El Puerto acoge esta semana un foro europeo sobre la innovación de los biorecursos marinos

Noticias

El objetivo de este encuentro es promover el sector de los biorecursos marinos en el espacio Atlántico, así como las oportunidades económicas y de I+D en biotecnología marina

Un centenar de expertos nacionales e internacionales han confirmado su participación los días 29 y 30 de abril en el “Foro Europeo de la Innovación en los Biorecursos Marinos” que se celebrará en El Puerto de Santa María (Cádiz). Este encuentro, organizado por el CEEI Bahía de Cádiz, está enmarcado en la fase final del proyecto europeo AtlanticBlueTech, que busca potenciar los biorecursos marinos como fuente de innovación y crecimiento dentro de la Política Marítima Integrada y la Estrategia 2020.

Expertos de Francia, Reino Unido, Portugal, Irlanda y España se darán cita en este encuentro para promover el sector de los biorecursos marinos en el espacio Atlántico, así como las oportunidades económicas y de I+D en biotecnología marina. “Buscamos también mostrar a las empresas, instituciones y agentes vinculados con los biorecursos marinos de distintos países la importancia de la actividad que se desarrolla en la Bahía de Cádiz, desde la investigación hasta la comercialización de productos”, señala Ana Suárez, Responsable de Programas Europeos del CEEI Bahía de Cádiz.

La Bahía de Cádiz es un enclave privilegiado para el aprovechamiento de los biorecursos marinos y cuenta con empresas, centros de investigación como IFAPA Centro El Toruño, el Centro Tecnológico de la Acuicultura CTAQUA, el CSIC, el Campus Internacional de Excelencia del Mar, la Universidad de Cádiz y otros expertos científicos que participarán de forma activa en este foro.

La organización ha configurado un completo programa que contará con la participación de expertos conferenciantes del sector y la realización de acciones paralelas dinámicas. La conferencia inaugural estará a cargo del gaditano Chef del Mar, Ángel León, dos estrellas Michelín por su restaurante Aponiente. Su intervención se centrará en explicar cómo utilizando los productos del mar ha creado una cocina única, situando a El Puerto de Santa María y Cádiz en el mapa del mundo gastronómico.

Además, con el objetivo de acercar al mercado los biorecursos marinos al ámbito empresarial, la organización celebrará como actividades paralelas un “*Demolab*” donde centros de investigación darán a conocer sus capacidades, y un “*Networking Meeting*”, que propiciará dinámicas entre las empresas e investigadores participantes. A través de estas actividades, las empresas y centros de investigación podrán presentar sus propuestas y proyectos, se detectarán posibles alianzas y se promoverán futuras colaboraciones en materia de I+D.

También está prevista la participación del Grupo de Acción Local creado durante el desarrollo del proyecto y donde participan IFAPA Centro El Toruño, Instituto de Ciencias Marinas del CSIC, Fundación CeiMar, CTAQUA y misPeces.

Según informa la organización del evento, el 80 por ciento de las inscripciones ya están cubiertas. Se recomienda a aquellas personas que estén interesadas en participar que se inscriban a lo largo del día de hoy en la web del encuentro (http://atlanticbluetech.ceeicadiz.es [1]).

Cabe recordar que AtlanticBlue Tech es un proyecto europeo financiado con Fondos Feder a través el Programa Atlántico que ha contado con la coordinación de la Association Technopôle Brest-Iroise, en Francia. Como socios participan además Brest Métropole en Francia, Oceano XXI y la Universidad del Algarve, en Portugal; Plymouth Marine Laboratory del Reino Unido; la Universidad Nacional de Irlanda-Galway y WestBic de Irlanda. CEEI Bahía de Cádiz es el anfitrión de este encuentro final y es el único socio español en el proyecto.

Redacción

Enlaces:
[1] http://atlanticbluetech.ceeicadiz.es