

TURISMO
26 Nov. 2021



9.00-9.30h

Recepción asistentes
BIENVENIDA INSTITUCIONAL

9.30-10.00h

10.00-10.50h



EL TURISMO EN LA AGENDA 2030

MODERA: Jacobo Camba

Presidente Asociación Idillicamente

- Carlos Gómez
*Alcalde Ayuntamiento de Baiona
y concejal de Turismo, vivienda y mar*
- Ciprián Rivas
*Director General de Ordenación
y Promoción Turística del Gobierno de Canarias*
- Ana Laura Iglesias
Deputada de Turismo e Xuventude en Pontevedra

10.55-11.45h



LAS RÍAS GALLEGAS: DESTINO AZUL E INCLUSIVO

MODERA: Pablo Mariño

Director de Bluscus Turismo Marineru

- Cesareo Pardal *Presidente del Clúster Turismo de Galicia*
- Ruth González *Jefa de servicio de Turismo Rías Baixas*
- Fátima Cachafeira
Gerente de la Mancomunidad Barbanza Arousa

11.45-12.05h

Pausa café

12.10-13.00h



LA GASTRONOMÍA ATLÁNTICA COMO RECLAMO TURÍSTICO

MODERA: Alberto Traversa

Director Revista La Alacena Roja, del comer, beber y viajar

- Isaac González *Director - Festival Barbeira Sea Son Fest*
- Severino Casal *Vicepatrón de la Cofradía Redondela/Amarturmar*
- Lorena Varela *Gerente de la Ruta do Viño Rías Baixas*

13.00-14.00h

Dinámica "Descubre Pontevedra"

14.00-16.00h

Comida

16.00-16.50h



OPORTUNIDADES FORMACIÓN EN LA ECONOMÍA AZUL

MODERA: Maruxa Álvarez

Directora del ICEMAR

- Elena Herbelo *Gerente Grupo de Acción Local
do Sector Pesqueiro Ría de Vigo/A Guarda*
- Pupe Jueguen *Socia y secretaria de la Asociación
de Mariscadoras de Carril*
- Silvia Gil *Responsable del Departamento de Proyectos,
Comunicación y Marketing de FEDEPESCA*

16.50-17.30h

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS EN TURISMO SOSTENIBLE

- Ciprián Rivas *Director General de Ordenación y Promoción
Turística del Gobierno de Canarias ECOÁREAS/MARDETODOS*
- Rodrigo Burgos *Director del MEGA Museo Estrella Galicia*

17.30h

Clausura del evento

**Blue
Atlantic
Forum**

BAF

FORO DE ECONOMÍA AZUL
24, 25 y 26 Nov. 2021

PARADOR DE BAIONA

<https://blueatlanticforum.org/>



Grupo de Acción Local
do sector Pesqueiro
Ría de Vigo-A Guarda



PESCA Y ACUICULTURA

24 Nov. 2021



9.00-9.30h
9.30-10.00h
10.00-10.50h



Recepción asistentes
BIENVENIDA INSTITUCIONAL

EL PACTO VERDE EUROPEO:
hacia una economía azul sostenible

MODERA: Xosé Antón Álvarez Salgado

Investigador en IIM/CSIC (Instituto Investigacións Mariñas)

- Susana Rodríguez Carballo
Directora Xeral Desenvolvemento Pesqueiro (Consellería do Mar)
- Gumersindo Feijoo Costa
Vicerrector de Planificación, Tecnoloxías y Sostenibilidade de la Universidad de Santiago de Compostela
- Rosa Chapela Pérez
Coordinadora del Área de Socioeconomía de la Pesca en CETMAR

10.55-11.45h



RÍAS GALLEGAS CIRCULARES

MODERA: Pablo Carrera

Director IEO- Instituto Español de Oceanografía

- David Alonso Project Manager - ANFACO CECOPESCA
- Ángeles Longa Portabales
Directora Departamento I+D - DOP Mexillón de Galicia
- Álvaro Silva PhD Project Manager - CETAQUA

11.45-12.05h

12.10-13.00h



Pausa café

RETOS DEL CONSUMO LOCAL DE PESCADO

MODERA: Rita Pesqueira

Ardora Formación - PescadeRías, ¿de onde se non?

- Meyling Tang
Aquaperiodista y Vicepresidenta en la Fundación CocinaMar
- Fernando Quevedo
Proprietario de Ecoadega Cocina Mercado y Directivo ACEBA
- Miguel Rodríguez
Jefe de cocina del Parador Baiona y Coordinador de Parador de Tui

13.00-14.00h

14.00-16.00h

16.00-16.50h



Dinámica “Descubre Pontevedra”

Comida

FINANCIACIÓN PARA PROYECTOS DE ECONOMÍA AZUL

MODERA: Elena Herbello

Gerente Grupo de Acción Local do sector pesqueiro Ría de Vigo/A Guarda

- Javier Fraga Director de ABANCA Mar
- Domenico Tinelli Gerente en In-Red Galicia
- Santiago Álvarez Subdirector de proyectos tractores - IGAPE

16.50-17.30h

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS EN PESCA Y ACUICULTURA

- Juana M^a Parada Guinaldo
Directora Gerente - ORPAGU
- Rogelio Queiruga Divulgador, Patrón, Mariscador y Marinero de Bajura en Porto do Son

17.30h

Fin de jornada

BIOTECNOLOGÍA

25 Nov. 2021



9.00-9.30h
9.30-10.00h
10.00-10.50h



Recepción asistentes
BIENVENIDA INSTITUCIONAL

¿QUÉ ES LA BIOTECNOLOGÍA MARINA?

MODERA: Loli Pereiro

Clúster Manager en BIOGA

- Sergio Quiroga Fundador y CEO de Ecocelta Galicia
- Manuel Lolo CEO de AMSlab
- Carlos Padilla Martínez Responsable de Espectrometría de Masas Biomar

10.55-11.45h



LAS RÍAS GALEGAS COMO FUENTE DE RECURSOS BIOTECNOLÓGICOS

MODERA: María José Chapela

Responsable de Proyectos ANFACO CECOPESCA Enhance Microalgae

- Marcos Sánchez Investigador Principal en Polímeros y Coatings CETIM (Centro Tecnológico de Investigación Multisectorial)
- Carlos Méndez Responsable de Producción CEAMSA (Compañía Española de Algas Marinas)
- Gabriel Denis Ingeniero de Proceso CEAMSA
- Jesús Eugenio González
Doctor en Biotecnología y Responsable de Laboratorios Biopranaworld

11.45-12.05h

12.10-13.00h



Pausa café

LAS ALGAS EN LA GASTRONOMÍA ATLÁNTICA

MODERA: Marta Fernández

Directora de Profesionalización Centro Superior de Hostelería de Galicia

- Criselda Iglesias
Dueña y Jefa de Cocina en Taberna O Lecer
- Sergio García
Gerente HQSeaweed/Capitán Alga
- Iván Méndez
Cocinero y Asesor Gastronómico

13.00-14.00h

14.00-16.00h

16.00-16.50h



Dinámica “Descubre Pontevedra”

Comida

OPORTUNIDADES DE EMPRENDIMIENTO EN LA ECONOMÍA AZUL

MODERA: Belén Mendoza

Directora del Departamento de Proyectos Europeos y Coordinadora del Proyecto Erasmus Emprendedores en la Cámara Comercio Santiago

- Ana Pinela Project Manager en ASPBAN
- Andrea Ogando Gestora de Innovación - Sherpa do Mar /Rede
- David Villar Director de Turislab

16.50-17.30h

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS EN BIOTECNOLOGÍA

- Tania Tato Vidal Gestora de proyecto de BLUE BIOLAB
- Herminia Domínguez Responsable de grupo EQ2 - CINBIO

17.30h

Fin de jornada