo Martínez, Gerente del GALP Ría de Arousa**  
*“Los grupos de Acción Local del Sector Pesquero (GALP), la financiación de sus proyectos y lo FEMP”*
- ❖ **Moderador: Miguel Lastres Couto, IGAFa**

**13.00 Degustación de productos de acuicultura: dorada y lubina BIO, corvina REX y seriola ( Frescamar Alimentación, Andrómeda Group), cocinadas en directo por alumnos de GASMA ( Gastronomy & Culinary Management Campus)**

**14.00 Entrega del XIV Premio al Mejor Panel y Clausura**