



## **Curso de cultivadores de espirulina profesionales.**

Versión ONLINE

Primavera 2021

Curso enfocado para personas con o sin conocimientos previos del cultivo de espirulina que quieren valorar dedicarse profesionalmente a su producción de forma artesanal. Se entrará en los aspectos técnicos de su cultivo, cómo vender la espirulina así como los aspectos económicos y legales a tener en cuenta a la hora de instalarse como productora.

Los horarios del programa corresponden al UTC +1.

Para las personas residentes en:

- Portugal y Canarias: Restar 1 hora. (Hora inicio 17h)
- Argentina y Chile: Restar 4 horas (Hora inicio 14h)
- Bolivia y Venezuela: Restar 5 horas (Hora inicio 13h)
- Perú, Ecuador y Colombia: Restar 6 horas (Hora inicio 12h)
- México, Guatemala, Costa Rica: Restar 7 horas (Hora inicio 11h)

Sesiones de videoconferencia en directo, con posibilidad de hacer preguntas en directo y/o diferido a través de la plataforma educativa mumble.

**Del 24 de marzo al 10 de abril 2021  
De Miércoles a Sábado  
de 18h a 21h**

+INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

<http://www.xarxaespirulina.cat/es/event/curso-para-cultivadoras-de-espirulina-profesionales-online-2/>

CONTACTO:

[inof@xarxaespirulina.cat](mailto:inof@xarxaespirulina.cat)

## **Miércoles 24 de Marzo**

**18:00h**

Presentación e introducción al curso

*Joan Solé (CAT)*

**19:00h**

Propiedades nutricionales de la espirulina

*Marian Arata (ARG)*

**21:00h** Cierre

## **Jueves 25 de Marzo**

**18:00h**

Más allá de las propiedades nutricionales del tecuitalt

*Leon Zamora y Rodrigo Valverde (MEX)*

**19:30h**

Introducción al cultivo de espirulina. Degustación online y cómo diferenciar y reconocer la calidad de la espirulina. El porqué del cultivo de la espirulina.

*Joan Solé (CAT)*

**21:00h** Cierre

## **Viernes 26 de Marzo**

**18:00h**

Microbiología del cultivo de espirulina

*Jorge Bauzá (València)*

**19:00h**

Fases del cultivo de espirulina: inoculado, y mantenimiento

*Joan Solé (CAT)*

**21:00h** Cierre

## **Sábado 27 de Marzo**

**18:00h**

Morfología, morfotipos y cepas de espirulina

*Paula Rivero (CANARIAS)*

**19:00h**

Producción Industrial vs Producción Artesanal de Espirulina: comparación de tecnologías usadas

*Miguel Ángel Castro (Perú)*

**21:00h** Cierre

## **Miércoles 31 de Marzo**

**18:00h**

Requisitos del método de cultivo de la espirulina: el agua, el medio de cultivo, la balsa, el sombreado y los sistema de agitación

*Joan Solé (CAT)*

**20:30h** Cierre

## **Jueves 1 de abril**

**18:00h**

La nutrición del cultivo de espirulina: El Carbono El aporte de Nitrógeno: nitratos, urea, fosfatos, potasio, magnesio hierro y oligoelmento. El cultivo racional de espirulina

*Joan Solé (CAT)*

**20:30h** Cierre

## **Viernes 2 de abril**

**18:00h** El mercado de espirulina artesanal en España

*Paula Rivero (CANARIAS)*

**20:00h**

Ejemplo de producción de Spirulina Viva

*Francisco Portillo (MEX)*

**21:00h** Cierre

## **Sábado 3 de abril**

**18:00h**

Análisis económico para una instalación de cultivo de espiruliuna artesanal. Aspectos legales para instalarse como productora (Marco legal español)

*Joan Solé (CAT)*

**20:30h** Cierre

## **Miércoles 7 de abril**

**18:00h**

Técnica biotecnológica: consorcios microbianos, alelopatía, elicitación celular, el ciclo del nitrógeno en los cultivos de espirulina  
*Gabriel Renato (CHILE)*

**20:30h** Cierre

## **Jueves, 8 de abril**

**18:00h**

Insumos, acreditaciones e inocuidad alimentaria  
*Gabriel Renato (CHILE)*

**20:30h** Cierre

## **Viernes, 9 de Abril**

**18:00h**

Cómo vender espirulina artesanal y local  
*Nelson Márquez (PERÚ)*

**19:00h**

Ejemplo de producción de Ecoespirulina  
*Nicolas Mazurier (VALÈNCIA)*

**20:00h**

Ejemplo de producción de Tomar Natural  
*Ana y Luis (PORTUGAL)*

**21h** Cierre

## **Sábado, 10 de Abril**

**18:00h**

Ejemplo de Espirulina Primitiva  
*Marian Arata (ARG)*

**19:00h**

Resumen: Pasos para instalarse como productor.  
Explicación del precio libre. Cierre.  
*Joan Solé (CAT)*

**21:00h** Cierre