

Desde el inicio de la historia de la humanidad, el mar ha sido una fuente de recursos para el ser humano. Hoy en día lo sigue siendo, pero las consecuencias derivadas de la propia actividad del ser humano han hecho que los recursos marinos empiecen a ser cada vez más escasos, lo que ha obligado a buscar nuevos métodos para disponer de ellos como la acuicultura. Inherente a la actividad antrópica está la aparición de contaminantes que pueden llegar a estos recursos y que podrían poner en riesgo la salud de los propios consumidores.

Este curso nace de la necesidad de hacer un recorrido por el estado actual de los recursos marinos como fuentes de alimentos. Para ello exploraremos el estado de la pesca y como conservar estos recursos para no esquilmarlos, atenderemos a la acuicultura como fuente de obtención de recursos del mar y evitar así un excesivo estrés a las pesquerías. Haremos un recorrido por el interés desde el punto nutricional y de seguridad de estos recursos como fuente de alimentación y cerraremos el curso atendiendo al modo en el que estos recursos llegan a nuestra mesa y como esta gastronomía del mar es una baza más para atraer al turismo a Canarias.

→ Encuentro

## LOS RECURSOS MARINOS DE CANARIAS COMO FUENTE DE ALIMENTO

Ángel José Gutiérrez Fernández

30 y 31 de enero de 2023

### INFORMACIÓN Y MATRÍCULAS

→ Matrículas Online: [www.uimp.es](http://www.uimp.es)

→ Link:

[http://www.uimp.es/images/pdf/matriculas/santander/2021\\_Impreso\\_matricula\\_Santander\\_y\\_sedes.pdf](http://www.uimp.es/images/pdf/matriculas/santander/2021_Impreso_matricula_Santander_y_sedes.pdf)

→ Secretaría de Alumnos

UIMP

Avda. 25 de Julio, 9

Santa Cruz de Tenerife

Tel.- 922.231.133

Fax.- 922.232.288

→ Lugar de celebración

UIMP

Avda. 25 de Julio, 9

Santa Cruz de Tenerife

→ Apertura de matrícula

Desde el 19 de enero al

30 de enero de 2023

[Plazas limitadas]

→ Horario de secretaría

de 9:00 a 16:00 h

→ Tarifa única: 40 € con derecho a diploma



Patrocinio



# Tenerife, 2023

---

## LOS RECURSOS MARINOS DE CANARIAS COMO FUENTE DE ALIMENTO

### Dirección

[Ángel José Gutiérrez Fernández](#)

Profesor Titular de universidad del Área de Toxicología y Vicedecano de Calidad e Innovación Docente de la Facultad de Farmacia (ULL)

### Secretaría

[Soraya Paz Montelongo](#)

Profesora Ayudante Doctora del Área de Toxicología (ULL)

## 30 y 31 de enero de 2023

### Lunes 30

De 16:30 a 20:25 h

Sesión 1ª | “Los recursos pesqueros de Canarias y su conservación”

[Dra. Isabel Tamia Brito Izquierdo](#)

Licenciada en Biología Marina

Sesión 2ª | “El mercado de los productos pesqueros canarios: situación, retos y oportunidades”

[Dr. José Jaime Pascual Fernández](#)

Catedrático de Antropología Social, Director del Instituto Universitario de Investigación Social y Turismo, ULL

Sesión 3ª | “Acuicultura sostenible en Canarias: estado actual y perspectivas de desarrollo”

[Dr. José Antonio Pérez Pérez](#)

Doctor en Biología. Profesor Ayudante Doctor del Área de Zoología (Departamento de Biología Animal, Edafología y Geología; ULL)

Sesión 4ª | “Aspectos nutricionales de los recursos marinos”

[Dra. Covadonga Rodríguez González](#)

Dra. en Biología, Profesora Titular de Universidad del Área de Zoología (Dpto. Biología Animal, Edafología y Geología; ULL)

# Programa académico

---

### Martes 31

De 16:30 a 20:25 h

Sesión 1ª | “Las algas de Canarias: ¿un alimento sostenible?”

[Dra. Soraya Paz Montelongo](#)

Profesora Ayudante Doctora del Área de Toxicología (ULL)

Sesión 2ª | “Los cefalópodos como recurso pesquero y acuícola en las Islas Canarias”

[Dr. Eduardo Almansa Berro](#)

Doctor en Biología. Científico Titular del IEO-CSIC

Sesión 3ª | “Seguridad alimentaria en los recursos marinos”

[Dr. Angel José Gutiérrez Fernández](#)

Profesor Titular de universidad del Área de Toxicología y Vicedecano de Calidad e Innovación Docente de la Facultad de Farmacia (ULL)

Sesión 4ª | “La gastronomía del mar en el turismo”

[Dr. Agustín Santana Talavera](#)

Profesor Titular de Universidad (ULL). Dr. Antropología Social