

Cantabria celebra el Día de la Acuicultura en el Museo Marítimo

Directorio

- Colegio Oficial Biólogos
- Gobierno Colegio Biólogos
- Museo Marítimo Cantábrico
- Carlos Fernández Pato

Imprimir

Enviar

Kindle

Tamaño:

Compartir

GOOGLE +

FACEBOOK

TWITTER

MENÉAME

TUENTI

LINKEDIN



El Gobierno y el Colegio de Biólogos organizan charlas y degustaciones gratuitas

SANTANDER, 27 Nov. (EUROPA PRESS) - Cantabria celebra este jueves, 28 de noviembre, el Día de la Acuicultura con charlas y degustaciones que tendrán lugar, a partir de las 19.00 horas, en el Museo Marítimo del Cantábrico, y que están organizados por la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural junto con la delegación cántabra del Colegio Oficial de Biólogos.

El investigador Carlos Fernández Pato disertará sobre la calidad de los productos de la acuicultura, mientras que Florencio Bueyes, jefe de cocina de Cantur, hablará sobre la acuicultura en la restauración. A continuación, se servirá un vino español con vinos de Cantabria y se procederá a una degustación de productos de acuicultura, según ha informado el Ejecutivo en un comunicado.

Para el presidente del Colegio Oficial de Biólogos en Cantabria, José Antonio González, la acuicultura "seguirá siendo uno de los sectores de producción de alimentos de origen animal de más rápido crecimiento y, en el próximo decenio, la producción total de la pesca de captura y la acuicultura superara a la de carne de vacuno, porcino y aves de corral".

El consumo per cápita mundial de productos acuáticos (excluyendo

ofrecido por

DÍA DEL ESQUIADOR

Estación de Esquí y Montaña Alto Campoo Cantabria

lunes & jueves desde **18€**



últimas noticias

16:35 Piden prisión para dos empresarios alicantinos que desviaron fondos de CAM a Curaçao

16:33 Lloyds elige a Lord Blackwell como nuevo presidente a partir de abril

16:33 Cuatro de cada 10 españoles de más de quince años, con dificultades para pagar cosas esenciales

16:32 Feijóo vuelve a pedir a Navantia que consiga pedidos y señala que el plazo está "cada vez más agotado"



CHANCE FAMOSOS Y MODA

Relacionadas

28/11 a las 08:16

Cantabria celebra hoy el Día de la Acuicultura en el Museo Marítimo

algas) superó ya los 19 kilos en 2011. "Esto significa que en los últimos 50 años el consumo se ha duplicado, ya que en 1960 era de tan sólo 9.9 kilos", aclaró González.

"Es la ganadería con mayor proyección de futuro", añadió el presidente del Colegio Oficial de Biólogos. "No hemos de olvidar que el 70% de la superficie de la Tierra es agua, y que los animales acuáticos son más eficientes convertidores de su alimento que los vertebrados terrestres y que tienen tasas de reproducción varias veces superiores a éstos", dijo.

Aunque la acuicultura tiene una historia de 4.000 años, ha sido sólo desde hace 50 años cuando ha adquirido una importancia económica relevante. A partir de los años 60 ha pasado de una producción mundial de 0.6 millones de toneladas a 83 millones de toneladas en 2011.

Además, el sector proporciona medios de vida e ingresos, tanto directa como indirectamente, a una parte considerable de la población mundial: 12 millones de personas.

Seguir a @epcantabria 3,031 seguidores

Compartir



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Experto en compras desvela cómo los españoles consiguen gangas aprovechando un vacío legal



Curso PhotoShop CS5

Aprende a utilizar uno de los mejores programas de diseño gráfico. ¡Tablet GRATIS de regalo!



Westwing Home & Living

Accesorios para el hogar con estilo con hasta -70% de descuento! Regístrate ahora gratis! Publicidad Ligatus

Noticias Recomendadas

	Muere en accidente de tráfico Paul Walker,...		10 personajes de ficción que merecerían haber...
	Fallece una de las nietas de Bertin Osborne		Una niña llama "boludas" a las princesas...
	El emotivo mensaje de la hija de Paul Walker se une a las...		Amazon realizará entregas mediante drones voladores



EL FUTURO INCIERTO DE 'FAST AND FURIOUS 7' TRAS LA MUERTE DE PAUL

DEPORTES



IBAKA LE GANA EL DUELO ESPAÑOL A RICKY RUBIO



Más Leídas

Más Noticias

- Vin Diesel y el resto de estrellas de Fast & Furious despiden a Paul Walker: "Hermano, te echaremos de menos"**
- Meadow, la hija de Paul Walker, se despidе de su padre a través de Facebook**
- El emotivo mensaje de la hija de Paul Walker se une a las cariñosas despedidas de sus compañeros de reparto**
- Muere en accidente de tráfico Paul Walker, protagonista de 'Fast & Furious'**
- 10 personajes de ficción que merecerían haber muerto**
- Fallece una de las nietas de Bertin Osborne**
- ¿Qué pasará con Fast & Furious 7 tras la muerte de Paul Walker?**
- Una niña llama "boludas" a las princesas Disney por estar esperando al príncipe**
- La familia Osborne incineran a la pequeña, rotos de dolor**
- Robert Pattinson y Kristen Stewart: ¿Boda a la vista?**

ofertas especiales en smartphones 4G sólo 4 días



CHANCE NOTIMERICA EPSOCIAL MOTOR TURISMO PORTALITIC SALUD OCIO



europapress.es | EXTREMADURA

Lunes, 2 de Diciembre 2013

últimas noticias

ABONADOS

Buscar...



NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES TV CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICADOS VÍDEOS SERVICIOS

EXTREMADURA > Badajoz Cáceres Cáceres Provincial Extremadura Turismo [twitter @ep_extremadura](#)

VILLAFRANCO DEL GUADIANA

Jornada de puertas abiertas en el Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana'

Directorio

- Las Vegas Guadiana
- Centro Acuicultura
- Día Acuicultura

Comentar

Imprimir

Enviar

Kindle

Tamaño: A A A

Compartir

GOOGLE +

FACEBOOK

TWITTER

MENÉAME

TUENTI

LINKEDIN



Foto: GOBIERNO EXTREMADURA

VILLAFRANCO DEL GUADIANA (BADAJOZ), 28 Nov. (EUROPA PRESS) -

El Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' de Villafranco del Guadiana (Badajoz) celebrará este sábado, día 30, el 'Día de la Acuicultura 2013' con una jornada de

puertas abiertas que se desarrollará entre las 9,00 y las 14,00 horas.

Durante esta jornada se desarrollará una visita al Centro de Interpretación de los Ecosistemas Fluviales de Extremadura, según informa el Gobierno de Extremadura en una nota de prensa.

Con esta actividad se pretende ampliar los conocimientos de grupos de escolares y otros colectivos interesados en la riqueza piscícola de las masas de agua extremeñas y en la problemática ambiental del medio acuático.

Este centro dispone de una batería de acuarios de grandes dimensiones donde se ubican todas las especies de la ictiofauna extremeña, tanto autóctona como introducida. Está ilustrado por paneles temáticos y explicativos que recogen la amplia biodiversidad asociada a los ríos de Extremadura, centrándose principalmente en los peces y ecosistemas que caracterizan los ríos.

También se recorrerán las instalaciones ligadas a la producción acuícola. Cabe recordar que el Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' lidera el desarrollo y evolución del cultivo de la tenca en Extremadura, como especie de interés comercial, y del resto de especies piscícolas autóctonas, algunas de ellas endemismos y/o en peligro de extinción, todas ellas del Guadiana. Así, se llevará a cabo un recorrido por la zona de estanques de cría.

La celebración del 'Día de la Acuicultura busca trasladar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+i y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales.



Patrocinado por

Avalado por

EN PORTADA



UNA NUEVA TÉCNICA REVELA BAJO NIVEL DE HIERRO CEREBRAL EN PACIENTES CON TDAH

CHANCE FAMOSOS Y MODA



EL FUTURO INCIERTO DE 'FAST AND FURIOUS 7' TRAS LA MUERTE DE PAUL WALKER

DEPORTES

Seguir a @ep_extremadura

English - Español

Inicio > Calendario > 220

Actualidad y eventos

Texto a buscar

Buscar

Inicio

+ Campus Atlántico Tricontinental

+ Mejora docente y adaptación al EEES

+ Mejora científica

+ Innovación y transferencia conocimiento internalización

+ Transformación del campus

Gobernanza

+ Agregaciones

Contacto



Noviembre 2013

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Eventos y actualidad del 01.11.2013

Actualidad

30.11.2013

[El Día de la Acuicultura fue un éxito, con una participación que sobrepasó enormemente las expectativas](#)

Eventos

30.11.2013

[Celebración del Día de la Acuicultura en el Parque Científico y Tecnológico de Taliarte](#)

El Día de la Acuicultura fue un éxito, con una participación que sobrepasó enormemente las expectativas

30.11.2013

El pasado día 30 de noviembre tuvo lugar el Día de la Acuicultura, en las instalaciones del Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC en Taliarte



La celebración del **Día de la Acuicultura**, en las instalaciones del Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC en Taliarte contribuye a desencadenar el potencial de estas instalaciones en términos de acercamiento entre el conocimiento, las empresas y la sociedad y, en definitiva, a incrementar la integración social, el crecimiento económico y el empleo, aspectos de enorme importancia en la agenda de prioridades del CEI-CANARIAS: Campus de Excelencia Internacional. El evento, impulsado por el Grupo de Investigación en Acuicultura de la ULPGC, queda enmarcado dentro de la estrategia del CEI-CANARIAS para reforzar las acciones de integración social y transferencia y ha sido posible gracias al apoyo la Fundación OESA,

Informe de progreso 2013

Eventos

30.11.2013

[Celebración del Día de la Acuicultura en el Parque Científico y Tecnológico de Taliarte](#)

28.11.2013

[Conferencia "Investigación y tecnología relacionada con el medioambiente y el cambio climático"](#)

15.11.2013

[3rd Tenerife Conference of the Humboldt Cosmos University on Future Perspectives of the Canary Islands](#)

01.10.2013

[Seminario Internacional de Investigación en Biomedicina Tenerife-Michoacan](#)

03.11.2013

[Aquaculture: 40 Años. Acuicultura global sostenible](#)

25.07.2013

[Jornadas de Manejo y Conservación de suelos en Viñedos de la Macaronesia](#)

05.06.2013

[Presentación del libro "Canarias, base estratégica para las relaciones económicas internacionales de África, c. 1850-2010"](#)

26.05.2013

[Nobel Forum 2013](#)

28.02.2013

[Presentación de la Fundación para el Control de Enfermedades Tropicales](#)

18.02.2013

[CONFERENCIAS CAMBIO CLIMÁTICO](#)

20.11.2012

[La ULPGC organiza un Seminario sobre la estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera de las administraciones públicas](#)

(Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente), quien ha coordinado el evento a nivel nacional, aportando difusión y material divulgativo.

Entre los más de **120 asistentes**, se dio cita una amplia gama de colectivos. En este sentido, la jornada contó con la presencia de **investigadores, representantes políticos y consulares, empresarios, estudiantes, consumidores, amas de casa, familiares y otros ciudadanos interesados.**

Dentro del colectivo universitario se logró una amplia participación de la ULPGC, no sólo del área de Acuicultura, sino de un buen grupo de Institutos Universitarios que, cada vez más, ven en la Acuicultura un espacio de enorme interés en el que implementar sus desarrollos tecnológicos y de innovación. Así, como representación de estos institutos se contó con la participación del Dr. Miguel Ángel Ferrer (**Instituto para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación en Comunicaciones**), Dr. Juan Antonio Montiel-Nelson (**Instituto Universitario de Microelectrónica Aplicada**), Dr. Miguel Rabassó Krohnert/Dr. Juan María Hernández (**Instituto Universitario de Turismo y Desarrollo Económico Sostenible –TIDES–**), Dr. Juan Luis Gómez Pinchetti (**Banco Español de Algas**) y Dr. Ricardo Haroun (**Centro de Biodiversidad y Gestión Ambiental**). Por parte del **Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria**, el **Grupo de investigación en Acuicultura** estuvo representado por los doctores Marisol Izquierdo, Rafael Ginés, Lidia Robaina y Juan Manuel Afonso.

Destacar y agradecer la presencia de las principales **empresas del sector**, como son **INTERAQUA CANARIAS, ADSA, CANEXMAR, BIOMAR, consorcio SODAC Canarias y SKRETTING**, quien tuvo la amabilidad de participar con una muestra de productos y material promocional.

En cuanto a la representación institucional se contó con la presencia del **Ayuntamiento de Telde**, del **Gobierno de Canarias**, de la **Delegación Consular de Japón** y de la **Unión de Consumidores de Las Palmas**. El Consistorio teldense estuvo representado por la Concejala Delegada de Desarrollo Rural (Agricultura, Ganadería y Pesca), Playas y Sanidad, Dña. María Inmaculada González Calderín y por el Concejal de Gobierno del Área de Agricultura, Pesca y Ganadería, D. Francisco López Sánchez, quien clausuró la ronda de presentaciones y dio comienzo a la visita a las instalaciones de acuicultura. El Gobierno de Canarias estuvo representado por Dña. Teodora Antúnez Jiménez, Jefa de Sección de Ordenación de la Acuicultura del Servicio de Estructuras Pesqueras de la Viceconsejería de Pesca. En cuanto a la Delegación Consular de Japón en Las Palmas, se contó con la presencia del honorable señor D. Shojiro Maki, cónsul de Japón. Finalmente, el señor D. José Manuel Quesada Frigolet, asistió en representación de la Unión de Consumidores de Las Palmas (UNCOPA), en calidad de secretario de dicha asociación.

También tuvo una participación significativa el **colectivo estudiantil**, el cual se vio representado con estudiantes de las Facultades de Veterinaria y Ciencias del Mar de la ULPGC. Por último, destacar la presencia de la **ciudadanía en general** (vecinos, amas de casa, niños y otras personas interesadas) quien tuvo también la oportunidad de conocer de primera mano los trabajos desarrollados por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria en el ámbito de la Acuicultura.

Tras la ronda de presentaciones por parte de los investigadores de la ULPGC, los asistentes tuvieron la oportunidad de realizar una **visita guiada** a las diferentes unidades de investigación en acuicultura, donde los investigadores del Grupo de Investigación en Acuicultura dieron detalle del funcionamiento y actividades de investigación desarrolladas en dichas infraestructuras.

Para concluir el evento, se degustaron una serie de exquisitas tapas elaboradas a base de lubinas y lenguados, a cargo del maestro de los fogones Patrick, chef del **Restaurante Áncora**.



03.09.2012

[1ª Semana Científica. 3 a 10 de Febrero de 2012](#)

Galería multimedia

- Noticias

Actualidad y eventos

Dossier de prensa

Televisión y radio





Cursos y Eventos

29
nov
2013

Jornada Día de la Acuicultura

Evento

Vote: ★★★★★

Resultados: ★★★★★ 2 Votos

✉ **Enviar**

Non Lugar

➤ **Plentziako Itsas Estazioa / Estación Marina de Plentzia PIE-UPV/EHU**

Ordua Horario

➤ **17:00 - 20:00**

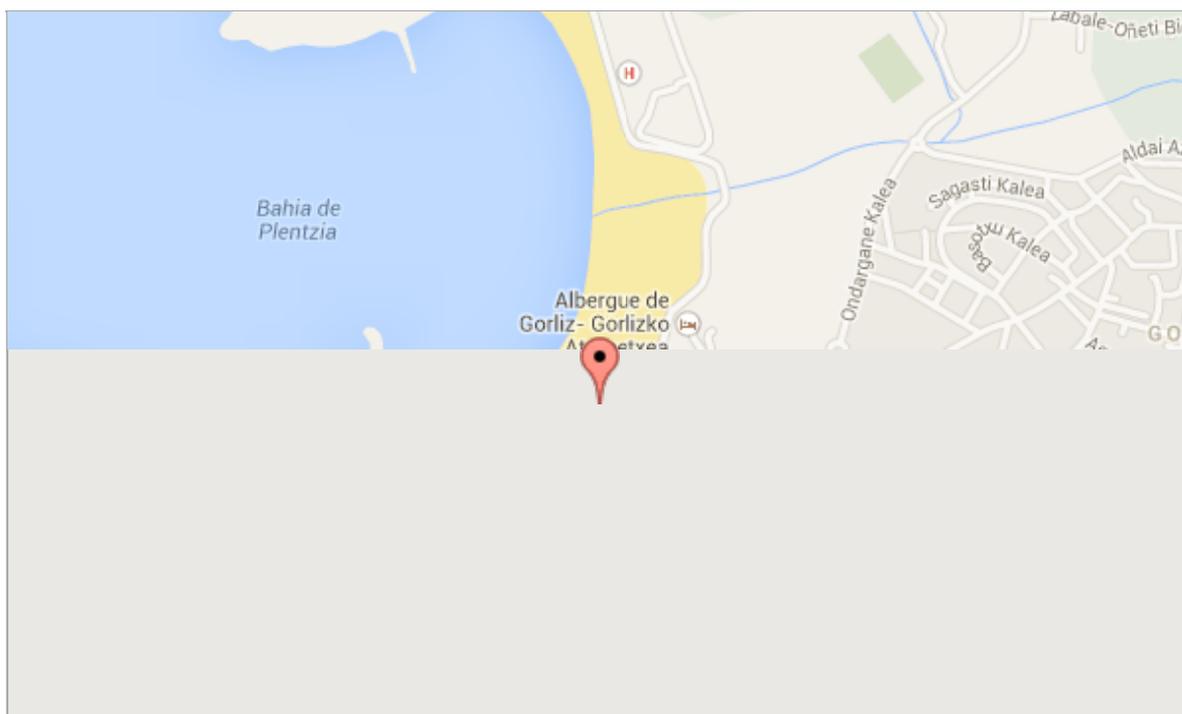
Egitaraua Programa

- **17:00 Jardunaldiaren hasiera / Inauguración de las Jornada. Manu Soto (PIE-UPV/EHU) ; M^a Victoria Bengoa (COBE)**
- **17:10 "Sexua arraintzako ere bada garrantzitsua", Ibon Cancio (PIE-UPV/EHU)**
- **17:35 "Cría y engorde de moluscos bivalvos en mar abierto", Diego Mendiola (AZTI)**
- **18:00 "La acuicultura de peces ornamentales como alternativa profesional", Roberto González (Discusland)**
- **18:25 Atsedena / Descanso. Avance del documental Jaizkibel Amaharri Dokumental laburtua.**
- **18:40 "Viticultura bajo el mar como alternativa profesional", Borja Saracho (Bajo el Agua)**
- **19:05 "Akuakulturari buruzko gogoetak", Inaxio Manterola (IES Mutriku BHI)**
- **19:30 "Futuro de la Acuicultura en Europa", Iciar Martínez (PIE-UPV/EHU)**
- **20:00 Jardunaldiaren Amaiera / Clausura de la Jornada. Koldo Fuentes (COBE)**

Sarrera Doan Izena eman behar da

Entrada Gratuita Se ruega inscripción previa

Ubicación



mares®

Just add



[Numeros Anteriores](#) ▾ [+Noticias web](#) ▾ [aQua TV](#) ▾ [Cur](#)

Dia de la Acuicultura.Plentzia.

Post 3 of 112 < >

 21 noviembre, 2013  [revistaaQua](#)  [Ecología](#)  1 comment



El próximo día 29 de noviembre se celebra el [“Día de la Acuicultura”](#). Con este motivo, en el Colegio Oficial de Biólogos de Euskadi hemos organizado una Jornada de divulgación, que tendrá lugar en la Estación Marina de Plentzia, de 17:00 a 20:00 h. Contaremos con la participación representantes de empresas y entidades que desarrollan su trabajo en esta área, como AZTI, PIE-UPV/EHU, Bajo el Agua y muchas más.

Jardunaldia 2013 Jornada

Acuicultura

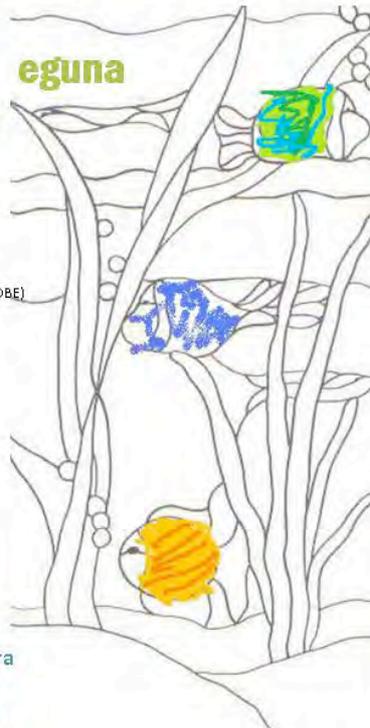
día de la

Azaroak 29 Noviembre

Non Lugar Plentziako Itsas Estazioa / Estación Marina de Plentzia PIE-UPV/EHU
Ordua Horario 17:00 - 20:00

Egitaraua Programa

- *17:00 Jardunaldiaren hasiera / Inauguración de las Jornadas. Manu Soto (PIE-UPV/EHU) ; M^o Victoria Bengoa (COBE)
- *17:10 "Sexua arraintzako ere bada garrantzitsua", Ibon Cancio (PIE-UPV/EHU)
- *17:35 "Cria y engorde de moluscos bivalvos en mar abierto", Diego Mendiola (AZTI)
- *18:00 "La acuicultura de peces ornamentales como alternativa profesional", Roberto González (Dis cusland)
- *18:25 Atsedendia / Descanso. Avance del documental Jaizkibel Amaharri Dokumental laburtua.
- *18:40 "Viticultura bajo el mar como alternativa profesional", Borja Saracho (Bajo el Agua)
- *19:05 "Akuakulturari buruzko gogoetak", Inaxio Manterola (IES Mutriku BHI)
- *19:30 "Futuro de la Acuicultura en Europa", Iciar Martínez (PIE-UPV/EHU)
- *19:55 Jardunaldiaren Amaiera / Clausura de la Jornada. Koldo Fuentes (COBE)
- *20:00 Bista instalazioetan / Visita a las instalaciones.



Sarrera Doan Entrada Gratuita
Izena eman behar da Se ruega inscripción previa



Informazioa Información
www.cobeuskadi.es

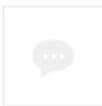
Antolatzaileak Organizan



Laguntzaileak Colabora



1 comment:



Huascar De la Quintana G.

25 noviembre, 2013 at 10:58 • Reply

Buen día:

Me gustaría ser parte de esto, de alguna manera, ya que en mi país, Bolivia, hace más de 20 años procuro impulsar la acuicultura de manera personal o a través de instituciones. Tengo plena fe en esta actividad. Incluso ahora desarrollo actividades de investigación en domesticación del camarón amazónico (nativo) *Machrobrachium spp*; del bivalvo *Anodontites trapezialis*, y del cangrejo de río *Aegla septentrionalis*, para poder obtener semilla para enfrentar dos fines: 1) Contar con semovientes para repoblar zonas donde han sido exterminados o su población está en riesgo de desaparecer y, 2) para obtener semilla para su cultivo intensivo para consumo humano. Felicidades por el aniversario, que espero algún día se pueda celebrar en nuestro país también.

Escribe un comentario:

Name

E-mail



(<http://www.mineco.gob.es/portal/site/mineco/>)



(<http://www.agua2013.es/twitter>)



(<http://www.csic.es>)



(<http://www.agua2013.es/facebook>)



(<http://www.aqualogy.net/>)



(<http://www.agua2013.es/rss>)



(<http://www.unwater.org/watercooperation2013.html>)

2013: AÑO INTERNACIONAL DE LA COOPERACIÓN EN LA esferadelagua

[Inicio](#) >> [Actualidad](#) >> [Novedades](#) >> **30 de noviembre: Día de la Acuicultura**

30 de noviembre: Día de la Acuicultura

El Día de la Acuicultura se celebra el 30 de noviembre con el fin de trasladar a la sociedad el potencial de la acuicultura en nuestro país, su compromiso con la sostenibilidad y la I+D+i y su importante papel en la creación de empleo, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales.



(http://www.agua2013.es/sites/default/files/logo_dia_acuicultura_small.jpg)

La Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA), dependiente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, coordina esta iniciativa, abierta a la participación de todos los agentes del sector y que incluye actividades y acciones programadas para todos los públicos,

relacionadas con este sector de actividad estratégico y sostenible.

Organiza: Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA)

Fecha: 30/11/2013

Web:

<http://www.fundacionoesa.es/agenda/dia-de-la-acuicultura-2013>

(<http://www.fundacionoesa.es/agenda/dia-de-la-acuicultura-2013>)

EXPOSICIÓN
([HTTP://WWW.AGUA2013.ES/EXPOSICION-VIRTUAL](http://www.agua2013.es/exposicion-virtual))

MATERIAL DIDÁCTICO
([HTTP://WWW.AGUA2013.ES/MATERIAL-DIDACTICO/MATERIALES-DIDACTICOS](http://www.agua2013.es/material-didactico/materiales-didacticos))

Materiales didácticos

(<http://www.agua2013.es/material-didactico/materiales-didacticos>)

Unidades didácticas

(<http://www.agua2013.es/material-didactico/unidades-didacticas>)

Otros materiales

(<http://www.agua2013.es/material-didactico/otros-materiales>)

ACTUALIDAD
([HTTP://WWW.AGUA2013.ES/ACTUALIDAD/AGENDA](http://www.agua2013.es/actualidad/agenda))

Agenda de actividades

(<http://www.agua2013.es/actualidad/agenda>)

Novedades

(<http://www.agua2013.es/actualidad/novedades>)

Histórico de actividades

(<http://www.agua2013.es/actualidad/agenda/historico>)

OTROS RECURSOS
([HTTP://WWW.AGUA2013.ES/OTROS-RECURSOS](http://www.agua2013.es/otros-recursos))

Libros

(<http://www.agua2013.es/otros-recursos/libros>)

Artículos

(<http://www.agua2013.es/otros-recursos/articulos>)

Enlaces

(<http://www.agua2013.es/otros-recursos/enlaces>)

SECCIONES

Ciencia y Agua

(<http://www.agua2013.es/ciencia-y-agua>)

Agua y Sociedad

(<http://www.agua2013.es/agua-y-sociedad>)



Clasificados | 11870.com | Vivienda | Empleo | Coches | mujerhoy.com

Lunes, 2 diciembre 2013 | Hoy 9 | 11 | Mañana 7 | 15 | +

eldiariomontanes.es

VIDEOCHAT
Jimmy Barnatán
Miércoles 16 de octubre,
12.00 horas
[Consulta la charla](#)

Iniciar sesión con [f](#) [idm](#) | [Regístrate](#)

Portada | Cantabria | Deportes | Economía | Más Actualidad | Gente y TV | **Ocio** | Participa | Blogs | Servicios | Hemeroteca | IR

Estás en: El Diario Montañés > Agenda > Eventos > **Día de la Acuicultura en el Museo Marítimo**

Comparte este evento » [f](#) [t](#) [g+](#) [v](#) [p](#) [y](#) [g](#)

JORNADA

Ocio

Día de la Acuicultura en el Museo Marítimo

Zona: **Santander** → Municipio: **Santander** → Localidad: **Santander** → Lugar: **Museo Marítimo**

Día: **Jueves, 28 de Noviembre de 2013** → Hora: **19:00**

La Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, junto con la Delegación en Cantabria del Colegio Oficial de Biólogos y la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, celebran hoy, jueves, el Día de la Acuicultura en el Museo Marítimo de Santander. Los actos darán comienzo a las 19:00 horas.

El investigador Carlos Fernández Pato disertará sobre la calidad de los productos de la acuicultura, en tanto que Florencio Bueyes, jefe de cocina de Cantur, hablará sobre la acuicultura en Restauración. A continuación se servirá un vino español con vinos de Cantabria y se procederá a una degustación de productos de acuicultura. El acceso es gratuito.



Si deseas aportar más información o consideras que existe algún error [pincha aquí](#)

Tags relacionados: **día acuicultura museo marítimo**

menú geográfico

Bahía / Centro / Pas	Campoo / Sur
Castro / Oriental	Occidental / Liébana
Santander	Torrelavega / Besaya

menú temático

Cultura	Deportes
Feria y Mercados	Fiestas
Ocio	Varios

Envíanos tu evento

Buscador de eventos

Buscador avanzado de eventos

AGENDA | Diciembre 2013

LunMarMiéJueVieSábDom

					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
«	«					»

Día con eventos.

Sugerencias de hoy | **Sugerencias fin de semana**

CONFERENCIA

Conferencia "La artrosis y otros problemas de movilidad" en el Centro Cultural Doctor Madrazo

Localidad: **Santander**
Lugar: **Centro Cultural Dr Madrazo. C/ Casimiro Sainz s/n** → Hora: **17:00**

EXPOSICIÓN

El Colegio de Médicos reúne los paisajes de Quino

Localidad: **Santander**
Lugar: **Colegio de Médicos** → Hora: **18:00**

CONFERENCIA

Conferencia "Liderazgo: Ante el fin de la recesión, es el momento de la calidad directiva" en el Hotel Bahía

Localidad: **Santander**
Lugar: **Hotel Bahía** → Hora: **19:00**

CINE

Proyección de la película "La bicicleta verde" en el Casyc

Localidad: **Santander**
Lugar: **Casyc** → Hora: **19:30**



I AQUAPERU Del 04 al 06 de Diciembre

Congreso Internacional de Acuicultura: Perú 2013

- Trucha
- Tilapia
- Langostino
- Pájaro
- Pulpo
- Merluza
- Gamitana
- Algas comerciales

Temáticas:

- Genética y Técnicas de Reproducción
- Sonidad Acuícola
- Tendencias en Sistemas de Producción
- Sistemas de Recirculación
- Avances en Nutrición y Estrategias de Alimentación
- Valor agregado en Producción Acuícola
- Certificaciones y Mercados
- Técnicas en Manejos Productivos

Participantes Internacionales de Brasil, Chile, España, Argentina, México, Ecuador, Colombia y Honduras.

Auditorio de la Pontificia Universidad Católica del Perú (Facultad de Derecho)

Festival Gastronómico Demostrativo de Trucha Tilapia y Pájaro.

[INFORMES CLICK AQUI](#)

El Día de la Acuicultura se celebra el 30 de noviembre con más de una treintena de actividades programadas en toda España

Fecha de publicación: Categoría: General Visto: 68



Madrid, España.- El Día de la Acuicultura celebra su segunda edición el 30 de noviembre con más de una treintena de actividades programadas en toda España. Esta iniciativa busca trasladar a la sociedad el potencial de la actividad acuícola en España, su compromiso con la sostenibilidad, la investigación, el desarrollo y la innovación y su papel en la creación de empleo, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales en la que se desarrolla.

Con este fin, administraciones, centros de investigación, universidades, asociaciones, empresas y otros agentes vinculados a la actividad acuícola en España han preparado, bajo la coordinación de la Fundación Observatorio Español de Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, un completo programa de actividades destinadas a todos los públicos.

Entre las acciones previstas para los próximos días, se incluyen jornadas de puertas abiertas y visitas guiadas a instalaciones de acuicultura en la Región de Murcia, Extremadura, Galicia, Cantabria, Castilla-la-Mancha, Cataluña, Canarias y Madrid.

Estas acciones permitirán acercar a los ciudadanos los sistemas de cultivos empleados en la acuicultura española, así como algunas especies de crianza como la dorada, la lubina o la trucha, entre otras.

Las actividades divulgativas en el ámbito de la I+D+i en acuicultura también tendrán un papel destacado durante estos días. En la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana, Galicia, Cataluña, Madrid, Canarias, el País Vasco y Cantabria se han programado conferencias, talleres infantiles, concursos, proyecciones audiovisuales y foros de debate en torno a la situación actual de la actividad acuícola en España y sus retos de futuro.

Los agentes del sector también han organizado otras actividades vinculadas a la gastronomía, entre las cuales, figuran degustaciones de productos acuícolas, talleres y demostraciones culinarias en la Comunidad Valenciana, Canarias, Madrid, la Región de Murcia y Andalucía.

Estas actividades serán presentadas en un acto que contará con la participación del Secretario General de Pesca, Carlos Domínguez, y el Director General de Industria Alimentaria, Fernando Burgaz, el jueves 28 de noviembre en la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Este acto también incluirá la presentación de la Guía de Acuicultura para Medios de Comunicación, publicada por la Fundación OESA, así como los avances de la campaña Acuicultura: garantía y frescura todo el año. El acto concluirá con la entrega de premios del concurso del MAGRAMA Valora tu Pescado.

Repercusión internacional

El Día de la Acuicultura se celebra en España el 30 de noviembre coincidiendo con la festividad de San Andrés y en esta segunda edición se suma a la celebración un país invitado, Perú, con la organización de 25 actividades. En esta ocasión, la iniciativa también cuenta con el apoyo de investigadores españoles residentes en el extranjero. Así, en París se ha impulsado una acción en el Colegio de España de la Cité Universitaire.

Organizadores

Las actividades previstas han sido organizadas por los siguientes agentes del sector: Colegio Oficial de Biólogos de Euskadi, Colegio Oficial de Biólogos de Euskadi, Centro Oceanográfico de Santander (IEO), Instituto Galego de Formación en Acuicultura, Estación de Ciencias Mariñas de Toralla (ECIMAT-Universidad de Vigo), Centro Oceanográfico de Vigo (IEO), Campus do Mar, Xarxa de Referència d'I+D+i en Acuicultura de la Generalitat de Catalunya, IRTA Sant Carles de la Ràpita, Naturix, Universidad Politécnica de Madrid, Centro de Acuicultura Vegas del Guadiana del Gobierno de Extremadura, Foredunes, Universidad Politécnica de Valencia, Aquacluster, Federación de Acuicultores de la Región de Murcia, Centro Oceanográfico de Murcia (IEO), Facultad de Biología de la Universidad de Murcia, Unidad de Cultura Científica de la UMU, Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía ICMAN – CSIC, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, la Asociación Nacional de Acuicultura Continental (ESACUA) y el MAGRAMA.

Más información acerca de las entidades organizadoras y actividades programadas para el Día de la Acuicultura en la web: <http://www.fundacionoesa.es/dia-de-la-acuicultura-2013>



ACTUALIZACIONES

- Apoyo institucional a productores mexicanos de tilapia garantiza productos de alta calidad comercial y generador de fuentes de empleo y divisas
- Empresas pesqueras aportan anchoveta para mejorar la nutrición de los deportistas peruanos
- INAPESCA utiliza vehículos no tripulados para evaluar zonas con potencial productivo para acuicultura
- Delegación de investigadores y productores mexicanos visitarán países asiáticos para conocer procesos de cultivo del camarón

zalando

¡Ver más!

Envío Gratis


[Home](#)
[El IRTA](#)
[Empresas y
Organizaciones](#)
[Investigación
y Tecnología](#)
[Personas](#)
[Resultados](#)
[Publicaciones](#)
[Proyectos](#)
[Sala de prensa](#)
[Memoria de actividades](#)
[Agenda de actividades](#)
[Noticias](#)

✦ [Irta Web Pública](#) > [Castellano](#) > [Resultados](#) > [Agenda de actividades](#) > [Día de la Acuicultura 2013](#)

Día de la Acuicultura 2013

28/11/2013 - 28/11/2013



Descripción

El IRTA de Sant Carles de la Ràpita ha programado una jornada de puertas abiertas para el próximo día 30 de noviembre de 10 a 14h en la cual se podrán visitar las instalaciones del centro. Para poder asistir es necesario contactar con el siguiente correo electrónico: Ricard.carbo@irta.cat.

Por otro lado, el centro de Sant Carles de la Ràpita también realizará una sesión técnica, el mismo día 28 en el salón de actos del centro bajo el título: "El cultivo de la ostra rizada en el Delta del Ebro. Historia y futuro de la actividad".

Lugar

IRTA - Sant Carles de la Ràpita

Documentos



IRTA Torre
Marimon
08140 Caldes
de Montbui
(Barcelona)

[Plano de situación](#)



[Contacto](#)



© IRTA 2009

[Webmaster](#)
[Nota legal](#)
[Accesibilidad](#)



Teléfono: 93 467 40 40
Fax: 93 467 40 42



Celebración del Día de la Acuicultura en el Parque Científico y Tecnológico de Taliarte

29/11/2013

Con el fin de dar a conocer a la sociedad canaria la calidad de los productos de la acuicultura de nuestras islas y divulgar las actuaciones que en éste campo se están realizando en el sector académico y socio-económico, el **sábado 30 de noviembre**, con motivo de la celebración del **Día de la Acuicultura**, tendrá lugar un acto organizado conjuntamente por el **Grupo de Investigación en Acuicultura de la ULPGC**, la **Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA)** y el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**, con el apoyo del **Campus de Excelencia Internacional**.



El acto se inicia a las **11 horas** en las dependencias del **Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte (PCTM)**, con breves intervenciones sobre la calidad y el valor nutritivo de los productos procedentes de la acuicultura, así como de la actividad multidisciplinar que se realiza en las islas. En la misma sesión se realizará una presentación de las empresas del sector que desarrollan su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias, presentando las especies que cultivan, sus niveles de producción, la calidad de sus productos, etc.

A las **13 horas** se realizará una **visita a las instalaciones** donde se pueden contemplar las especies y las condiciones de cultivo, así como las capacidades de la ULPGC para contribuir a la diversificación de la economía de Canarias, española y europea, desde la especialización inteligente.

Finalmente, se ofrecerá una **degustación de productos de acuicultura** preparados especialmente para la ocasión por el chef del restaurante Ancora de San Cristóbal.

Programa:

- **11.00 a 11.10 horas.** Apertura y presentación del acto

- **11.10 a 12.00 horas.** Acción de integración institucional: Presentación divulgativa de la actividad multidisciplinar en la ULPGC que permite automatizar y optimizar la producción de la acuicultura, la calidad de sus productos y su contribución a la recuperación de los recursos naturales marinos:

* *Visión por computador en acuicultura: dos ejemplos prácticos de aplicación*, por el **Dr. Miguel Ángel Ferrer Ballester** (IDeTIC ULPGC)

* *Desarrollo de dispositivos de marcaje de organismos acuáticos en acuicultura*, por el **Dr. Juan Antonio Montiel Nelson** (IUMA ULPGC)

* *Valoración bioeconómica de los productos de acuicultura*, por el **Dr. Juan María Hernández** (TIDES ULPGC)

* *Ingeniería en acuicultura*, por el **Dr. José Antonio Carta González** (GIIM ULPGC)

* *Banco Español de Algas*, por el **Dr. Juan Luis Gómez Pinchetti** (BEA)

* *Acuicultura y medio ambiente* por el **Dr. Ricardo Haroun Tabraue** (BIOGES ULPGC)

- **12.00 a 12.20 horas.** Acción de difusión divulgativa. Consistirá en transmitir, a los agentes sociales y económicos, los valores de la calidad de los productos provenientes de la acuicultura, mediante las charlas siguientes:

* *Calidad y valor nutritivo del pescado de acuicultura*, por el **Dr. Rafael Ginés Ruíz**

* *Calidad de los piensos e ingredientes alternativos*, por la **Dra. Lidia Robaina Robaina**

- **12.20 a 12.30 horas.** Acción de integración empresarial: Presentación de las empresas del sector que desarrollan su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias, así como toda la información proporcionada por las mismas sobre las especies que cultivan, sus niveles de producción, calidad de sus productos, etc.

- **12.30 a 13.00 horas.** Acción práctica sobre especies e instalaciones: Visita a las instalaciones del Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC, donde investigadores especialistas enseñarán y explicarán a los asistentes invitados (asociaciones de consumidores, asociaciones de empresarios, cámaras de comercio de pequeña, mediana y grandes empresas, consulados extranjeros, etc.), las especies y las condiciones de cultivo, así como las capacidades de la ULPGC para contribuir a la diversificación de la economía de Canarias, española y europea, desde la especialización inteligente.

- **13.00 a 13.30 horas.** Acción de degustación: Todos los asistentes puedan valorar la calidad de los productos de acuicultura, a través de una degustación donde se utilicen métodos de preparación de la región.

- [Leer más noticias](#)

[Inicio](#) » [Noticias](#)» [Campus do Mar se suma a la celebración del Día de la Acuicultura](#)

SERVICIOS

- [Noticias](#)
- [Campus Digital](#)
- [Oceántica](#)
- [Sala de prensa](#)
 - [Recortes de prensa](#)
 - [Identidad corporativa](#)
- [Newsletter](#)
- [Observatorio del litoral](#)
- [Becas y ayudas](#)
- [Ofertas de Empleo](#)
- [Otros anuncios](#)
- [Programa de voluntariado](#)
- [Contacto](#)

ESTRUCTURA

- [El Proyecto](#)
- [Agrupación](#)
- [Documentación](#)

INFORMACIÓN

- [Organización](#)
- [Áreas de trabajo](#)

ÚLTIMAS NOTICIAS

La Acuicultura celebra su día con una clara apuesta por la diversificación de especies

29.11.2013

Campus do Mar avanza en el proyecto de fortalecimiento de las capacidades marinas en Cabo Verde

28.11.2013

Jornadas de difusión sobre el nuevo Programa Marco europeo – Horizon 2020

22.11.2013

Campus do Mar se suma a la celebración del Día de la Acuicultura

17/11/2013



Campus do Mar se suma a la celebración del Día de la Acuicultura organizando junto con la Estación de Ciencias Mariñas de Toralla (ECIMAT) y el Centro Oceanográfico de Vigo (IEO) el 29 de noviembre una jornada sobre diversificación en la piscicultura marina gallega con el objetivo de contribuir a divulgar el conocimiento adquirido en la investigación realizada en estos años y favorecer el encuentro entre los profesionales del sector de la acuicultura.

La jornada se centra en la diversificación, uno de los retos recurrentes a los que se enfrenta la acuicultura gallega. Son muchas las especies de la piscicultura

marina con interés y con diferentes problemas de investigación, producción o comercialización: atún, mero, abadejo, merluza, salmonete...frente a otras que ya llevan tiempo con una tecnología desarrollada y transferida como el lenguado o el besugo.

La jornada será retransmitida en directo a través de la [webTV de Campus do Mar](#) que, como es habitual tendrá habilitado un canal de chat para que los espectadores puedan trasladar sus preguntas a los ponentes.

Para asistir presencialmente es necesario inscribirse enviando un correo a dcostas@ecimat.org. La inscripción es gratuita.

PROGRAMA

09:30

Recepción de asistentes

09:50

Presentación

Ricardo Beiras

Director de la ECIMAT

10:00

Conferencia: Cold water marine fish hatcheries: production procedures for cod and hake

Gidon Minkoff

Teleostei Hatchery Consulting

11:00

Pausa café

11:30

Cultivo de nuevas especies en acuicultura marina. El caso de la cherna (*Polyprion americanus*, Schneider, 1801)

José Benito Peleteiro

Area de Acuicultura – Centro Oceanográfico de Vigo

12:10

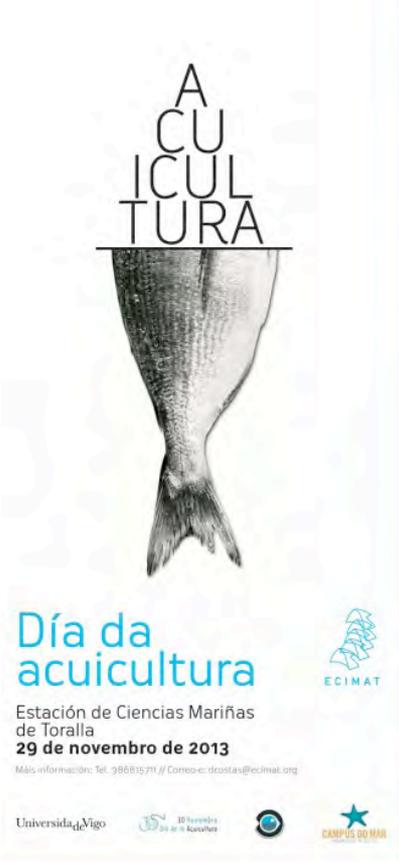
Cultivo de abadejo: ¿una oportunidad perdida?

Xosé Luis Rodríguez Villanueva

Instituto Galego de Formación en Acuicultura (IGAFA)

12:50

Clausura



ACUICULTURA

A diversificación é un dos retos recorrentes aos que se enfrenta a acuicultura Galega, así nos vindeiros anos, os actores da industria acuícola deberán integrar os seus esforzos para cubrir as necesidades dos consumidores levando a súa produción a novos mercados mediante novas presentacións de produtos, mellorando e desenvolvendo sistemas e novas tecnoloxías de produción e cultivando un maior número de especies. Esta terceira vía da diversificación é a que nos ocupará nesta xornada.

As primeiras bateas da Arousa de mediados do século XX, non eran bonitas nin tradicionais. Hoxe son parte da paisaxe galega, resultado da acción e da interacción de factores naturais e humanos e compoñente do benestar e calidade de vida das persoas. Hoxe, no século XXI, hai que procurar amplitude de miras, e con "sentidíño", son necesarias ganas, consenso social e ilusión para que dunha vez, Galicia aproveite ao máximo as súas capacidades, pero sen baixar a garda o máis mínimo na vixilancia medioambiental e coidado paisaxístico así como atendendo ás novas tendencias de consumo responsable, compras e finanzas éticas.

Faga o que faga Galicia, a acuicultura seguirá crescendo a nivel mundial. Toca decidir se producimos nós ou producen por nós para seguirmos a mercar quen sabe que ou irmos coa tecnoloxía e as nosas capacidades a producir noutras latitudes.

Son moitas, as especies da piscicultura mariña con interese e con diferentes problemas de investigación, produción ou comercialización: Seriola, Corvina, Verrugato, Pargo, Urta, Atún, Mero, Muxo, Coruxo, Salmonete, Echina, Pescada, Abadejo ... outras xa levan tempo cunha tecnoloxía desenvolvida e transferida como o Linguado ou o Ollobol. De cara a contribuír a divulgar o coñecemento acadado nestes anos de investigación, favorecer un lugar de encontro entre profesionais do sector, e con motivo da celebración do Día da Acuicultura, a Estación de Ciencias Mariñas de Toralla (ECIMAT), o Campus do Mar e o Centro Oceanográfico de Vigo pertencente ao Instituto Español de Oceanografía (IEO), organizan o vindeiro **venres 29 de novembro de 2013** unha serie de conferencias que tratarán acerca do estado da investigación e perspectivas da algunha destas especies con maior interese en Galicia.

A xornada será retransmitida en directo a través de <http://tv.campusdomar.es> e enmárcase dentro da iniciativa "Día da Acuicultura" promovida pola Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA).

Participación: Inscripción gratuita por rigorosa orde de rexistro indicando nome e empresa, centro de investigación, universidade, etc. na seguinte dirección de correo electrónico: dcostas@ecimat.org

Diversificación na Piscicultura Mariña Galega

9.30 h. Recepción de asistentes

9.50 h. Presentación
Ricardo Beiras
Director da Estación de Ciencias Mariñas de Toralla (ECIMAT)
Universidade de Vigo

10:00 h.
Cold water marine fish hatcheries: production procedures for Cod and Hake
Gidon Minkoff
Teleostel Hatchery Consulting

11:00 h. Pausa café

11:30 h.
Cultivo de novas especies en acuicultura mariña. O caso da Cherna, (*Polyprion americanus*, Schneider, 1801).
José Benito Peleteiro
Área de Acuicultura
Centro Oceanográfico de Vigo
Instituto Español de Oceanografía (IEO)

12:10 h.
Cultivo de Abadejo. Unha oportunidade perdida?
Xosé Luis Rodríguez Villanueva
Instituto Galego de Formación en Acuicultura (IGAFA)
Xunta de Galicia

12:50 h. Clausura

★ En directo a través de: tv.campusdomar.es ★

Proyecto financiado por el Ministerio de Educación en el marco del programa Campus de Excelencia Internacional y por el Ministerio de Economía y Competitividad, dentro del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica.



Sala de Prensa

Toda la información para **ciudadanos** y **medios**.



[Inicio](#) [Presidencia](#) [Vicepresidencia](#) [Consejerías](#) [Instituciones](#) [Extremadura](#) [Accesibilidad](#) [Búsqueda](#)

- ▶ Portada
- ▶ Noticias del día
- ▶ Notas de Prensa
- ▶ Consejos de Gobierno
- ▶ Agenda
- ▶ Hemeroteca
- ▶ Contacto
- ▶ Medios Regionales
- ▶ Medios Territoriales
- ▶ Sindicación RSS
- ▶ Campañas de información



Nota de Prensa

Lun 2 de Dic de 2013

GobEx organiza seminarios para dar conocer las oportunidades de negocio de la biomasa en el marco de Cavatrans

Nota de Prensa

Jue 28 de Nov de 2013

Periodistas alemanes descubren el potencial turístico de la Vía de la Plata

Nota de Prensa

Jue 28 de Nov de 2013

El GobEx destaca el alto potencial de la región en sectores económicos vinculados al medio ambiente y el emprendimiento verde

Nota de Prensa

El Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' celebrará este sábado el 'Día de la Acuicultura 2013' con una jornada de puertas abiertas

 **11:11 Jue 28 de Nov de 2013** - Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía - Agricultura y ganadería



El Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' de Villafranco del Guadiana celebrará este sábado, día 30, el 'Día de la Acuicultura 2013' con una jornada de puertas abiertas de 9,00 a 14,00 horas.



Durante esta jornada se desarrollará una visita al Centro de Interpretación de los Ecosistemas Fluviales de Extremadura. Con esta actividad se pretende ampliar los conocimientos de grupos de escolares y otros colectivos interesados en la riqueza piscícola de las masas de agua

extremeñas y en la problemática ambiental del medio acuático.

Este centro dispone de una batería de acuarios de grandes dimensiones donde se ubican todas las especies de la ictiofauna extremeña, tanto autóctona como introducida. Está ilustrado por paneles temáticos y explicativos que recogen la amplia biodiversidad asociada a los ríos de Extremadura, centrándose principalmente en los peces y ecosistemas que caracterizan los ríos.

También se recorrerán las instalaciones ligadas a la producción acuícola. Cabe recordar que el Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' lidera el desarrollo y evolución del cultivo de la tenca en Extremadura, como especie de interés comercial, y del resto de especies piscícolas autóctonas, algunas de ellas endemismos y/o en peligro de extinción, todas ellas del Guadiana. Así, se llevará a cabo un recorrido por la zona de estanques de cría.

La celebración del 'Día de la Acuicultura busca trasladar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+i y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales.



La Región de Murcia celebrará desde el martes diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la Acuicultura'

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.



Poca actividad social
¿Qué es esto?



 Seguir a @20m  Twittear 3

 +1 0

 Me gusta 3

EUROPA PRESS. 23.11.2013

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

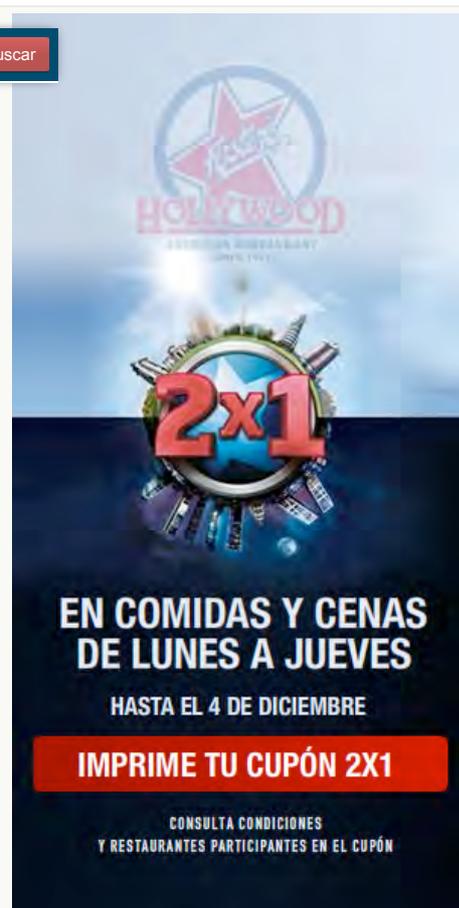
Así, las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre, según han informado fuentes del Gobierno regional en un comunicado.

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Además, se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Asimismo, para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

Y es que, la Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina.



HOLLYWOOD
 RESTAURANTE
 2x1
 EN COMIDAS Y CENAS
 DE LUNES A JUEVES
 HASTA EL 4 DE DICIEMBRE
IMPRIME TU CUPÓN 2X1
 CONSULTA CONDICIONES
 Y RESTAURANTES PARTICIPANTES EN EL CUPÓN

Noticias de Tu ciudad

Murcia **Región de Murcia**

- PP destaca "firme compromiso" del Ejecutivo murciano con Lorca al aprobar 12,5 millones para reconstruir barrios altos 
- CROEM espera que diciembre sea "el mejor de los últimos 6 años" en consumo y que abra la "carrera" de recuperación 
- Guardia Civil detecta la distribución de productos ilícitos en varios comercios de la comarca del Guadalentín 
- El profesor de la Universidad de Murcia López Nicolás gana un premio al mejor blog científico del año 

El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012. La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

Consulta aquí [más noticias de Murcia](#).

PUBLICIDAD **Ahorra hasta 500 € en el seguro de tu coche**



¿Un iPad nuevo por 17€?

Experto en compras desvela cómo los españoles consiguen gangas aprovechando un vacío legal



Oferta Brackets Zirconio

Dto. 60%. Antes, 1200€. Ahora ¡480€! Cómodos y estéticos. ¡Nadie notará que los llevas!



Adapta tu título a Grado

Desde empresariales, enfermería o ingeniería técnica informática, mecánica... Online y en 1 año!



Los headhunters

están buscando managers de alto nivel en España. Regístrate para ver las ofertas

Publicidad Ligatus

También te recomendamos

Tres cachorros 'venden lotería' en la Puerta del Sol para proteger a los animales abandonados (20Minutos.es)

Los neumólogos alertan de dos nuevos virus que causan infecciones respiratorias (20Minutos.es)

Eva González tras su ruptura con Cayetano (20minutos.tv)

Un comisario de la policía alemana, detenido por asesinato y bajo sospecha de canibalismo (20Minutos.es)

En otras webs

Mike Tyson, un escándalo tras otro (El Mundo.es)

Fabricó a medida sus propios muebles con cartón recogido de la calle y ahora los vende previo encargo (This is ART)

El cabello débil normalmente se produce por un inadecuado aporte de nutrientes (Svenson.es)

Seis Hábitos Sencillos Para Una Piel Impecable (Birchbox)

La lista de enlaces a otros medios se genera de forma automática. 20minutos.es no se hace responsable de los contenidos alojados en esas páginas.

recomendado por

Además en 20minutos.es

ECONOMÍA



El Gobierno saca 5.000 millones del Fondo de Reserva para pagar pensiones

NACIONAL



Díaz Ferrán cobró más de un millón de euros gracias al vaciamiento del Grupo Marsans

DEPORTES



Cristiano: "El Atlético es un candidato muy fuerte para ganar la Liga"

SEVILLA



PP-A pide la comparecencia de Cándido Méndez

Pisos **Calcula tu ruta** Coches

Origen

 Destino

AdChoices

El tiempo en Murcia

Hoy 02 Dec		Mañana 03 Dec		Miércoles 04 Dec		Jueves 05 Dec	
Min 3°	Max 17°	Min 6°	Max 16°	Min 8°	Max 19°	Min 5°	Max 20°
↔ 8 km/h		↘ 11 km/h		↓ 11 km/h		↔ 7 km/h	
0 mm		0,5 mm		0,4 mm		0 mm	

© tiempoytemperatura.es, FORECA

Proporcionado por:

AdChoices

ECO



Poca actividad social
¿Qué es esto?

Preparan actividades para celebrar el Día de la Acuacultura

[Noticias del día \(/noticias.html\)](#) | 28 de noviembre de 2013

Alistan ponencias, convivencia de expositores e intercambio de información, que se llevarán a cabo el 29 de noviembre en Cancún.

Como parte de los festejos que se llevarán a cabo en la entidad por el Día de la Acuacultura a realizarse el próximo 29 de noviembre, se han preparado diversas actividades en la ciudad de **Cancún** con ponencias, convivencia de expositores e intercambio de información para su fortalecimiento y apertura de nuevas granjas como alternativa alimentaria en la entidad, informó **Javier Díaz Carvajal**, titular de la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDE).

Díaz Carvajal recordó que la acuacultura es considerada como una fuente de alimento alternativo para los sectores rurales, así como una fuente generadora de empleo y economía.

Este año se generó una bolsa de 4.2 millones de pesos que impactan de manera benéfica a más de 300 familias.

Mencionó que son 28 los productores registrados en el padrón, sin embargo en este ejercicio 2013 se beneficiará a 115 productores, ya que muchos de ellos están en proceso de arranque de granjas acuacultura.

Este año se ha dado prioridad a fomentar y apoyar los proyectos relacionados con esta actividad en donde hasta el momento se tiene una producción de 56 toneladas, pero se espera que al finalizar este año se cumpla la meta de llegar a las 70 toneladas.

El próximo viernes 29 de noviembre se realizará una serie de actividades de capacitación y foros de exposición para los productores tanto de Puerto Juárez, Puerto Morelos, Leona Vicario, así como de otros municipios del sur del estado.

Se realizarán ponencias como: acuacultura tecnificada, marco jurídico e impacto ambiental por la acuacultura, cultivo y alimentación del pargo canané, producción de peces de ornato, vivero de coral; cultivo y Alimentación para engorda de langosta espinosa, propagación de coral, entre otros.

La sede será el planetario "Ka' Yok", municipio de Benito Juárez; a partir de las 17 horas se recibirá a todos los participantes y por más de 5 horas se generarán las experiencias que se requiere para multiplicar esta actividad en la entidad.

Los municipios donde se ha generado activamente la acuacultura son: Othón P. Blanco, Felipe Carrillo Puerto, Benito Juárez, Playa del Carmen y Cozumel, donde se apoyan a 13 granjas.

Fuente: <http://sipse.com/novedades/quintana-roo-se-prepara-para-festejar-el-dia-de-la-acuacultura-63105.html>
(<http://sipse.com/novedades/quintana-roo-se-prepara-para-festejar-el-dia-de-la-acuacultura-63105.html>)

Con motivo del 'Día de la Acuicultura 2013'

El Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' celebrará este sábado una jornada de puertas abiertas

Con esta actividad se pretende ampliar los conocimientos de grupos de escolares y otros colectivos interesados en la riqueza piscícola de las masas de agua extremeñas y en la problemática ambiental del medio acuático.

28 noviembre 2013 | Publicado : 11:11 (28/11/2013) | Actualizado: 11:43 (28/11/2013)



El Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' de Villafranco del Guadiana (Badajoz) celebrará este sábado, 30 de noviembre, el 'Día de la Acuicultura 2013' con una jornada de puertas abiertas que se desarrollará entre las 9:00 y las 14:00 horas.

Durante esta jornada se desarrollará una visita al Centro de Interpretación de los Ecosistemas Fluviales de Extremadura,

según informa el Gobierno de Extremadura en una nota de prensa.

Con esta actividad se pretende ampliar los conocimientos de grupos de escolares y otros colectivos interesados en la riqueza piscícola de las masas de agua extremeñas y en la problemática ambiental del medio acuático.

Además, este centro dispone de una batería de acuarios de grandes dimensiones donde se ubican todas las especies de la ictiofauna extremeña, tanto autóctona como introducida. Está ilustrado por paneles temáticos y explicativos que recogen la amplia biodiversidad asociada a los ríos de Extremadura, centrándose principalmente en los peces y ecosistemas que caracterizan los ríos.

También se recorrerán las instalaciones ligadas a la producción acuícola. Cabe recordar que el Centro de Acuicultura 'Las Vegas del Guadiana' lidera el desarrollo y evolución del cultivo de la tenca en Extremadura, como especie de interés comercial, y del resto de especies piscícolas autóctonas, algunas de ellas endemismos y/o en peligro de extinción, todas ellas del Guadiana. Así, se llevará a cabo un recorrido por la zona de estanques de cría.

Finalmente, la celebración del 'Día de la Acuicultura busca trasladar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+i y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales.

Estás en: Murcia - La Verdad > Noticias Portada > Los criaderos del mar muestran su valor añadido

	valor 101€	precio 26€		valor 40€	precio 19€		valor 120€	precio 75€	
	Noche, desayuno e hidroterapia Hotel 4*		dto 74%	Fotorejuvenecimiento, mascarilla y masaje		dto 53%	Noche, desayuno y spa para 2		dto 38%

TURISMO

Los criaderos del mar muestran su valor añadido

La celebración del Día de la Acuicultura busca concienciar a la sociedad de la importancia de este sector industrial con visitas guiadas a los criaderos de la Región

26.11.13 - 00:52 - FERNANDO PERALS fperals@laverdad.es | MURCIA.

Visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar, jornadas gastronómicas en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena, encuestas a los consumidores sobre los productos en los principales mercados de abastos y una demostración de despesque en una instalación serán las actividades que conforman el Día Europeo de la Acuicultura, que se celebra hoy. Murcia cuenta con instalaciones en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, y la producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos.

Organizadas por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena, se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones de la Estación de Acuicultura Marina en San Pedro del Pinatar, dirigidas a alumnos de diferentes centros educativos, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades. Se realizarán dos salidas diarias desde el puerto pesquero de San Pedro. En una de estas salidas -viernes 29-, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque.

La celebración del Día de la Acuicultura busca trasladar a la sociedad la importancia de este sector industrial y el compromiso con el desarrollo sostenible, la I+D+i y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales.

Desde hoy se repartirá material informativo sobre la producción de doradas, atunes, lubinas y corvinas en las empresas regionales y se realizarán encuestas a los consumidores sobre estos productos en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y La Flota, en Murcia. En Cartagena, por su parte, se visitará el mercadillo del Cénit, el centro comercial Cénit, Santa Florentina y Los Dolores.

Hasta el viernes

La Escuela de Hostelería y Turismo de Murcia celebra las I Jornadas Gastronómicas desde hoy hasta el viernes, en la que se podrán degustar los menús, que ofrecerá ejemplares de dorada, lubina y corvina, con el fin de promocionar los pescados de la costa murciana y que el público pueda comprobar su calidad. Esta noche se presentarán los menús durante una cena especial, en la que tanto profesores como alumnos del Instituto de Educación Secundaria La Flota desarrollarán sus conocimientos en los fogones.

El Centro Público Integrado de FP de Hostelería de Cartagena también ofrecerá en su carta menús durante estos tres días. La directora general de FP y de Régimen Especial, Marta López-Briones, inaugurará a las 13.20 horas las jornadas.

TAGS RELACIONADOS

criaderos, muestran, valor, anadido

Publicidad



Grandes Vinos a -30%

¡Hazte socio de BODEBOCA y compra vino a precio de bodega! 10€ de dto en tu primer pedido.

www.bodeboca.com



Cocinero Profesional

Fórmate y trabaja como jefe de cocina de la mano de grandes cocineros en activo. Infórmate!

www.estudiohosteleria.com



Halcón Viajes a Canarias

El mejor clima de España al mejor precio. Oferta de 5 noches con Hotel. Infórmate ya.

www.HalconViajes.com



Aprende ITALIANO online

Regístrate gratis ahora! Aprender italiano con Babbel es fácil y divertido

www.babbel.es/italiano



Cuenta Nómina

Cámbiate ya a la Cuenta NÓMINA de ING DIRECT

www.ingdirect.es

LOS DATOS

9,5

millones de kilos alcanzó la producción en 2012, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún y corvina

63

millones de euros facturaron las empresas murcianas de este sector el pasado año.

© LA VERDAD MULTIMEDIA, S.A.
Registro Mercantil de Murcia, Tomo 2.626, Libro 0, Folio 24, Hoja nº MU866, Inscripción 45. C.I.F.: A78865433. Domicilio social en Camino Viejo de Monteagudo s/n. 30160. Murcia. Correo electrónico de contacto internet@laverdad.es. Copyright © .La Verdad Multimedia, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio La Verdad, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Publicidad](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Master El Correo](#)
[Política de Cookies](#)

ENLACES VOCENTO

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ABC.es | Hoy Digital |
| El Correo | La Rioja.com |
| Elnortedecastilla.es | DiarioVasco.com |
| Elcomercio.es | Ideal digital |
| SUR.es | Las Provincias |
| Qué.es | El Diario Montañés |
| La Voz Digital | Laverdad.es |
| ABC Punto Radio | Finanzas |
| hoyCinema | hoyMotor |
| Infoempleo | Guía TV |
| Autocasión | 11870.com |
| Mujerhoy | Pisos.com |
| Vadejuegos | Avanzaentucarrera.com |
| Grada360 | m.laverdad.es |

Cocina | Hogar | Mujer | Ahorro | Otros | Inicio | acerca de... | contacto | publicidad

Gastronomía & Cía

Inicio | Noticias | Recetas de Cocina | Diccionario de cocina | Trucos de Cocina | Restaurantes | Chefs | **más**

Gestión anuncios > | Publicidad: [Gastronomía profesional](#) | [Escuela gastronomía](#) | [Academia de gastronomía](#) | Publicidad: **Curso - Acuariofilia** | IdeaCursos.com | Curso Especialista en Acuariofilia. Online / Presencial - ¡ Infórmate !

NOTICIAS GASTRONÓMICAS

Día de la Acuicultura 2013

El próximo 30 de noviembre se celebra el Día de la Acuicultura, una iniciativa que nació el año pasado para dar a conocer el potencial del cultivo de especies marinas a toda la población. Se realizarán todo tipo de actividades, desde visitas guiadas a piscifactorías hasta jornadas gastronómicas.

Veisid 25 NOV 13 | 0 Comentar | 29 Twitter | 157 Me gusta | 5 +1 | Pin it



PUBLICIDAD: **Curso de Instalador Electricista** | ¡AQUÍ!

PUBLICIDAD: **Curso de Instalador Electricista** | ¡AQUÍ!

El denominado **Día de la Acuicultura** se instauró el año pasado en España, la fecha de celebración de este día es el 30 de noviembre, y el objetivo es dar a conocer a la sociedad el potencial de esta práctica en varios aspectos, como el compromiso con la sostenibilidad o la generación de empleo y bienestar en zonas rurales y litorales entre otras cosas. La Fundación OESA (Observatorio Español de Acuicultura) es la coordinadora de esta iniciativa, cuenta con la colaboración de la Sociedad Española de Acuicultura (SEA), entre otras entidades, e invita a todos los profesionales del sector a participar.

Para conmemorar el **Día de la Acuicultura 2013** se están organizando actividades en distintas regiones españolas. En su primera ...

Lea la receta completa: [Gastronomía & Cía](#)

1. [Día Mundial de la Tapa 2013. Programa de eventos](#) En poco más de dos semanas se celebrará el Día Mundial de la Tapa 2013, ya sabéis que fue instaurado por el Club de Producto Gastronómico Saborea España para conmemorar la cultura, la historia y la tradición de la tapa, así como para dar visibilidad a todos los hosteleros que mantienen viva la cultura de esta forma de comer que...
2. [CineEsCena 2013](#) El próximo mes de noviembre se celebra la tercera edición del Festival Internacional de Cine Gastronómico Ciudad de La Laguna, CineEsCena tendrá lugar del 22 al 30 de noviembre de 2013 con la filosofía que le caracteriza, descubrir la memoria gastronómica de distintas culturas, acercarnos al público a través de los medios audiovisuales y profundizar en las distintas temáticas creativas...
3. [Premio al Mejor Pan 2013](#) Tras la celebración del I Foro Fundación Española de Cereales titulado El Sabor del Pan, se desprende la noticia de la próxima celebración de la "Semana del Pan" en la que se realizarán distintas actividades relacionadas con este alimento básico, además de establecer el Premio al Mejor Pan. La idea es hacerlo en octubre, como sabéis es el mes en...
4. [Día Mundial del Huevo 2013](#) Desde 1964, cuando se celebró la segunda conferencia internacional del huevo de la Comisión Internacional del Huevo (International Egg Commission), el segundo viernes del mes de octubre se declaró el Día Mundial del Huevo, una fecha en la que más de 150 países conmemoran al que es uno de los alimentos básicos de la dieta humana, de gran valor nutricional...
5. [Día Mundial de la Tapa 2013](#) El año pasado nació un nuevo día de celebración gastronómica, el Día Mundial de la Tapa fue creado gracias a la iniciativa del Club de Producto Gastronómico Saborea España, asociación compuesta por la Federación Española de Hostelería, la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Eurotoques, Facyre y Paradores de Turismo. Ya se está organizando la segunda...
6. [Día de la Dependencia de Pescado 2013](#) El Día de la Dependencia de Pescado en nuestro país se ha adelantado 10 días en relación al año pasado. Hoy, día 16 de mayo de 2013, hemos consumido nuestros recursos pesqueros, y para mantener el consumo es necesario el pescado capturado en otros países del mundo. Curiosamente, la dependencia de pescado en el conjunto de la Unión Europea se...
7. [Feria de los Sabores 2013](#) Alcázar de San Juan (Castilla-La Mancha) ya se está preparando para celebrar la octava edición de su Feria de los Sabores, ocupando unos 3.000 m2 entre la Plaza de España y la Plaza de Santa Quiteria del 29 de mayo al 2 de junio de 2013. A esta feria, se suma este año como novedad 'El Mercado de los Sabores',...
8. [Joffre Tarrida elegido Nariz de oro 2013](#) El concurso "La Nariz de Oro", un prestigioso galardón que premia a la mejor nariz de la sumillería ya tiene ganador. Joffre Tarrida se ha proclamado la Nariz de Oro 2013 entre todos los participantes seleccionados en varias semifinales que se han venido realizando por distintas ciudades de España y que este año tuvieron lugar en Bilbao, Sevilla, Madrid, Valencia,...

Búsquedas recetas de cocina:

dia de la acuicultura

Tags: [acuicultura](#), [Noticias gastronómicas](#), [Pescado](#)



Google regalos de navidad

Estas Navidades, la gente buscará una empresa como la tuya.

Déjate ver con la publicidad de Google.

Con 75€ de publicidad



CELEBRACIÓN

Jornadas gastronómicas y visitas, en el Día Mundial de la Acuicultura en la Región

La Región celebrará diversas actividades entre el 26 y el 30 de noviembre con motivo de la efeméride

Enviar por email  Me gusta 1  Twittear 5  4   

Sábado, 23 de noviembre de 2013 | Redacción

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

Las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre.

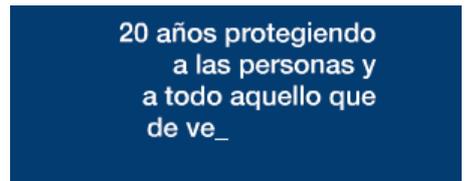
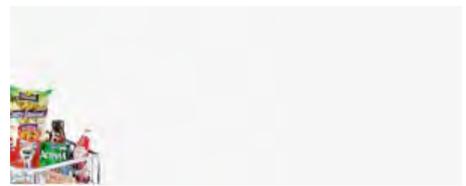
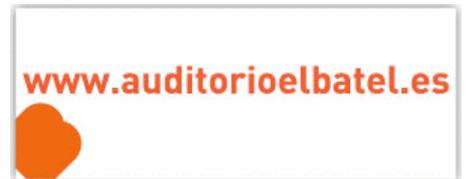
De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Además, los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

Murcia, segunda región productora de dorada y lubina

La Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina. El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012. La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.



Comparte esta noticia:         

¡Deje su comentario!

Email (No se publica):

Normas de participación

→ La participación en los comentarios de este medio implica la aceptación de las normas. Las opiniones mostradas son exclusivamente responsabilidad de los lectores y en ningún caso son reflejan la opinión de

CONSULTA TODOS LOS CURSOS
EN CICLO INTEGRAL DEL AGUA

Síguenos en
@aqualogycampus



AQUALOGY
Where Water Lives

WWW.AQUALOGYCAMPUS.NET



EL PREMIO ES NUESTRO.
EL GANADOR ES TODO EL PLANETA



INICIO NOTICIAS EVENTOS CURSOS EMPLEO LICITACIONES BLOGS

▶ buscar

Murcia

NOTICIAS

EVENTOS

EMPLEO

BLOGS

Son noticia

acciona mvcs pedro cataliñas sedapal



Nuevos Servicios
asociados al ciclo del agua



25 / 11 / 13

Murcia celebra diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la Acuicultura'

Twitter 1

Seguir 17.2K seguidores

Me gusta 0



- Del 26 al 30 de noviembre se organizarán jornadas gastronómicas y visitas a polígonos acuícolas de la Región, así como acciones informativas y promocionales en mercados de Murcia y Cartagena.

Recibe nuestro newsletter diario

Suscríbete!

Gobierno de la Region de Murcia



La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

Las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre.

SERVICIOS TÉCNICOS DE ANÁLISIS

- Gestión y planificación de muestreos
- Suministro de envases y soportes de muestreo
- Higiene industrial y toxicología ambiental



CUATRO PLATAFORMAS



ECOEFIICIENTE

Empleo

Licitaciones

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Además, los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

Murcia, segunda región productora de dorada y lubina

La Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina. El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012. La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

Temas

Usos Pesqueros Eventos España Murcia Antonio Cerdá Murcia

Comentarios

 Añade un comentario...

 Publicar en Facebook Publicar como Fundación Oesa (Cambiar) **Comentar**

 Plug-in social de Facebook

CONSULTA TODO EL PROGRAMA DEL CURSO EN:
WWW.AQUALOGYCAMPUS.NET



PIDE INFORMACIÓN Y CONSULTA LOS DESCUENTOS



www.aqualogycampus.net / www.formacion.ainia.es

Contenido relacionado

- [Aportación del CENTA en la 9ª Edición de las Jornadas de ESAMUR](#)
- [Murcia apuesta por la investigación para optimizar la depuración de las aguas residuales urbanas](#)
- [ACCIONA Agua participa en las IX Jornadas Técnicas de ESAMUR](#)
- [Antonio Cerdá inaugurará las IX Jornadas técnicas de saneamiento y depuración 'Investigación e innovación tecnológica en el tratamiento de las aguas residuales urbanas'](#)
- [Murcia invertirá 29 millones de euros en actuaciones de saneamiento y depuración en 2014](#)
- [José Antonio Pujante \(IU-Verdes\): 'El Memorandum debería impulsar un plan de reconversión del regadío ilegal'](#)
- [Cerdá agradece a Arias Cañete la apuesta por el trasvase Tajo-Segura en el Levante](#)
- [Reclaman una mayor protección de los ecosistemas hídricos](#)
- [Jesús Cano: 'Los campos murcianos jamás volverán a pasar sed'](#)
- [El Ayuntamiento de Águilas convoca un Pleno para aprobar la propuesta de apoyo a las alegaciones de los regantes](#)
- [El PP critica que Rafael González Tovar vea el Memorandum del Tajo-Segura como una puñalada al trasvase](#)
- [La reserva de 400hm3 en la cabecera del Tajo representa 400 puñaladas al trasvase, afirma Rafael](#)

- [Drilling Engineers \(Reino Unido\)](#)
- [Jefe de Obra \(Perú\)](#)
- [Profesional Medio Ambiente y Calidad sector Turismo \(España/Madrid\)](#)
- [Inspector/a Contaminación Atmosférica \(España/Andalucía\)](#)
- [Jefe de obra Abastecimiento \(España/Madrid\)](#)
- [Ingeniero de ventas \(Mexico\)](#)
- [Ingeniero de Proyectos en Plantas de Tratamiento de Aguas \(México\)](#)
- [Director/a Sistemas de Gestión \(España/País Vasco\)](#)
- [Técnico en comercio exterior \(España/Aragón\)](#)
- [Ingeniero Civil \(Chile\)](#)

Lo más visto en iAgua

- [¿Qué es una Smart City?](#)
- [Cocaína, anfetaminas y ansiolíticos, "omnipresentes" en los ríos...](#)
- [El Ayuntamiento de Madrid impulsa un tratamiento suplementario de oxidación...](#)
- [ACCIONA Agua acudirá al Water&Power Forum 2013](#)
- [Avances en el proyecto peruano de agua potable y alcantarillado de 3.300...](#)
- [El sector del agua al completo respalda el lanzamiento de iAgua Magazine](#)
- [La Diputación de Zamora garantizará agua potable embotellada a varias...](#)
- [Adasa, galardonada por su impulso a la innovación en la VIII Edición de los...](#)
- [Segundo curso gratuito de especialización en materia de agua y saneamiento en...](#)
- [Reclaman una mayor protección de los ecosistemas hídricos](#)
- [El Ayuntamiento de Valle de Mena finaliza la protección de la ETAP en el río...](#)
- [IPROMA controlará los efluentes de las depuradoras del Oeste de Madrid...](#)
- [Se mejoran las instalaciones de saneamiento en el concejo asturiano de Parres](#)
- [El Gobierno asturiano conecta las viviendas de la zona sureste de San Roque del...](#)
- [Murcia celebra diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la...](#)

Los Blogs de iAgua



[Noticias](#) » [Última hora](#) » Talleres gastronómicos en Valencia con motivo del Día de la Acuicultura ...

Talleres gastronómicos en Valencia con motivo del Día de la Acuicultura 2013

IPac. - 14 de noviembre de 2013



Organizados por el Magrama el próximo 29 de noviembre tendrá lugar en Food&Fun, Espacio de cocina creativa (Linterna 6, Valencia) y en horario de 10 a 20 horas, cuatro talleres gastronómicos de productos de acuicultura por dos restauradores valencianos de reconocido prestigio.

Este acto, que se celebra para conmemorar el Día de la Acuicultura, tiene por objeto acercar al público objetivo de cada sesión la cocina y los productos de acuicultura marina y continental, con demostraciones culinarias y degustaciones de las recetas elaboradas.

La programación de los Showcooking es la siguiente:

Sesión 1: 10 - 11:30 horas, temática: mejillón, almeja y ostra

Sesión 2: 12 - 13:30 horas, temática: dorada, lubina y rodaballo

Sesión 3: 16:30 - 18 horas, temática: trucha

Sesión 4: 18:30 - 20 horas, temática: productos ecológicos: trucha, dorada y lubina.

MÁS NOTICIAS EN ESTA SECCIÓN...

- Conferencias sobre diversificación de especies en acuicultura marina en la Eciemat
- La UE se afana en reducir el uso de antibióticos en la sanidad animal
- Industria Alimentaria apuesta por seguir "poniendo al día" las normas de calidad comercial
- Xunta y CEIDA abordarán en un seminario las claves del Plan Director de la Red Natura 2000 de Galicia.
- SAGARPA y productores acuícolas de Guerrero firman convenio para mitigar los riesgos sanitarios por fenómenos meteorológicos
- más noticias ...

Publicidad

Publicidad



Publicidad

Publicidad

EDICIÓN IMPRESA

Último nº: 81

[Índice de contenidos](#)

[Descargar PDF](#)

[Números anteriores](#)

[Publicidad](#)



Dejate de Juegos,
esto es **PAINTBALL**



Mira esto: [Esquelas](#) | [Fotogalerías](#) | [Kit Buenos Días](#) | [Pregunta al Médico](#)

Me gusta 35 427

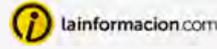
Seguir a @T_interesa



Entrar

Registrarse

teinteresa.es



noticias, artículos ...

Buscar

Portada España Mundo Política Dinero Deportes El Tiempo Salud Sucesos Tierra Ciencia Educa Empleo Motor Tecno

Ocio

Gente Tele Música Cine Cultura Increíble Moda Belleza Players Familia Religión Local Y Además

Inicio Local **Región de Murcia**

La Región de Murcia celebrará desde el martes diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la Acuicultura'

23/11/2013 - EUROPA PRESS, MURCIA

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

Me gusta 0

Twitter 0

+1 0

Imprimir



Deja tu comentario

ÚLTIMA HORA

- ▶ [Linde cree que el objetivo de déficit de este año es "alcanzable", pero ve "riesgos de desviación"](#)
- ▶ [El gobernador del Banco de España analiza este martes en Foro Nueva Murcia últimos indicadores económicos y financieros](#)
- ▶ [La UPCT, tercera universidad de España en Arquitectura y entre las diez primeras en Teleco](#)
- ▶ [Los precios industriales en la Región de Murcia bajan cuatro décimas en octubre respecto al mes anterior](#)

Así, las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre, según han informado fuentes del Gobierno regional en un comunicado.

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Además, se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Asimismo, para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

Y es que, la Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina.

El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012. La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

Me gusta 0

Twitter 0

+1 0

Imprimir



Deja tu comentario

Videos relacionados con la noticia



AL MINUTO

- 11:21 [¿Alivio mundial o error histórico?](#)
- 11:18 ["Fue el peor año de mi vida, pero me tocó El Gordo"](#)
- 11:17 [Desarticulan una organización que enviaba marihuana al extranjero a través de paquetes postales](#)
- 11:17 [Desarticulan una organización que enviaba marihuana al extranjero a través de paquetes postales](#)

LO MÁS

1 / 5

1



Una marcha multicolor de miles de personas reclama en Murcia el fin de los recortes y unos servicios públicos de calidad

16° navegantes en la Red

Encuesta **ALMC** a usuarios de Internet

Hemeroteca Registrarse Iniciar sesión Facebook

GRADA 360.COM

Fútbol Baloncesto Tenis Ciclismo Motor Más deporte Blogs

Me gusta 1890 Seguir

Masdeporte Golf Balonmano F.Sala Rugby Atletismo Voleibol H.Patines H.Hierba Natación Boxeo Vela Fotos Vídeos



Murcia celebra día acuicultura con jornadas gastronómicas y visitas guiadas

Me gusta

EFE

0



La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

Las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre.

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Además, los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

La Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina. El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012.

La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

TAGS » murcia, celebra, acuicultura, jornadas, gastronomicas, visitas, guiadas

Golf.

Ahora tienes un Volkswagen

Descúbrelo ▶
Pruébalo ▶

Golf TDI 105
POR 17.300 €*

tecnología 1.6 TDI 105 CV/77 kW/30. litro IVA, transporte, impuesto de mat

Ahora en portada... GRADA 360.COM

FÚTBOL >> PRIMERA

Vela ilumina el cambio de foco

BLOG >> ONE HOUR BEHIND FÚTBOL >> PRIMERA

«Noviembre y diciembre, claves para ganar la Premier»

El Sevilla se da un homenaje en el derbi y deja más colista al Betis

FÚTBOL FÚTBOL >> REAL MADRID

La 'Champions' se...

Bale: «Cristiano es...

▶ Visitar portada

En juego Finalizados Siguientes

Baloncesto > Liga ACB 13-14

Iberostar Tenerife **76 - 75** Guipúzcoa Basket

Vídeos de Más Deporte

La Región de Murcia celebrará desde el martes diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la Acuicultura'



23/11/2013 - 12:29

Más noticias sobre:

- Agricultura
- Acuicultura
- Formación profesional

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

MURCIA, 23 (EUROPA PRESS)

Así, las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre, según han informado fuentes del Gobierno regional en un comunicado.

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Además, se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Asimismo, para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit, Santa Florentina y Los Dolores.

Y es que, la Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina.

El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012. La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



CPAP - Apnea del Sueño

Estas Navidades, regálale un sueño mejor :AutoCPAP y Macarillas Philips Respiroics
www.tutratamiento.es



¡Dinero urgente bancario!

LIQUIDEZ empresas y particulares solo con escrituras inmueble con poca hipoteca o ninguna
www.cliffordaukland.es



El regalo más romántico

Regala una joya DIAMANTISIMO, Joyería Online; Descubre nuestros diseños exclusivos!
www.diamantisimo.com

Me gusta Enviar Sé el primero de tus amigos al que le guste esto.





Portada / Regional / La Región celebrará diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la Acuicultura'

**ÚLTIMAS NOTICIAS**

La Región celebrará diversas actividades con motivo del 'Día europeo de la Acuicultura'



Publicado el Sábado, 23 Noviembre 2013 14:06 Escrito por Super User

Del 26 al 30 de noviembre se organizarán jornadas gastronómicas y visitas a polígonos acuícolas de la Región, así como acciones informativas y promocionales en mercados de Murcia y Cartagena

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un amplio programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

Las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre.

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Además, los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

Murcia, segunda región productora de dorada y lubina

La Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina. El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012. La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

[< Previo](#)[Siguiente >](#)

0



0



0

Escribir un comentario

¡Se el primero en comentar esta noticia del Diario de Fortuna!

 Nombre (requerido) **E-mail** **Sitio web****LO MÁS LEÍDO**

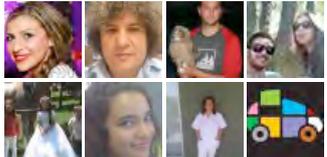
- La Guardia Civil dismantela una organización que traficaba con cocaína en Fortuna
- Entrevista con Pedro de Leana, perfumista, Conde de San Jorge y propietario del Balneario de Leana
- Denuncian ante la Guardia Civil los grafitis que han aparecido en el Balneario Romano.
- La Guardia Civil dismantela una organización criminal dedicada al tráfico de drogas
- Matías Carrillo confirma que presenta su dimisión y cede el cargo a Catalina Herrero

EN FACEBOOK

Título

Fortunaimagen.es / Diario de Fortuna

A 541 personas les gusta Fortunaimagen.es / Diario de Fortuna.



JComments

MÁS PRENSA DIGITAL



EL DIARIO DE FORTUNA

La veracidad, la pluralidad y la independencia son las señas de identidad del periódico digital más leído del municipio, el **DIARIO DE FORTUNA**.

Desde el año 2009 venimos contando la actualidad de Fortuna en estas páginas, primero bajo el nombre de noticias.fortunaimagen.es y después, desde principios del año 2013 bajo la marca **DIARIO DE FORTUNA**.

Somos el medio de comunicación de Fortuna pionero en internet y el que sigue innovando día tras día para llegar a más gente y la máxima información posible, algo que es posible gracias a la combinación de este portal con **FORTUNAIMAGEN.ES**.

EN REDES SOCIALES

El **DIARIO DE FORTUNA**, no sólo está en esta web, estamos en las redes sociales más importantes del momento para ofrecerte la información de última hora desde el primer minuto.

Encuétranos en Twitter, con nuestra cuenta oficial que es **@Fortunaimagen** y también con la cuenta oficial para la retransmisión de eventos en directo, **@DDF_Eventos**, en la que ofrecemos toda la información de destacados momentos de la vida cultural, social y política del municipio.

Igualmente, tenemos una **página en Facebook** a la que invitamos a todo el mundo a que haga click en "Me gusta" y así estar al día de la actualidad de Fortuna.

CONTACTO

El **DIARIO DE FORTUNA** es un medio de comunicación abierto a todo el mundo y, por ello, te invitamos a que nos hagas llegar cualquier nota de prensa que contenga información relacionada con Fortuna o la Región de Murcia a la dirección de correo electrónico **redaccion@diariodefortuna.es**

Igualmente, si deseas escribir un artículo de opinión puedes dirigirte a la misma dirección adjuntado el artículo y la información del autor del mismo.



Bienvenidos al mar > [Eventos](#) > [Día de la Acuicultura 2013](#)

Eventos



Día de la Acuicultura 2013

30/nov/2013 - 30/nov/2013

Categoría: **Jornada**

Etiquetas: **españa**, **acuicultura**, **acuicultura marina**, **acuicultura ecológica**, **acuicultura continental**, **sector pesquero**, **sector pesquero español**, **slider**,

Valoración: ★★★★★ (5 / 5) en 1 Votos

Me gusta Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

Compartir |



Resumen

El Día de la Acuicultura que se celebra el 30 de noviembre con el fin de trasladar a la sociedad el potencial de la acuicultura en nuestro país, su compromiso con la sostenibilidad y la I+D+I y su importante papel en la creación de empleo, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales.

Información ampliada del evento

La Fundación OESA coordina esta iniciativa, abierta a la participación de todos los agentes del sector y que incluye actividades y acciones programadas para todos los públicos, relacionadas con este sector de actividad estratégico y sostenible.

Información adicional

Fundación OESA

Cómo publicar un evento

1 Cree una cuenta, y si ya existe inicie sesión

[Publicar evento](#)

Otras acciones

[RSS de eventos](#)

Filtrar por palabras claves

[Buscar](#)



VIDEOCHAT
Nando Agüeros
Martes 27 de agosto, 18.00 horas
Consulta la charla

Iniciar sesión con [f](#) [d](#) Registrarse



Estás en: El Diario Montañés > Noticias Más Actualidad > Noticias Sociedad > **DÍA DE LA ACUICULTURA EN EL MUSEO MARÍTIMO**



CANTABRIA EN LA MESA

DÍA DE LA ACUICULTURA EN EL MUSEO MARÍTIMO

23.11.13 - 00:06 -

Con motivo de San Andrés, patrón de la acuicultura, la Dirección General de Pesca de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria organiza una jornada promocional de los peces de acuicultura en colaboración con el Colegio de Biólogos. El acto tendrá lugar el jueves 28, en el Museo Marítimo del Cantábrico. Carlos Fernández Pato, del IEO, dará una charla sobre las diferentes propiedades de los peces de acuicultura y los salvajes, y Floren Bueyes (foto), jefe de cocina de Cantur, preparará tapas y pinchos con rodaballo. Luego, habrá una degustación de productos cántabros y vinos de la Costa.

TAGS RELACIONADOS

acuicultura, museo, marítimo

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



CPAP - Apnea del Sueño

Estas Navidades, regálate un sueño mejor :AutoCPAP y Macarillas Philips Respiroics
www.tutratamiento.es



El regalo más romántico

Regala una joya DIAMANTISIMO, Joyería Online ¡Descubre nuestros diseños exclusivos!
www.diamantisimo.com



¡Dinero urgente bancario!

LIQUIDEZ empresas y particulares solo con escrituras inmueble con poca hipoteca o ninguna
www.cliffordaukland.es



Cuenta Nómina
Cámbiate ya a la Cuenta NÓMINA de ING DIRECT
www.ingdirect.es



vocento
Powered by SARENET

eldiariomontanes.es

© EL DIARIO MONTAÑÉS

Registro Mercantil de Santander, Tomo 723, Folio 165, Sección 8ª, Hoja S11607, Inscripción 1ª C.I.F.:B39495460 Domicilio social en C/la prensa s/n, 39012 Santander, Cantabria. Correo electrónico de contacto internet.dm@eldiariomontanes.es Copyright © Editorial Cantabria Interactiva S.L., Santander, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Montañés, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

Contactar | Mapa Web | Aviso legal | Política de privacidad | Publicidad | Política de Cookies

ENLACES VOCENTO

ABC.es
El Correo
Elnortedecastilla.es
Elcomercio.es
SUR.es
Qué.es
La Voz Digital
ABC Punto Radio
hoyCinema
Infoempleo
Autocasion
Mujerhoy
Vadejuegos
Grada360

Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias
El Diario Montañés
Laverdad.es
Finanzas
hoyMotor
Guía TV
11870.com
Pisos.com
Avanzaentucarrera.com
m.eldiariomontanes.es

Adelgaz
que soi
a los r



Los cie
de B
descu
un m
para
pe
1 me
sin
para
10 l

Le
artic



Un paso hacia delante
en nutrición de peces



Newsletter
Reciba nuestro
boletín semanal

ipac.



Noticias Directorio de empresas Publicidad Ed. Impresa Boletín Contacto

En Portada Última hora Legislación Divulgación Empresas Publicaciones Agenda



Noticias » Última hora » Día de la Acuicultura en el IRTA de Sant Carles de la Ràpita

Día de la Acuicultura en el IRTA de Sant Carles de la Ràpita

IPac. - 13 de noviembre de 2013

Enviar

Imprimir

Twitter

El próximo sábado 30 de noviembre se celebra el Día de la Acuicultura, promovido por la Fundación OESA, durante el que se van a llevar a cabo diferentes acciones y actividades en el territorio nacional. Con tal motivo, el IRTA de Sant Carles de la Ràpita ha anunciado que ha programado una jornada de puertas abiertas para el próximo día 29 de noviembre de 10 a 14h en la que se podrán conocer las instalaciones del centro.

Asimismo, el centro de Sant Carles de la Ràpita realizará también una sesión técnica el día 28, en el salón de actos del centro, bajo el título: "El cultivo de la ostra rizada en el Delta del Ebro. Historia y futuro de la actividad".

Para poder asistir a la jornada de puertas abiertas es necesario contactar con el siguiente correo electrónico: Ricard.carbo@irta.cat

Descargar programa [aquí](#).

MÁS NOTICIAS EN ESTA SECCIÓN...

- Jornada de puertas abiertas en la Planta de Cultivos de Mazarrón del Centro Oceanográfico de Murcia (IEO)
- El Intecmar participa en una misión inspectora en China para verificar el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria europea
- Hoy se celebra en Lleida una jornada sobre acuicultura continental
- Chile invita a sus investigadores a participar en los comités científicos para acuicultura
- Seminario "Fármacos de origen marino y enfermedad"
- más noticias ...

Publicidad



19 **RMB** 54

REAL · MERINO & BARRERAS

Insurance Brokers

Elija un socio con la experiencia
y conocimiento que la industria requiere

www.rmb.es

Publicidad



Publicidad



Directorio de empresas
**Anúnciese en
los clasificados**

Publicidad

Publicidad



EDICIÓN IMPRESA

Último nº: 81

[Índice de contenidos](#)

[Descargar PDF](#)

[Números anteriores](#)

[Publicidad](#)



[Noticias](#) » [En Portada](#) » Fundación OESA mantiene abierta la convocatoria de propuestas para el Día de la ...

Se celebra el próximo 30 de noviembre

Fundación OESA mantiene abierta la convocatoria de propuestas para el Día de la Acuicultura

ipac - 5 de noviembre de 2013



Logo del Día de la Acuicultura de este año.

centros españoles y de las empresas del sector. OESA trabaja con el reto de superar las 29 actividades celebradas en la primera edición de esta jornada y mantiene abierto el plazo de presentación de propuestas de actividades. Los centros, organismos o empresas que deseen participar pueden plantear su acción a través del [formulario web habilitado](#).

Hasta la fecha ya se han registrado nueve [iniciativas](#) diferentes, entre las que destacan las jornadas de puertas abiertas en la piscifactoría de ETSI Montes (Madrid), del IRTA (Tarragona) y en la Planta de Cultivos de Mazarrón del Centro Oceanográfico de Murcia (IEO). Además de jornadas de puertas abiertas se realizarán seminarios, como el que acogerá el IRTA sobre el cultivo de la ostra en el Delta del Ebro, o la jornada científico técnica "Retos y Avances en la Acuicultura Valenciana", en la Universitat Politècnica de Valencia. Por otra parte, el Oceanográfico de Vigo acogerá un concurso de dibujo dirigido a escolares y las instalaciones de Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía (ICMAN) Campus Universitario Río San Pedro, ofrecerán la posibilidad de ver en primera persona larvas de dorada, sargo, hurta, lenguado, lisa, esturion y atún al microscopio, a escolares de la provincia de Cádiz.

Según la Fundación OESA, la celebración del Día de la Acuicultura busca "trasladar a la sociedad la importancia de la acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la

La Fundación OESA, Observatorio Español de Acuicultura, sigue adelante en la organización de la segunda edición del Día de la Acuicultura, el próximo 30 de noviembre. Una vez más, la Fundación plantea esta jornada como un día de acercamiento a la actividad acuícola por parte de la sociedad y los consumidores, así como una oportunidad para poner en valor la actividad investigadora de los

Publicidad

TRILLO
anclas&cadenas



Parque Empresarial de Coirós, Parcela 10
15316 Coirós - La Coruña (España)
Tel.: +34 981 173 478 Fax: +34 981 298 705
info@rtrillo.com www.rtrillo.com

Publicidad



Publicidad



Publicidad



Publicidad



EDICIÓN IMPRESA

Último nº: 81

[Índice de contenidos](#)
[Descargar PDF](#)
[Números anteriores](#)
[Publicidad](#)

Celebración del día de la Acuicultura 30 Noviembre

Posted on [28/10/2013](#) by [oceanografos](#) | [Leave a comment](#)



En colaboración con los distintos agentes del sector, la Fundación OESA pone en marcha esta iniciativa que por segunda edición se celebrará el próximo 30 de noviembre. A través de la celebración del “Día de la Acuicultura” se busca trasladar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con

el desarrollo sostenible, la I+D+I y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales de España.

Si deseas proponer la realización de alguna actividad con motivo del “Día de la Acuicultura” y con el objetivo de coordinar las distintas actividades que finalmente pudieran programarse, te agradecemos cumplimentar el siguiente formulario.

Ver formulario [aquí](#)

 facebook  twitter  Like  1  +1  email

 Share

This entry was posted in [Noticias](#) and tagged [acuicultura](#), [noticias](#). Bookmark the [permalink](#).

You must be [logged in](#) to post a comment.



[Noticias](#) » [En Portada](#) » [Fundación OESA ya trabaja en la segunda edición del Día de la Acuicultura ...](#)

Abierto el plazo de presentación de propuestas de actividades para la jornada

Fundación OESA ya trabaja en la segunda edición del Día de la Acuicultura

ipac - 22 de julio de 2013



Con el respaldo de la gran acogida que tuvo la primera edición del Día de la Acuicultura, celebrado el pasado mes de noviembre, la Fundación Observatorio Español de Acuicultura ha comenzado a organizar ya lo que será la segunda de las jornadas de difusión de la acuicultura española. La cita, una vez, será el 30 noviembre. Para ello, OESA ya ha lanzado la convocatoria pública dirigida a empresas, centros de investigación y formación, así como cualquier agente implicado en el sector acuícola con interés en desarrollar alguna iniciativa de divulgación que pueda formar parte del

listado nacional de actividades enmarcadas en esta jornada.

El segundo día de la acuicultura coincide con un año clave para el futuro de la acuicultura europea y nacional, ya que a la recientemente aprobada reforma de la PPC -con mención explícita al impulso de la actividad acuícola en el continente- se sumará a finales de año la aprobación del Plan Estratégico Plurianual de la Acuicultura Española.

“A través de la celebración del "Día de la Acuicultura" se busca trasladar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+I y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales de España”, explica la Fundación en su convocatoria.

Un total de 30 actos diferentes formaron parte de la primera edición del Día de la acuicultura. Entre ellos visitas a instalaciones acuícolas de peces marinos en Murcia y continentales en Extremadura, Aragón y Guadalajara; conferencias charlas informativas y jornadas de puertas abiertas en centros de investigación y universidades en Andalucía, Murcia, Valencia y Cataluña, y degustaciones en Galicia, Murcia y Valencia. Con motivo del Día de la Acuicultura también se anunció la puesta en marcha de la campaña de promoción “Acuicultura española: garantía y frescura todo el año”, prevista para este año, por parte del Magrama. Con dicha campaña el Ministerio se ha propuesto trasladar a los consumidores las características, propiedades y sistemas de cultivo de las principales especies cultivadas en España: mejillón, trucha, dorada, lubina, rodaballo, corvina, ostra o almejas, destacando algunas ventajas del consumo de estos productos, como la frescura, la ausencia de anisakis, su contenido en omega 3, la trazabilidad, su disponibilidad durante todo el año y el contar con un precio estable. Del 10 al 14 de diembre del año pasado también se desarrollo “Semana del Pescado”, otra nueva acción de promoción del Magrama.

Publicidad



Publicidad



Publicidad



Publicidad



EDICIÓN IMPRESA

Último nº: 77

[Índice de contenidos](#)

[Descargar PDF](#)

[Ver online](#)

[Números anteriores](#)

Los interesados en plantear propuestas de actividades para la segunda edición del Día de la Acuicultura pueden hacerlo [aquí](#).



Publicidad

MÁS NOTICIAS EN ESTA SECCIÓN...

- 300 especialistas convertirán a Gijón en la capital de la acuicultura en septiembre
- Ctaqua participa en la promoción del consorcio Idealfood en Jérez
- Un concurso nacional reconoce un proyecto de emprendimiento de vacunas para acuicultura
- Investigadores de la UAL desarrollan un proceso para producir biomasa derivada de microalgas como alimento en acuicultura
- Cupibar recibe, en la modalidad de Pesca, uno de los premios de Agricultura y Pesca 2012 de Andalucía
- más noticias ...

IPAC. EN TWITTER

Tweets [Follow @IPacuicultura](#)

IPac. acuicultura @IPacuicultura 1h
Galicia amplía el plazo de ayudas a los GAC [ow.ly/nbNHj](#)

IPac. acuicultura @IPacuicultura 2h
Descarga gratuita del libro "Estrategias innovadoras para desarrollar alimentos más saludables" [ow.ly/nbFdA](#)
Expand

IPac. acuicultura @IPacuicultura 2h
Feder-Innterconecta financiará 79 iniciativas de #I+D en #Galicia [ow.ly/nbF86](#)

IPac. acuicultura @IPacuicultura 5h
El Coreper deja en manos del Pleno del PE la estrategia Horizonte 2020 [ow.ly/nboWI](#)

IPac. acuicultura @IPacuicultura 6h
. @fundacionoesa ya trabaja en la segunda edición del Día de la #Acuicultura

Tweet to @IPacuicultura

DESARROLLO RURAL / 30 NOVIEMBRE

Día de la Acuicultura: compromiso sostenible de innovación y creación de empleo

Es el segundo año consecutivo que se celebra en España, con más de una treintena de actividades previstas

NATURAL

Día 29/11/2013 - 11.21h



ABC

Habrán jornadas de puertas abiertas y visitas guiadas a instalaciones de acuicultura, talleres infantiles y degustaciones culinarias, por ejemplo

El **Día de la Acuicultura** celebra su segunda edición mañana, 30 de noviembre, con más de una treintena de actividades programadas en toda **España**. **Perú** será el país invitado.

«Queremos mostrar el potencial de la actividad acuícola en España: su compromiso con la **sostenibilidad**, la **investigación**, el **desarrollo** y la innovación, así como su papel en la **creación de empleo**, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales», señala en una nota el Observatorio Español de Acuicultura (Fundación OESA).

Podrás disfrutar de conferencias, demostraciones culinarias, talleres infantiles, concursos, proyecciones audiovisuales y foros de debate en torno a la situación actual de la actividad acuícola en España y sus **retos de futuro** en la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana, Galicia, Cataluña, Madrid, las Islas Canarias, el País

Vasco, Cantabria, Castilla y León y Andalucía. También habrá jornadas de puertas abiertas y visitas guiadas a instalaciones de acuicultura para acercar a los ciudadanos los **sistemas de cultivos** empleados, así como algunas especies de crianza: la **dorada**, la **lubina**, la **trucha**....

Organizadores

Las acciones previstas han sido planteadas por los siguientes agentes del sector: Colegio Oficial de Biólogos de Euskadi, Centro Oceanográfico de Santander (IEO), Instituto Galego de Formación en Acuicultura, Estación de Ciencias Mariñas de Toralla (ECIMAT-Universidad de Vigo), Centro Oceanográfico de Vigo (IEO), Campus do Mar, Xarxa de Referència de R+D+i en Aqüicultura de la Generalitat de Catalunya, IRTA Sant Carles de la Ràpita, Naturix, Universidad Politécnica de Madrid, Centro de Acuicultura Vegas del Guadiana del Gobierno de Extremadura, Foredunes, Universidad Politécnica de Valencia, AquaClusters, Federación de Acuicultores de la Región de Murcia, Centro Oceanográfico de Murcia (IEO), Facultad de Biología de la Universidad de Murcia, Unidad de Cultura Científica de la Universidad de Murcia, Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía ICMAN – CSIC, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, la Asociación Nacional de Acuicultura Continental (ESACUA) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama).

Compartir

Share on facebook

Share on twitter

Share on tuenti

Imprimir

Te recomendamos

Share on meneame

Share on linkedin



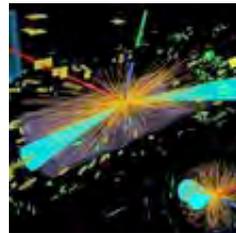
Aparece la mujer desaparecida de un centro de Promi en Priego



La corrupción se traga el 60% del presupuesto nacional de Venezuela



Las estancias en el hospital por VIH aumentan un 54%



El bosón de Higgs se desintegra de un modo nunca visto



Entrevista «póstuma» a Alfonso Armada

En otras webs

Media España congelada (Yahoo!)

El culebrón Ministry of Sound (Music 43)

Publicidad



Curso Apps Android

Aprende a desarrollar tus propias aplicaciones con este curso online. Infórmate ahora!

www.seas.es

recomendado por



Aprende ALEMÁN online

Regístrate gratis ahora!

AGROALIMENTACIÓN

[Ir a la portada del Diario de hoy]

El MAGRAMA celebra el día de la acuicultura

28/11/2013

COMUNIDAD VALENCIANA



Día de la acuicultura

REDACCIÓN

redaccion@ambientum.com

El MAGRAMA celebra hoy el día de la acuicultura con el fin de resaltar la importancia de este sector en España por su compromiso con la sostenibilidad y la innovación y por su importante papel en la creación de empleo, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales.

En el acto se presentará el **programa de actividades que se desarrollará** con motivo de este día, que se conmemora el sábado 30.

El acto tendrá lugar el jueves 28 a las 18.00 horas en la Sede Central del Departamento y estará presidido por el Secretario General de Pesca, Carlos Domínguez Díaz, y el director general de la Industria Alimentaria, Fernando Burgaz.

En la presentación se dará a conocer la **Guía de medios de comunicación y acuicultura** con el fin de acercar la realidad de este sector a los profesionales de la información, incidiendo en su sostenibilidad y posibilidades de proyección.

A continuación, el Presidente de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA), Gonzalo González, presentará la campaña "Acuicultura española: Garantía y frescura todo el año", inaugurada el año pasado con motivo de la celebración de la primera edición del "Día de la Acuicultura", y cuyo **objetivo es trasladar a los consumidores las propiedades y beneficios que contienen los principales productos acuícolas españoles**, así como ofrecer información sobre sus métodos de cultivo.

Este programa continuará el día 30 de noviembre con la **difusión de diferentes materiales de promoción de la acuicultura** en unas 500 pescaderías de toda España. En total se distribuirán 10.000 folletos divulgativos, 1.000 posters y 2.000 bolsas de la compra con la imagen de la campaña. Los folletos se encuentran disponibles en la web institucional de información agroalimentaria www.alimentación.es.

El acto concluirá con la entrega de los premios de los concursos "Fish&Blog", "Fish&Friends" y "Fish&Chefs" de la campaña "Valora tu pescado".

Programa de actividades

Con motivo de la conmemoración del "Día de la Acuicultura" y en el marco de la campaña de divulgación "Valora tu pescado" desarrollada por el Departamento para la puesta en valor de los productos pesqueros, se han organizado una serie de acciones gastronómicas en Valencia relacionadas con los productos acuícolas.

Así, el jueves 28, a las 12,00 horas, en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos se



Noticias del día

28/11/2013

1. EPEA pone en marcha de nuevo la campaña 'Consume Ecológico, Consume Andaluz'
2. Elecnor pone en operación su primer parque eólico en Canadá tras invertir 260 millones de euros
3. Consolidando la custodia agraria en Menorca
4. Claves para rentabilizar el sector de la artesanía, clusterizar la oferta, dirigir la demanda al turismo cultural y la venta electrónica
5. El BSC lanza una aplicación móvil para conocer la calidad del aire
6. España ha dado un giro total a la política de cambio climático
7. El MAGRAMA celebra el día de la acuicultura
8. Un quebrantahuesos nacido en España muere tiroteado en el sur de Francia

Revista Ecotimes



Potencial de desarrollo de las energías renovables en Latinoamérica



En el periodo 2001-2010, la región latinoamericana alcanzó un crecimiento económico anual promedio de aproximadamente un 4,5% 1. La CEPAL prevé que para el 2013 la región tendrá un

crecimiento económico promedio de 3%... **Seguir leyendo**

>> **Buscador de ecotimes**

Accede a todas las revistas desde 2001 pulsando **aquí** o utiliza el buscador

Palabra clave

Buscar

realizará una **degustación dirigida al público de productos de la acuicultura marina y continental**. A cada uno de los asistentes se le entregará una caja con tres tapas elaboradas con dorada, mejillón y trucha.

El viernes 29, de 10,00 a 20,00 horas, en el Espacio de cocina creativa Food&Fun (C/ Linterna, 6) tendrá lugar un show cooking con el fin de acercar al público los productos de la acuicultura. La demostración estará realizada por dos chefs valencianos de reconocido prestigio, quienes ofrecerán degustaciones de las recetas elaboradas.

El sábado 30, a las 13,00 horas, el Club Gastronómico Galileo (Avda. de los Naranjos s/n) ofrecerá un menú degustación con 12 creaciones a base de productos de acuicultura que será comentado por el chef de la institución.

Campaña "Valora tu pescado"

El acto del día 28 servirá para dar por concluida la campaña para la puesta en valor de los productos de origen pesquero y acuícola "Valora tu pescado" que desarrolla el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente desde el pasado mes de agosto.

El programa recoge una serie de **acciones de sensibilización y promoción** dirigidas a promover el conocimiento y el consumo de productos de origen pesquero y acuícola como base de una dieta equilibrada.

Fuente: Redacción Ambientum / MAGRAMA

[\[Ir a la portada del Diario de hoy\]](#)

Like

[versión para imprimir](#)

[enviar a un amigo](#)

Etiquetas

acuicultura, dieta equilibrada, sensibilización, promoción,

Noticias relacionadas

- Cooperación europea para fomentar una acuicultura sostenible
- Compatibilizar la acuicultura con la legislación medioambiental de la UE
- Fomentar la acuicultura para luchar contra el hambre
- La acuicultura española, ejemplo de empleo sostenible
- ¿Cuáles son los proyectos más representativos en la acuicultura española?
- Andalucía fomenta la acuicultura continental
- La acuicultura ya se practicaba en la Bética romana
- La acuicultura ya se practicaba en la Bética romana

Los comentarios de los lectores

Escribe tu comentario

Nombre

Comentario

Correo-e

(no se mostrará en el comentario)

Ésta es la opinión de los internautas, no la de ambientum.com.

- No está permitido verter comentarios contrarios a las leyes españolas o injuriantes.
- Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.
- Avisanos de los comentarios fuera de tono.

Redes Sociales ¡Únete!



Hemeroteca del Diario

[\[Ver el último Diario\]](#)

Encuentra el Diario que buscas (Escoge una fecha)

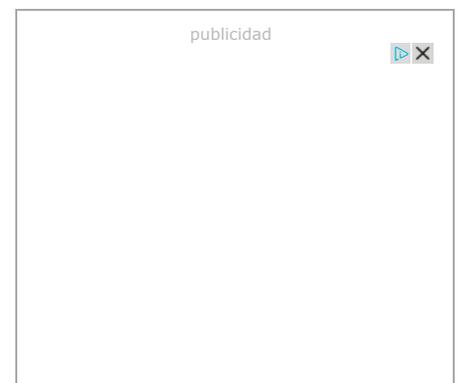
3 Dic 2013

Buscador avanzado (Encuentra la noticia que buscas por palabra clave, sección e intervalo de fecha)

Palabra Clave

¿En qué sección?

¿En qué fechas? desde hasta



La Actualidad del Medio Ambiente en imágenes



Salinas del Astur celebra este jueves el Día de la Acuicultura con un certamen culinario en el IES Saltés

Andalucía Información / Agencias · 26/11/2013 13:59

El centro de cultivo acuícola Salinas del Astur de Punta Umbría va a celebrar este jueves, 29 de noviembre, el Día de la Acuicultura con un certamen culinario que se desarrollará en el IES Saltés de la localidad. Así, alumnos y alumnas de cocina de este instituto puntaumbrieño realizarán platos con pescados de estero, entre los que un jurado elegirá el mejor. Ocho estudiantes -dos de cada clase- serán los responsables de las recetas, que después el resto de compañeros cocinarán para los invitados.

Bajo el título I Concurso 'Mejor elaboración del pescado de estero: sabor, aroma y textura', se prevé que a las 11.00 horas haya una recepción y bienvenida en el centro, así como a las 11.30 horas está programada una charla sobre la marca de calidad 'Pescado de Estero' a cargo de Antonio Concepción, presidente de la Agrupación de Productores de Acuicultura de Andalucía, que también será el presidente del jurado.

El coloquio lo conducirá Manoli Pomares, de la empresa Foredures, habitual colaboradora de Salinas del Astur y organizadora del evento, en colaboración con el Ayuntamiento puntaumbrieño y el IES Saltés. Le acompañará Rafael Rodríguez Sierra, técnico responsable del centro acuícola.

Sobre las 12.00 horas será la cata en la que el jurado probará las recetas elaboradas con pescado de estero y, a partir de las 13.00 horas, el resto de asistentes probará los platos, antes de dar a conocer a las 13.30 horas al ganador.

En palabras de Pomares, “todos los que trabajamos en el sector, directa o indirectamente, creemos en la necesidad de dar a conocer los productos procedentes de esta actividad, especialmente en un pueblo pesquero como el nuestro, en el que tenemos dos recursos esenciales para el certamen: la materia prima de Salinas del Astur y los recursos humanos de la Escuela de hostelería del IES Saltés”.

Entre los invitados al concurso están el reconocido cocinero Xanty Elías o los directivos y jefes de cocina de

los hoteles Barceló de Punta Umbría y de otros establecimientos hoteleros y hosteleros del municipio. También los directores de los centros educativos, miembros de las delegaciones territoriales de Educación y Agricultura, así como el alcalde y el concejal delegado de Pesca de Punta Umbría. Asociaciones locales completarán el plantel de participantes en esta primera edición.



ESPAÑA, INNOVACIÓN



Foto; OESA.

En España: Celebran el Día de la Acuicultura el 30 de noviembre

Publicado el 28 de noviembre del 2013

[Compartir](#) [Compartir](#) [Twitter](#) [Compartir](#)
[Enviar por email](#)
[Imprimir](#)
[Notas al editor](#)
[Suscribirse a newsletter](#)

Esta iniciativa busca acercar la acuicultura a la sociedad y trasladar el potencial de esta actividad en nuestro país.

(OESA) El próximo 30 de noviembre centros de investigación, universidades, asociaciones, empresas y otros agentes vinculados a la actividad acuícola en España se preparan para la segunda edición del Día de la Acuicultura, bajo la coordinación de la Fundación Observatorio Español de Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Esta iniciativa busca trasladar a la sociedad el potencial de la actividad acuícola en España, su compromiso con la sostenibilidad, la investigación, el desarrollo y la innovación y su papel en la creación de empleo, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales en la que se desarrolla.

Entre las acciones previstas para los próximos días, se incluyen jornadas de puertas abiertas y visitas guiadas a instalaciones de acuicultura en la Región de Murcia, Extremadura, Galicia, Cantabria, Castilla-la-Mancha, Cataluña, Canarias y Madrid.

Estas acciones permitirán acercar a los ciudadanos los sistemas de cultivos empleados en la acuicultura española, así como algunas especies de crianza como la dorada, la lubina o la trucha, entre otras.

Las actividades divulgativas en el ámbito de la I+D+i en acuicultura también tendrán un papel destacado durante estos días. En la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana, Galicia, Cataluña, Madrid, Canarias, el País Vasco y Cantabria se han programado conferencias, talleres infantiles, concursos, proyecciones audiovisuales y foros de debate en torno a la situación actual de la actividad acuícola en España y sus retos de futuro.

PUBLICIDAD



PUBLICIDAD



NOTAS RELACIONADAS

ESPAÑA, ESPAÑA 12-11-2013

España: Desarrollan alimentos y fertilizante ecológico a partir de algas autóctonas

Los agentes del sector también han organizado otras actividades vinculadas a la gastronomía, entre las cuales, figuran degustaciones de productos acuícolas, talleres y demostraciones culinarias en la Comunidad Valenciana, Canarias, Madrid, la Región de Murcia y Andalucía.

Estas actividades serán presentadas en un acto que contará con la participación del secretario general de Pesca, Carlos Domínguez, y el director general de Industria Alimentaria, Fernando Burgaz, el jueves 28 de noviembre en la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Este acto también incluirá la presentación de la Guía de Acuicultura para Medios de Comunicación, publicada por la Fundación OESA, así como los avances de la campaña Acuicultura: garantía y frescura todo el año. El acto concluirá con la entrega de premios del concurso del Magrama Valora tu Pescado.

Repercusión internacional

El Día de la Acuicultura se celebra en España el 30 de noviembre coincidiendo con la festividad de San Andrés y en esta segunda edición se suma a la celebración un país invitado, Perú, con la organización de 25 actividades. En esta ocasión, la iniciativa también cuenta con el apoyo de investigadores españoles residentes en el extranjero. Así, en París se ha impulsado una acción en el Colegio de España de la Cité Universitaire.

Más información acerca de las entidades organizadoras y actividades programadas para el Día de la Acuicultura en la web: <http://www.fundacionoesa.es/dia-de-la-acuicultura-2013>.

TEMAS ASOCIADOS

[España](#), [España](#), [Carlos Domínguez](#), [OESA](#)

INICIO

NEGOCIOS

INNOVACIÓN

FORMACIÓN

SUSTENTABILIDAD

PROVEEDORES

PESCA

RSS

Grupo Editorial Editec

[Suscripción](#) [Newsletter](#) [Publicidad](#) [Contacto](#)

Afiliado a:

Direcciones:

Antonio Bellet 444, piso 6. Providencia, Santiago de Chile. Tel: (56-2) 27574200

14 de febrero 2065, oficina 502, Edificio Estudio 14, Antofagasta, Chile. Tel: (56-55) 2267931

Freire 130, oficina 201, Puerto Montt, Chile. Tel: (56-65) 2348911

© 2013 editec S.A. ®

Todos los derechos reservados.



Esacua colabora con restaurantes tradicionales en el Día de la Acuicultura

ipac - 29 de noviembre de 2013

Esacua, la Asociación Española de Productores de Acuicultura Continental, e suma a la conmemoración de la segunda edición del Día de la Acuicultura, mañana sábado, colaborando con una serie de establecimientos de restauración con gran tradición y verdaderos especialistas en la cocina de la trucha y el esturión. Estos restaurantes servirán en sus cartas y menús durante estos días “tradicionales o sorprendentes propuestas” realizadas con estos pescados, como los Canelones Gratinaos de Trucha a la Segoviana que prepararán en El Fogón Sefardí y el Asador Hidalgo de Segovia, o los platos de esturión y caviar que se pueden encontrar en los restaurantes de Loja, en Granada.

Esacua recuerda que el Día de la Acuicultura pretende acercar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y su compromiso de ésta con el desarrollo sostenible y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales. Con respecto a su actividad, la asociación destaca que una de las especies acuícolas más producidas en España y una de las pioneras es la trucha, “que está en los mercados nacionales e internacionales desde hace más de 50 años”. Detrás de la trucha y esturión se encuentran más de un millar de familia.

Los establecimiento adheridos a la campaña se pueden consultar en la [web de Esacua](#).

Por otra parte, y también con motivo de la celebración del día de la acuicultura, se han planificado dos jornadas de puertas abiertas en Viveros de los Pirineos, en Grado (Huesca) dirigidas a escolares, que conocer de primera mano las instalaciones y la cría de peces en una interesante visita guiada en esta emblemática planta situada en los Pirineos.

En Galicia, la producción de algas, bivalvos, cefalópodos y peces conforman la base esencial del cultivo marino. Según cifras de la Consellería do Mar correspondientes al año pasado, el mejillón, con una producción de 227.229.467 kilos y un valor de 94.050.833 euros, es la base de esta producción. Le sigue el rodaballo, con 7.777.312 kilos y un valor de 57.880.371 euros y la almeja japónica, con 1.1000.676 kilos y 5.493.729 euros. Otras producciones acuícolas son las algas; almejas babosa y fina, berberecho, ostra plana y rizada, volandeira, pulpo (con menos de 3.000 kilos en el total), lenguado, besugo y salmón.

Noticias relacionadas

Un sector que emplea a 6.400 personas con un potencial por desarrollar. [Mar](#)

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Comparador Seguros Coche

Mejor Precio Garantizado.
Compara 30 aseguradoras en 3 minutos!
www.acierto.com



Te explicamos Forex

Descubre cómo funciona el trading a través de nuestro pack de formación gratuito, ¡Pídelo!
www.iforex.es

Comentarios

Para comentar debes [iniciar sesión](#) o [registrarte](#) si aún no tienes una cuenta.

Los comentarios están sujetos a moderación previa y deben cumplir las [Normas de Participación](#)

Comentar

Enlaces recomendados: Hoteles Baratos | DEPOSITOS Open 4% | Oscars | Premios Goya

FARO DE VIGO

[Mapa web](#)

Gran Vigo

Galicia
Ocio en Vigo
El tiempo
Tráfico en Vigo
Cartelera de cine
Celta de Vigo

Clasificados

Iberpisos
Iberanuncio
Ibercoches
Iberempleo

Especiales

Lotería de Navidad
Lotería el Niño
Fórmula 1
Premios Oscar
Canal Esquí
Premios Goya

farodevigo.es

Contacto
Conozcanos
Localización
Club Faro de Vigo
Aviso legal
Política de cookies
RSS

Publicidad

Tarifas
Contratar

Otras webs del Grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A
Coruña | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La
Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review
| 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad | Oscars | Premios Goya

Gestión anuncios

[▶ Recetas cocina](#)[▶ Programa de cocina](#)[▶ Recetas con pescado](#)

Cursos 2014 A Distancia

www.tus-cursos-online.com

Compara y Elige Aquí los Mejores Cursos A Distancia para 2014-2015

NOTICIAS GASTRONÓMICAS

Día de la Acuicultura 2013

El próximo 30 de noviembre se celebra el Día de la Acuicultura, una iniciativa que nació el año pasado para dar a conocer el potencial del cultivo de especies marinas a toda la población. Se realizarán todo tipo de actividades, desde visitas guiadas a piscifactorías hasta jornadas gastronómicas.



VeSid

25 NOV 13

0 Comentar

 29

 157



El denominado **Día de la Acuicultura** se instauró el año pasado en España, la fecha de celebración de este día es el 30 de noviembre, y el objetivo es dar a conocer a la sociedad el potencial de esta práctica en varios aspectos, como el compromiso con la sostenibilidad o la generación de empleo y bienestar en zonas rurales y litorales entre otras cosas. La Fundación OESA (Observatorio Español de Acuicultura) es la coordinadora de esta iniciativa, cuenta con la colaboración de la Sociedad Española de Acuicultura (SEA), entre otras entidades, e invita a todos los profesionales del sector a participar.

Para conmemorar el **Día de la Acuicultura 2013** se están organizando actividades en distintas regiones españolas. En su primera edición participaron cerca de 30 entidades de distintas especialidades, siempre vinculadas con la [acuicultura](#), desde plantas de cultivos marinos a áreas especializadas en universidades. Se realizaron jornadas de puertas abiertas y visitas a instalaciones, conferencias, encuentros profesionales, actos promocionales...

De momento se pueden consultar las actividades principales que se llevarán a cabo para celebrar el Día de la Acuicultura 2013, a través del mapa interactivo publicado en la web de la Fundación OESA, al que podéis acceder a través de [este enlace](#). Hay un total de 28 puntos de encuentro repartidos en todo el país, Cartagena, Murcia, Santander, San Carlos de la Rápita, Illa de Arousa, Villafraque del Guadiana, Valencia, Madrid...

En algunos lugares las **actividades** para celebrar la jornada de la **acuicultura** no sólo se celebran un día, por ejemplo en Murcia y Cartagena, la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia han preparado un programa para esta segunda edición del Día de la Acuicultura que se realizará del 26 al 30 de noviembre de 2013.

El programa contempla las visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro con dos salidas por día desde el Puerto de San Pedro del Pinatar. También se realizarán promociones en los mercados municipales de Murcia y Cartagena, y unas jornadas gastronómicas de productos de acuicultura en las escuelas de hostelería.

BUSC

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

antes de pelar o exprimir una naranja deberías ver esto

Pack 120 cápsulas
19 sabores
Multicomponente

Puedes suscribirte por correo electrónico enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

SEGURO

Siguenos en Instagram

Siguenos en Pinterest

Siguenos en Youtube

PUBLICIDAD



COMPRA
PLATOS
DE PIZARRA
AQUÍ

PUBLICIDAD

En la Universidad Politécnica de Valencia se realizará la Jornada Científico-Técnica "Retos y Avances en la Acuicultura Valenciana", y la charla-coloquio "¿Acuicultura?, Acércate". En el espacio de cocina creativa Food & Fun de la misma ciudad tendrán lugar distintos talleres gastronómicos, de la mano del chef Raúl Aleixandre y de Raúl Jiménez, el viernes 29 de noviembre, en los que se trabajarán con [dorada](#), lubina, rodaballo, trucha, mejillón, almeja y ostra, todo fruto de la práctica de la acuicultura.

La Escuela de Hostelería de Punta Umbría ha organizado el concurso Mejor Elaboración de Pescado de Estero: sabor, aroma y textura", se celebrará los días 28 y 29 de noviembre. Incluso en París, en el Colegio de España (Cité Universitaire, 17 Boulevard Jourdan), en este caso el día 2 de diciembre, se celebrará una conferencia titulada "¿Cuál es la situación actual del sector acuícola y cómo nos afecta a los consumidores?".

Toda la información sobre estas y otras actividades la vais a encontrar en el enlace antes indicado. Queda mucho por conocer sobre el [cultivo de especies marinas](#), será interesante aprovechar la oportunidad de aprender sobre ello.



Temas: [acuicultura](#) [pescado](#)

Valora esta noticia:  (1 votos, media: 5,00 de 5)

0 Comentar

Twitter <29

Me gusta <157

< 5



La Cena 10, cena solidaria virtual

Guía Michelin 2014 de España y Portugal para iPhone

Noticias relacionadas



Pescado de acuicultura libre de anisakis

NOTICIAS GASTRONÓMICAS, TODO SALUD



La acuicultura es la opción más acertada

NOTICIAS GASTRONÓMICAS



Peces de acuicultura con residuos de pesticidas

NOTICIAS GASTRONÓMICAS



Ausencia de anisakis en los pescados de acuicultura españoles

NOTICIAS GASTRONÓMICAS, TODO SALUD



Dani García presenta en Alimentaria la Alta Acuicultura

CHEFS, EVENTOS GASTRONÓMICOS



Se podría garantizar el abastecimiento mundial del atún rojo desde Cádiz

NOTICIAS GASTRONÓMICAS

CATEGORÍAS

Bebidas (234)

Recetas de Cócteles (16)

Chefs (671)

Diccionario de cocina (815)

Dónde comprar (93)

Enología (516)

Bodegas (26)

Diccionario enológico (18)

El Sumiller (14)

Eventos Enológicos (243)

Noticias Enológicas (248)

Vinos (45)

Eventos Gastronómicos (1864)

Formación (110)

Historia de la gastronomía (89)

Hoy Cocinas Tú (962)

Libros de Cocina (323)

Materia prima y productos (905)

Tipos de pasta (26)

Muebles de cocina (16)

Noticias gastronómicas (2271)

Nuevas tendencias (176)

Recetas de Cocina (2578)

Aperitivos (314)

Carne y Pescado (444)

Entrantes (858)

Pan y varios (193)

Pinchos y Tapas (135)

Pizza, bocadillo, sandwich... (6)

Postres (697)

Recetas con FussionCook (9)

Recetas de salsas (189)

Recetas en microondas (22)

Vuelve a lo Natural (23)

Recetas de los Chefs (130)

Recetas y cocina de escuela (36)

Recursos en la red (244)

Restaurantes (89)

Taller I+D (41)

Técnicas culinarias (246)

Todo Salud (592)

Transgénicos y OMG (318)

Trucos de Cocina (164)

Turismo gastronómico (102)

Utensilios de cocina (729)

Videos (413)

Videos de cocina (182)

Dejar un Comentario

Nombre *

Correo electrónico *

Tu dirección de correo electrónico no será publicada.

Página web

PUBLICIDAD

PREMIO
Mejor Blog
Gastronómico
Navarra Gourmet 2011

NAVARRA
gourmet

Mejor bloguero
de la cocina 09

canalcocina.es



CANAL
COCINA
LA COMIDA NOS UNE



Escriba su búsqueda



Martes, 3 diciembre 2013
Última actualización: 12:21

Portada Capital Provincia Economía Universidad Deportes Cultura y Sociedad Opinión TÚ Magazine El runrún
Aljaraque | Almonte | Aracena | Ayamonte | Bollullos | Cartaya | Gibraleón | I. Cristina | Lepe | Mazagón | Moguer | La Palma | Palos | Punta | San Juan | Valverde | Más provincia |

Jueves, 28 noviembre 2013

GASTRONOMÍA

Alba de los Reyes gana en Punta Umbría el certamen culinario del Día de la Acuicultura

Enviar por email Me gusta 205 Twittear 0

huelva24.com

14.56 h. Ocho estudiantes de primero y segundo curso -dos de cada clase- fueron los responsables de las recetas, que después el resto de compañeros cocinaron para los invitados. Algunos prepararon lubinas envasadas al vacío, para favorecer la textura y potenciar los aromas. Como acompañantes: verduritas tostadas, reducción de vino dulce o crema de patata aromatizada al ajo, entre otros manjares.

El centro de cultivo acuícola Salinas del Astur de Punta Umbría celebró hoy el Día de la Acuicultura con un certamen culinario que se desarrolló en el IES Saltés de la localidad. Así, alumnos y alumnas de cocina de este instituto puntaumbriense realizaron platos con pescados de estero, entre los que un jurado eligió el mejor, que resultó ser el 'Lomo de lubina a baja temperatura con arroz meloso de gambas y aire de manzanilla' de Alba de los Reyes, estudiante de primero del grado superior de Dirección de Cocina del centro.

Ocho estudiantes de primero y segundo curso -dos de cada clase- fueron los responsables de las recetas, que después el resto de compañeros cocinaron para los invitados. Algunos prepararon lubinas envasadas al vacío, para favorecer la textura y potenciar los aromas. Como acompañantes: verduritas tostadas, reducción de vino dulce o crema de patata aromatizada al ajo, entre otros manjares.

Bajo el título I Concurso 'Mejor elaboración del pescado de estero: sabor, aroma y textura', el alcalde, Gonzalo Rodríguez Nevado, subrayó que "qué mejor manera de celebrar el Día de la Acuicultura que organizar un evento como éste, en el que ponemos en valor la riquísima materia prima que tenemos, con personas que además se están formando en nuestro municipio en un sector como la hostelería, igualmente importante en Punta Umbría por su vertiente turística".



Alba de los Reyes, con su plato ganador. / h24

Junto al certamen se llevó a cabo una charla sobre la marca de calidad 'Pescado de Estero' a cargo de Antonio Concepción, presidente de la Agrupación de Productores de Acuicultura de Andalucía, que también fue el presidente del jurado. Para Concepción "el pescado de estero se puede comparar con el cerdo ibérico en cuanto a la crianza y a la calidad, así como por la protección del medio ambiente".

Del mismo modo, subrayó la importancia de difundir la información relativa a estos productos, "que tienen mala fama cuando debía ser todo lo contrario", más aún hablando de un centro como el de Punta Umbría, que "alimenta al pescado con los descartes de la lonja". Igualmente, dijo que estas características "que impulsan la calidad sólo se dan en el Golfo de Cádiz".

El coloquio lo condujo Manoli Pomares, de la empresa Foredunes, habitual colaboradora de Salinas del Astur y organizadora del evento, en colaboración con el Ayuntamiento puntaumbriense y el IES Saltés. Le acompañó Rafael Rodríguez Sierra, técnico responsable del centro acuícola.

MEDICODENTAL AYAMONTE
Auda. Andalucía, 37 - Tlf: 959 47 00 77
¡Primera visita gratis!

DESIRE :: tienda erótica ::
Posiblemente N°1 en Andalucía
Todo para despedidas de solter@ y momentos íntimos
Organizamos en su propia casa con sus amigos sesiones de Tuppersex

Lo mas visto | ...votado | ...comentado

1. Los abonados pagarán 12 euros para el partido de Copa y el resto entre 25 y 35
2. Republicanos por un nuevo modelo de Estado
3. Huelva registró ocho concursos de acreedores en noviembre
4. Los contrastes del Decano con el gol
5. Subir otro escalón
6. Huelva cierra el mes de noviembre con 63.842 parados y encadena seis meses de subidas
7. El runrún: Los socialistas visten de Primark

RECUPEREMOS LO NUESTRO
CSF

Ofertas Empleo Huelva

Encargad@ Tienda
CONCENTRATE TRAFFIC OPERATOR

En palabras de Pomares, “todos los que trabajamos en el sector, directa o indirectamente, creemos en la necesidad de dar a conocer los productos procedentes de esta actividad, especialmente en un pueblo pesquero como el nuestro, en el que tenemos dos recursos esenciales para el certamen: la materia prima de Salinas del Astur y los recursos humanos de la Escuela de hostelería del IES Saltés”.

Entre los invitados al concurso estaban los directivos y jefes de cocina de los hoteles Barceló de Punta Umbría y de otros establecimientos hoteleros y hosteleros del municipio. También los directores de los centros educativos, así como el concejal delegado de Pesca de Punta Umbría, Andrés Franco Ramos. Asociaciones locales y webs como kuantogusta.com completaron el plantel de participantes en esta exitosa primera edición.



Comparte esta noticia:



¡Deje su comentario!

Email (No será publicado):

Nombre:

Comentario:

Enviar comentario

yayo y yo



Fecha: **Jueves, 28 noviembre 2013 a las 19:09**

“ enhorabuena, y a seguir así. ”

Gestor/a de compras 41323/252

Comercial a tiempo parcial media jornada o jornada completa

Pintores autónomos para Huelva/Valverde del Camino y



OPINIÓN



Manuel Juan Limón
Subir otro escalón



Manuel García
Bonobos y bobos de la tele



Manolo Salazar
El Patio de Mikasa, más fuerte que nunca

redvertisement performance



Faro de Vigo » Arousa

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



Tweet 1

Recomendar 16

Cuentos y gastronomía en Corón y A Illa

El Igafa promociona sus especies en la cocina mientras el colegio de San Roque hace soñar a sus alumnos

Redacción | Vilanova/A Illa | 30.11.2013 | 03:27

El colegio San Roque de Corón, en Vilanova, y el Instituto de Formación en Acuicultura (Igafa) de A Illa, poco tienen que ver entre sí, pero ambos aprovecharon la jornada de ayer para celebrar dos actividades con la intención de dinamizar el aprendizaje de sus alumnos. El primero de estos centros contó con la presencia del escritor Tucho Calvo, que pudo ver como los alumnos adaptaban a un teatro de marionetas "Paxaro de mar e vento". En el otro lado del puente, el intercambio con el Carlos Oroza, permitía descubrir el último fin de los productos acuícolas: el plato.

Cuentos y gastronomía también pueden servir como complemento a la educación tradicional. Así quedó demostrado en las actividades que pusieron en marcha el colegio San Roque de Corón, en Vilanova de Arousa, y el Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Igafa) de A Illa, que ayer organizaron sendas iniciativas para sus alumnos alejadas de las clásicas aulas.

En A Illa, los alumnos del Igafa recibieron a sus compañeros del ciclo de hostelería, turismo e industrias alimentarias Carlos Oroza de Pontevedra con el principal objetivo de poner en valor los productos procedentes de la acuicultura. Con los ingredientes que se cultivan en el interior del centro isleño, los profesores y alumnos del centro pontevedrés no tuvieron problema en elaborar una serie de platos cuyos principales ingredientes eran mejillón, rodaballo o algas entre otros. Así, tras recorrer las instalaciones del centro viendo como se cultivan estas especies, todos los participantes en el evento pudieron degustar mejillones de Galicia escabechados, en vinagreta y en salsa entomatada; rollitos de lenguado al vapor de ostras y albariño con caviar de pimiento rojo; consomé de mar a base de algas y chupito de mejillón de Galicia; popietas de trucha con jamón y queso; daditos de rodaballo con setas; mojito marinero con algas; cóctel de ostras con albariño y arroz cremoso de wakame y mejillones.

El principal motivo de este encuentro entre ambos centros es que sus respectivos alumnos conozcan todo el proceso de los productos que acaban sirviendo en las mesas, y sobre todo, concienciarse de la calidad de las especies que se cultivan en la acuicultura gallega. Los productos utilizados en este encuentro fueron aportados de manera gratuita por el Consello Regulador do Mexillón de la DOP de Galicia, la Asociación Galega de Piscifactorías de Troita (Atrugal), la Asociación de Productores de Rodaballo de Galicia (Aroga) y por la empresa Porto-Muiños.

Colegio Corón

En lo que respecta a Corón, los alumnos del colegio recibieron la visita del escritor Tucho Calvo para relatarles como se gestó el libro "Paxaro de mar e vento", que cuenta con las ilustraciones de Xosé Cobas. Calvo les fue contando que el libro nació en un simple paseo con sus hijas por la playa, un paseo en el que iban creando historias hasta que entre los restos que había en la arena se encontraron con un pequeño nido. El escritor nacido en Venezuela siguió madurando las ideas surgidas durante ese paseo y de ellas acabó naciendo el libro.

Los alumnos decidieron darle una sorpresa al escritor como agradecimiento a su visita al centro de Corón. Así, pusieron en escena una adaptación teatral de la misma a través de marionetas y sombras que resultó muy visual.

El centro de Corón se ha destacado en los últimos cursos por complementar la educación de los



Tucho Calvo explica como confeccionó su libro. // Iñaki Abella

Fotos de la noticia

Humor



Las viñetas de FARO

Deportes Arousa



José Ángel confía en poder reaparecer con el inicio de la

Enteros pese al cúmulo de desgracias

Comentar

El Arosa no ha podido contar con su plantilla al completo en lo que va de temporada



El Xuven se abona a finales de infarto

Cuatro de sus cinco últimos partidos se resolvieron por márgenes menores a 5 puntos



El II Torneo Diputación vuelve a escoger a O Salnés como sede

Meaño, Ribadumia, Sanxenxo y Cambados acogerán los partidos que se disputarán coincidiendo con el...



El Establecimientos Otero no da tregua

Los cambadesees se impusieron al Gabitec de Ceuta, rival que superó al Liceo Casino



Alegría revalorizada

El empate de Betis y Rayo y las derrotas de Granada y Osasuna dan un beneficio mayor al Celta...

pequeños. Por sus aulas han pasado Anxo Moure, Xosé Henrique Rivadulla o la escritora Fina Casalderrey.

Publicidad



¿Un iPad nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Comparador Seguros Coche

Mejor Precio Garantizado.
Compara 30 aseguradoras en 3 minutos!
www.acierto.com



Clínica Dental Madrid

Servicio de Odontología General.
Abierto los Sábados por la mañana.
www.clinicaodontologica.uax.es

Comentarios

Para comentar debes [iniciar sesión](#) o [registrarte](#) si aún no tienes una cuenta.

Los comentarios están sujetos a moderación previa y deben cumplir las [Normas de Participación](#)

Comentar



El Rápido vuelve a la senda del triunfo

Los aurinegros llevaban seis jornadas sin conseguir los tres puntos en litigio

Todas las noticias de Deportes Arousa

16° navegantes en la Red

Encuesta **AMC** a usuarios de Internet

Tus fotos de pueblos de Galicia



Torres do Oeste

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Comparador Seguros Coche

Faro de Vigo utiliza cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia de navegación y realizar tareas de analítica. Si continúa navegando, entendemos que acepta nuestra [política de cookies](#). ✓

Hemeroteca | Suscríbete | Clasificados | Viernes, 29 noviembre 2013 | Cartelera | TV | Tráfico | Identifícate o **Regístrate**

www.farodevigo.es
FARO DE VIGO

Vigo
14 / 3°

Local | Galicia | Actualidad | Deportes | Economía | Opinión | Ocio | Vida y Estilo | Comunidad | Multimedia | Servicios

Gran Vigo | Comarcas | Morrazo | Pontevedra | Deza-Tabeirós-Montes | **Arousa** | Ourense

CHAT | El director editorial de iAhorro Pau Montserrat responde a tus dudas sobre finanzas personales

Faro de Vigo » **Arousa**

VOTE ESTA NOTICIA ★★★★★



Tweet 1

Recomendar 38

El Igafa celebra el Día de la Acuicultura mostrando las especies que cultiva en sus dependencias

Los alumnos del centro y del Carlos Oroza mantendrán un encuentro para conocer las especies

Redacción | A Illa | 29.11.2013 | 01:27

El Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Igafa) de A Illa celebra hoy el Día de la Acuicultura con un encuentro entre el alumnado del centro y de los ciclos de Hostelería, Turismo e Industrias Alimentarias del Carlos Oroza de Pontevedra. El encuentro tiene como objetivo exaltar y poner en valor los productos procedentes de la acuicultura.

Bajo el epígrafe "Cociñando os produtos da acuicultura galega", los alumnos del Igafa van a poder conocer cual es el uso final de las especies que aprenden a cultivar, mientras en el lado contrario, el alumnado de los ciclos de hostelería descubrirá cual es el camino que recorren esas especies antes de llegar a los establecimientos de restauración. Al inicio del encuentro está previsto que se celebre una charla técnica donde los profesores del Carlos Oroza expondrán aquellos productos que se van a cocinar, realizando una sencilla elaboración de los mismos. Mejillones, algas, ostras, trucha o rodaballo serán solo algunos de los principales ingredientes de los platos que se van a preparar en esta pequeña demostración.

Los productos utilizados en esta actividad han sido aportados, de manera gratuita, por el Consello Regulador do Mexillón, por lo que cuentan con DOP, por la Asociación Galega de Piscifactorías de Troita (Atrugal), por la Asociación de Produtores de Rodaballo de Galicia (Aroga) y por la empresa Porto-Muiños.

Publicidad



Calcula tu seguro coche
En solo 3 min. Y Ahorra!
www.directseguros.es



Hotel 3* desde 49€
Compara entre +3600 hoteles disponibles. Escápate a Nueva York y ahorra con trivago.
www.trivago.es



¿Un iPhone nuevo por 17€?
Experto en compras desvela cómo españoles consiguen gangas usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com

Humor



TRANQUILO. AZORA CONDUSCO EU. TETES A CARA CADA VES MAIS BORGOSAS!



Las viñetas de FARO

Deportes Arousa



José Ángel confía en poder reaparecer con el inicio de la

Enteros pese al cúmulo de desgracias

Comentar

El Arosa no ha podido contar con su plantilla al completo en lo que va de temporada



El Xuven se abona a finales de infarto

Cuatro de sus cinco últimos partidos se resolvieron por márgenes menores a 5 puntos



El II Torneo Diputación vuelve a escoger a O Salnés como sede

Meaño, Ribadumia, Sanxenxo y Cambados acogerán los partidos que se disputarán coincidiendo con el...

El Establecimientos Otero no

Comentarios

Para comentar debes [iniciar sesión](#) o [registrarte](#) si aún no tienes una cuenta.

Los comentarios están sujetos a moderación previa y deben cumplir las [Normas de Participación](#)

La Opinión A Coruña utiliza cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia de navegación y realizar tareas de analítica. Si continúa navegando, entendemos que acepta nuestra política de cookies. ✓

Hemeroteca | Suscríbete | Clasificados | Sábado, 30 noviembre 2013 | Cartelera | TV | Tráfico | Identificate o Regístrate

www.laopinioncoruna.es
La Opinión
A Coruña

Puerto de A Coruña
A Coruña 14 / 7° | Ferrol 12 / 7° | Santiago 12 / 6°

Local | Galicia | Actualidad | Deportes | Economía | Opinión | Ocio | Vida y Estilo | Comunidad | Multimedia | Servicios

Galicia | **Mar** | Sociedad y Cultura

CHAT | El director editorial de iAhorro Pau Montserrat responde a tus dudas sobre finanzas personales

La Opinión A Coruña » Mar

VOTE ESTA NOTICIA ★★★★★

Tweet 1

Las múltiples trabas a la acuicultura

Los productores acuícolas reprochan el "exceso de regulación" que "desincentiva" los proyectos empresariales - Critican la diferencia normativa con los terceros países que exportan a la UE

Jacobo Caruncho / A. L. | A Coruña | 30.11.2013 | 03:45

El sector acuícola celebra hoy su día nacional con una serie de actividades para dar a conocer su producto y mejorar su imagen de cara al consumidor. Esta actividad genera el 42% del empleo del sector pesquero en España, según cifras de la patronal, pero su desarrollo se ha estancado en plena crisis, en buena parte por las trabas administrativas y la excesiva regulación que desincentiva la iniciativa empresarial. A ellas se une el contraste de la normativa europea con la de terceros países, que exportan a la UE

Las distintas administraciones y organizaciones de productores acuícolas se vuelcan hoy en la celebración del Día de la Acuicultura, para fomentar el potencial del sector en España y la UE que da empleo en el país al 42% de los trabajadores del sector pesquero. Pero lo cierto es que la acuicultura tiene todavía múltiples trabas para poder crecer y expandirse, especialmente en lo que se refiere a temas administrativos. Los productores consideran que la actividad se ha visto frenada por diversas cuestiones entre las que destacan la "inadecuación" del marco administrativo español en el que desarrollarse la acuicultura y la "inexistencia" de una igualdad de oportunidades a nivel internacional para competir frente a las importaciones de terceros países. "Es paradójico que la acuicultura española, pudiendo estar contribuyendo a retomar la adversa situación de crisis económica general, se esté viendo abocada a un estancamiento por cuestiones perfectamente superables", critica el sector.

Y tiene razón a la hora de hablar de un estancamiento. Según el informe La acuicultura marina en España 2013, elaborado por la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (Aproamar), la producción acuícola española aumentó un 3,3% el pasado año respecto a 2011 (con 44.074 toneladas), pero los datos quedan "aún lejos" del volumen registrado en 2009, cuando se superaron las 48.400 toneladas. Por este motivo las distintas asociaciones exigen cambios en la legislación que les atañe, para mejorar el potencial competitivo del sector. El Gobierno presentará un plan el año que viene con el que pretende lograr que España sea en 2030 líder del sector en Europa y generar un negocio de 1.138 millones de euros.

Los productores critican sin embargo que desde el año 2000, en el que el Ministerio de Agricultura publicó el Libro Blanco de la Acuicultura Española, ninguno de los sucesivos gobiernos del Estado ni autonómicos tuvo el "impulso" de presentar un plan estratégico para la acuicultura. "Finalmente ha debido ser la CE la que ha desencadenado la elaboración de este esencial documento. En España, la intervención de las comunidades en su redacción será, por supuesto, obligatoria y crucial", recuerda el sector. Los productores parecen defender la propuesta de Bruselas que, según ellos, acierta "plenamente" en las causas del estancamiento de la actividad en la UE. Las Directrices Estratégicas de la CE definen cuatro líneas de actuación para mejorar la situación del sector: simplificar los procedimientos administrativos, garantizar el desarrollo y el crecimiento sostenibles de la acuicultura, reforzar la competitividad de la UE y fomentar condiciones de competencia equitativas para todos los agentes económicos.

El sector considera que la acuicultura es una actividad "extremadamente regulada" por las administraciones, lo que conlleva la "obligatoria" obtención de permisos, concesiones y autorizaciones cuya consecución y renovación resultan "tan difíciles y lentas" que "desincentivan" los proyectos empresariales. "Una parte importante de los trámites necesarios para obtener las distintas autorizaciones de las granjas son comunes a todas las solicitudes, por lo que una adecuada planificación estratégica de la acuicultura y una concordante ordenación espacial servirían para abreviar notablemente estos trámites", asegura el sector.

Pero este no es el único problema. Los productores critican también los factores "anticompetitivos" de la acuicultura de la UE debido a unas normas "excesivamente elevadas" en comparación con terceros países -que exportan sus productos al territorio comunitario- en materia de protección del medio ambiente, la salud de los peces y la alimentación animal.

La queja más reciente se centra en las tasas portuarias, que el sector considera "desorbitadas" y que

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?
Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Una empleada en una piscifactoría gallega selecciona un ejemplar de rodaballo. / carmen giménez



Proyección del presupuesto de ingresos



Los recortes obligan a la Universidad da Coruña a abordar solo las inversiones en marcha

Y ADEMÁS:

La Xunta garantiza que construirá los centros de salud de O Temple, O Portádego y Villarrodis

OPINIÓN

Queda prohibido el insomnio
Anxel Vence

Secretos en la tumba
José Manuel Ponte

COMPRA
día 0,89 €

COMPRA
mes 23,99 €

CONOCE
ORBYT

establecen "diferencias" en la competitividad de las empresas acuícolas localizadas en el mar en función de su puerto base y no de los servicios portuarios que utilizan. Por este motivo, representantes de la acuicultura marina aseguraron esta semana que exigirán en el Senado la unificación de tasas portuarias.

En Galicia, la producción de algas, bivalvos, cefalópodos y peces conforman la base esencial del cultivo marino. Según cifras de la Consellería do Mar correspondientes al año pasado, el mejillón, con una producción de 227.229.467 kilos y un valor de 94.050.833 euros, es la base de esta producción. Le sigue el rodaballo, con 7.777.312 kilos y un valor de 57.880.371 euros y la almeja japónica, con 1.1000.676 kilos y 5.493.729 euros. Otras producciones acuícolas son las algas; almejas babosa y fina, berberecho, ostra plana y rizada, volandeira, pulpo (con menos de 3.000 kilos en el total), lenguado, besugo y salmón.

Noticias relacionadas

Un sector que emplea a 6.400 personas con un potencial por desarrollar. [Mar](#)

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco

www.megabargains24.com



Calcula tu seguro coche

En solo 3 min. Y Ahorra!

www.directseguros.es



Te explicamos Forex

Descubre cómo funciona el trading a través de nuestro pack de formación gratuito, ¡Pídelo!

www.iforex.es

Publicidad



Comentar

Publicidad



Ayuda Urgente Filipinas

Ayuda urgente a los niños víctimas del tifón Haiyan en Filipinas. ¡Dona a UNICEF!

www.unicef.es



Aprende SUECO online

Regístrate gratis ahora! Aprender sueco con Babbel es fácil y divertido

www.babbel.es/sueco



Calcula tu seguro coche

En solo 3 min. Y Ahorra!

www.directseguros.es

Publicidad

Enlaces recomendados: Hoteles Baratos | DEPOSITOS Open 4% | Oscars | Premios Goya

La Opinión

[Mapa web](#)

Coruña

El tiempo
Galicia
Ocio en A Coruña
Tráfico en A Coruña
Cartelera de cine
Deportivo

Clasificados

Iberpisos
Iberanuncio
Ibercoches
Iberempleo

Especiales

Lotería de Navidad
Lotería el Niño
Fórmula 1
Premios Oscar
Canal Esquí
Premios Goya

laopinioncoruna.es

Contacto
Localización
Aviso legal
Política de cookies
RSS

Publicidad

Tarifas Web
Tarifas Papel

Otras webs del Grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad | Oscars | Premios Goya



Solicita tu préstamo en 4 clicks, hasta 30.000€

Préstamo Cetelem 4 CLICKS

La Provincia utiliza cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia de navegación y realizar tareas de analítica. Si continúa navegando, entendemos que acepta nuestra [política de cookies](#).

Hemeroteca | Suscríbete | Clasificados | Domingo, 01 diciembre 2013

Cartelera | TV | Tráfico

www.laprovincia.es

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

Gran Canaria
21 / 15°

Lanzarote
23 / 16°

Fuerteventura
20 / 15°

Islas | **Actualidad** | Deportes | Economía | Opinión | Ocio | Vida y Estilo | Comunidad | Multimedia | Servicios

Nacional | Internacional | **Sociedad** | Cultura | Sucesos

CHATS | Nuestra experta resuelve tus dudas de sexología | Pau Montserrat asesora sobre finanzas personales

La Provincia » **Sociedad**

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆

Mil maneras de cocinar una lubina

El chef del restaurante Ancora elaboró múltiples tapas para demostrar las virtudes del pescado de piscifactoría

Nora Navarro | 01.12.2013 | 02:10

El pescado criado en piscifactorías no solo es nutritivo, sino que puede ser una orgía para el paladar. Así quedó patente ayer durante las jornadas que acogió el Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC con motivo del Día mundial de la Acuicultura. Después de una serie de debates en torno a las virtudes del pez que habita las piscifactorías, así como de visitar las grandes instalaciones donde se conservan, una gran afluencia de jóvenes estudiantes, asociaciones de consumidores, trabajadores del sector pesquero y amas de casa se entregó a la degustaron de una serie de exquisitas tapas elaboradas a base de lubinas y lenguados.

Con el acompañamiento indiscutible de un buen vino blanco, los curiosos y trabajadores de la acuicultura cataron el ceviche de lubina con maracuyá y mango, el rollito de lenguado al cava con pesto y la ensalada, el marmitako y la vichyssoise de lubina, aunque fue la paella con lubina aderezada con mojo verde, para darle un toque canario, la que levantó más pasiones. "Me quedo con el arroz con lubina, sin duda", señala Natalia López, estudiante de Ciencias del Mar, "me interesa mucho este tema y las jornadas han sido estupendas".

El maestro de los fogones, Patrick, chef del restaurante Ancora, emplazado en San Cristóbal, reconoce que, antes de aterrizar en Canarias, solo cocinaba con "pez salvaje" porque no era muy "fan" de este sistema: "Ahora, debo admitir que me encanta cómo queda el pescado del Atlántico con este sistema, sale muy rico y tiene una textura perfecta", cuenta Patrick, "me impresiona la calidad que tienen la lubina y el lenguado". Después de varios días de trabajo para extraer hasta la última espina, Patrick identificó las fórmulas culinarias más atractivas para realzar el sabor del pescado, como marinar el lenguado con eneldo, sal y azúcar, "para que, además, dure días".

"Esta es una buena forma de dar a conocer la calidad de los productos de la acuicultura y el valor nutritivo que tienen", señala Marisol Izquierdo, directora del Grupo de Investigación en Acuicultura de la ULPGC, "además, genera muchos puestos de trabajo, que es algo que mucha gente no sabe".

[Últimos vídeos de actualidad nacional](#)

Sala de prensa

HOY, EN LA PRESENTACIÓN DEL “DÍA DE LA ACUICULTURA”

Carlos Domínguez subraya el apoyo del Departamento a la acuicultura a través de Planes estratégicos y campañas de divulgación “para materializar el despegue productivo del sector”

Nota de prensa

28/11/2013

Destaca el Plan Estratégico de Innovación y Desarrollo Tecnológico de la Pesca y la Acuicultura “que debe constituirse como la herramienta clave para mejorar la competitividad empresarial”

Anuncia que se está finalizando la elaboración del Plan estratégico plurianual de la acuicultura española, “que será otro elemento clave para el crecimiento y desarrollo de este sector”

Recuerda que el sector acuícola español lidera la producción en la Unión Europea, con más de 275.000 toneladas en 2011

Explica que con motivo del “Día de la Acuicultura” se llevarán a cabo 35 las acciones divulgativas “para dar a conocer la importancia de este sector en nuestro país y su compromiso con el desarrollo sostenible”

El Secretario General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Carlos Domínguez, ha reiterado hoy el apoyo que el Ministerio brinda a la acuicultura, “porque conocemos su proyección y capacidad de crecimiento”. Un apoyo, ha incidido Domínguez, orientado a reforzar su competitividad a través de la innovación y el desarrollo tecnológico, a consolidar los mecanismos de control, a acercar la actividad acuícola a la sociedad o a potenciar la actividad de las organizaciones “para materializar el despegue productivo del sector”.

El Secretario General ha manifestado este compromiso con el sector en el marco de la presentación del “Día de la acuicultura”, que se celebra el próximo sábado 30 de noviembre, bajo la coordinación de la Fundación Observatorio Español de Acuicultura del Ministerio y la implicación de todos los agentes. En esta fecha se desarrollarán actuaciones de carácter divulgativo en diferentes puntos de España para dar a conocer la diversidad de especies y los sistemas productivos del sector acuícola español.

PLANES ESTRATÉGICOS

Domínguez ha resaltado algunas de las medidas de apoyo puestas en marcha durante los últimos dos años, destacando, en primer lugar, el **Plan Estratégico de Innovación y Desarrollo Tecnológico de la Pesca y la Acuicultura**. Un Plan, ha señalado, que debe constituirse como la herramienta clave para mejorar la competitividad empresarial de la pesca y la acuicultura española frente a otros países.

Para ello, ha añadido el Secretario General, el plan ha permitido identificar las prioridades estratégicas en materia de innovación y desarrollo tecnológico y fijar los objetivos que, a nivel nacional, deben alcanzarse en los próximos años en las 5 áreas prioritarias, una de ellas la acuicultura.

Dentro de ese mismo contexto de apoyo e impulso al sector, Domínguez ha anunciado que se está finalizando la elaboración del **Plan estratégico plurianual de la acuicultura española**, “que será otro elemento clave para el crecimiento y desarrollo de este sector”.

Tal como ha explicado el Secretario General, los Planes estratégicos de acuicultura deben cubrir, tal como marcan las directrices de la Comisión Europea, “aspectos relacionados con la simplificación de procedimientos administrativos y garantizar el desarrollo y crecimiento sostenible de la acuicultura, a través de la ordenación coordinada del espacio”. Igualmente, ha añadido, deben contribuir a reforzar la competitividad de la acuicultura y fomentar las condiciones de competencia equitativa para los agentes económicos de la UE.

DATOS DEL SECTOR

Todo ello, ha apuntado Domínguez, para impulsar un sector que lidera la producción en la Unión Europea, con más de 275.000 toneladas en 2011. En este sentido ha explicado que el Plan estratégico “prevé mantener este liderazgo en términos productivos, alcanzando en el 2030 una producción superior a las 500.000 toneladas”. También tiene como objetivo conseguir un mayor peso en términos económicos, “a través de la innovación y la creación de 10.000 nuevos puestos de trabajo en las zonas rurales y litorales en las que se desarrolla”.

Por otra parte, y en términos socioeconómicos, el Secretario General ha resaltado como “el sector acuícola da empleo a más de 27.000 trabajadores, lo que representa el 42% del conjunto del sector pesquero”.

De los 5.120 establecimientos dedicados a la acuicultura, ha explicado, en torno a 3.500 corresponden a bateas, y es precisamente, el mejillón la especie más producida en nuestro país con 208.000 toneladas, seguida de la lubina, la trucha, la dorada y el rodaballo.

Estos datos, ha indicado, ponen de relieve la riqueza y diversidad de especies y sistemas productivos del conjunto del sector acuícola español, aspecto que también se pone de manifiesto en la diversidad de actividades programadas con motivo de este día de la acuicultura, a lo largo de toda la geografía española y en la heterogeneidad de los agentes organizadores de las mismas.

ACTIVIDADES “DÍA DE LA ACUICULTURA”

Así, el Secretario General ha señalado que serán **35 las acciones divulgativas** que acercarán la acuicultura a la sociedad durante estos días, “dando a conocer la importancia de este sector en nuestro país y su compromiso con el desarrollo sostenible”.

Entre las actividades inscritas, se encuentran **visitas a instalaciones de peces marinos** en Murcia y Cataluña y **de especies continentales** en Extremadura, Madrid y Guadalajara. También, se han programado un buen número de conferencias, charlas divulgativas y jornadas de puertas abiertas en numerosos centros de investigación y universidades en Cantabria, País Vasco, Cataluña, Valencia, Murcia y Galicia.

Las degustaciones de productos acuícolas y las actividades gastronómicas tampoco podían faltar en este día. Galicia, Andalucía, Murcia, Madrid y Valencia, organizan actividades en las que los consumidores podrán apreciar la calidad y la frescura de los productos de acuicultura.

GUÍA PARA MEDIOS

Domínguez ha presentado también la **Guía de la acuicultura para medios de comunicación**, “que pretende facilitar la labor de los periodistas en su quehacer diario y acercarles de manera sencilla y amena, una información actualizada acerca del sector y su evolución, incluyendo datos de producción, empleo, consumo y establecimientos”. La guía, ha señalado Domínguez, que ha contado con la

colaboración de la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (APIA) también hace un breve recorrido a través de la historia de la acuicultura, los sistemas de cultivo empleados, las principales especies de crianza y la investigación, el desarrollo y la innovación, tan importantes para el sector.

Para las acciones promocionales, Domínguez ha anunciado que se han preparado 10.000 ejemplares de un folleto divulgativo, 1.000 pósters informativos y 2.000 bolsas de la compra, serigrafiadas con la campaña. “Este material será distribuido el próximo sábado, día 30 de noviembre, con motivo del día de la acuicultura en 500 pescaderías distribuidas a lo largo de la geografía española, gracias a la colaboración de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de empresarios detallistas de pescados y productos congelados, FEDEPESCA, que se une con esta actividad a la celebración de ese día” ha concluido Domínguez.

Documentos

- [13.11.28 Carlos Domínguez presentación Día de la acuicultura](#)
- [Guía acuicultura para medios](#)

 CORREO ELECTRONICO

gprensa@magrama.es

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Pº DE LA INFANTA ISABEL I
28071 - MADRID
TEL: 91 347 51 45 / 4580
FAX: 91 347 5580

www.magrama.gob.es



26/11/2013

San Pedro del Pinatar

Jornadas Gastronómicas de Productos de Acuicultura de la Región

Fuente: CARM

[Comentar](#)

[Imprimir](#)

[Enviar](#)



La directora general de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, Marta López-Briones, ha asistido a la inauguración de las Jornadas Gastronómicas de Productos de Acuicultura de la Región de Murcia que ha tenido lugar en la Escuela de Hostelería de Cartagena.

La Consejería de Educación, Universidades y Empleo está trabajando en la estrategia de especialización inteligente de FP y FP Dual para adaptar la formación a los sectores estratégicos para la Región Murcia.

Actualmente, en la Región se imparten 12 ciclos formativos de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo que cursan 715 alumnos y dos ciclos específicos sobre Acuicultura, que se imparten en el IES Manuel Tárraga Escribano de San Pedro del Pinatar y que cursan 100 alumnos.



Comenta esta noticia

Si quieres realizar algún comentario sobre esta noticia a los administradores de murcia.com, rellena el siguiente formulario:

Nombre y Apellidos Comentario

E-mail

Código de seguridad:

Código: 2013123

Municipios

-Municipios de la Región-



Comparte



publicidad

ACUMULADORES HIDRÁULICOS EPE



acumulador hidráulico con certificado C.E.

[ver más](#)

MÁS VELOCIDAD PARA SU PC.

¡Evite los fallos de sistema!
¡Solucione los errores!
¡Mejore la velocidad de su PC!

[DESCARGAR AHORA](#)

SPEEDYPC.COM

C&A
www.c-y-a.es



Jerseys desde **29,90 €**

[Ver colección](#)

Fidelity Media network
Your ADS Here

No cliffs of gold but steady cash flow.
Join Remnant Advertising Network and get:

- fixed CPM floor rate
- on-time payments
- high fill rates
- various bonus programs



esquera, la revista que más lectores "pesca"

NOTICIAS RUTA PESQUERA TODA LA ACTUALIDAD INFORMATIVA



El Día nacional de la Acuicultura se celebrará en 11 autonomías, París y Perú

25 de Noviembre de 2013

Empresas, universidades y asociaciones de 15 provincias -en 11 autonomías- participarán en el "Día de la Acuicultura", el próximo 30 de noviembre, una celebración española que también incluye actividades en París y en Perú.

El Día Nacional de la Acuicultura tiene como objetivo "trasladar a la sociedad su importancia y su compromiso con el desarrollo sostenible y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales españolas", según la Fundación Observatorio Español para la Acuicultura (OESA).

La celebración de este día, por segundo año, es una iniciativa de la Fundación OESA -dependiente de la Secretaría General de Pesca- con la colaboración de la Sociedad Española de Acuicultura (SEA), en coincidencia con la festividad de San Andrés, al que se adoptó como "patrón".

Para ello se han programado, hasta la fecha, actividades en Pontevedra, Cantabria, Vizcaya, Madrid, Guadalajara, Tarragona, Gerona, Barcelona, Valencia, Alicante, Murcia, Huelva, Cádiz, Gran Canaria y Badajoz.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente presentará el próximo jueves el programa definitivo del Día de la Acuicultura, en un acto en el que también dará a conocer una campaña, en colaboración con las pescaderías, para fomentar el consumo de pescado y marisco de origen acuícola.

Entre las acciones previstas para el día 30, figuran jornadas de puertas abiertas a instalaciones acuícolas, conferencias, sesiones de cine, seminarios y coloquios con el fin de dar a conocer la actividad que se desarrolla en España.

Fuera de las fronteras españolas, está programada una conferencia en el Colegio de España en París, mientras que la región de Puno, en Perú, se ha adherido de forma especial a la fiesta acuícola española con 25 actividades.

Las asociaciones de pescadores artesanales y productores de trucha de esa región peruana, junto con entidades universitarias, se han implicado en coordinarlas, con el apoyo de su Gobierno.

Por otro lado, el Gobierno español ultima su plan estratégico para impulsar esta actividad, que está realizando la Fundación Oesa, y que remitirá previsiblemente a final de este año a Bruselas.



Según datos el Ministerio, la acuicultura puede ser un complemento importante a la pesca extractiva para el suministro de pescado y marisco a los ciudadanos y beneficiarse de la "Marca España".

España, con 290.000 toneladas de productos de la acuicultura, es el segundo productor mundial de mejillón, el primero en rodaballo, el segundo en corvina y el tercero en dorada o lubina. La producción acuícola nacional genera unos 10.000 puestos de trabajo.

[Volver](#)

[Twitter](#)



©2013 Ruta Pesquera. Todos los derechos reservados.

Síguenos en:  

[Inicio](#) | [Ruta Pesquera](#) | [Hemeroteca](#) | [Programación](#) | [Suscripción](#) | [Publicidad](#) | [Noticias](#) | [Enlaces](#) | [Aviso Legal](#)

Edif. Atlas Mod. B 0-3 11.011 (Cádiz) Teléfono: 956 278 507 Fax: 956 257 700 E-mail: labor@rutapesquera.com

[micanet estudio](#)

GRAN CANARIA | TELDE | EDUCACIÓN

Viernes, 29 de Noviembre de 2013 a las 14:59 horas

Celebración del Día de la Acuicultura en el Parque Científico y Tecnológico de Taliarte

El acto se inicia a las 11 horas en las dependencias del Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte (PCTM), con breves intervenciones sobre la calidad y el valor nutritivo de los productos procedentes de la acuicultura, así como de la actividad multidisciplinar que se realiza en las islas.

Con el fin de dar a conocer a la sociedad canaria la calidad de los productos de la acuicultura de nuestras islas y divulgar las actuaciones que en éste campo se están realizando en el sector académico y socio-económico, se celebra mañana sábado, día 30 de noviembre, el Día de la Acuicultura, un acto organizado conjuntamente por el Grupo de Investigación en Acuicultura de la ULPGC, la Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con el apoyo del Campus de Excelencia Internacional.



El acto se inicia a las 11 horas en las dependencias del Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte (PCTM), con breves intervenciones sobre la calidad y el valor nutritivo de los productos procedentes de la acuicultura, así como de la actividad multidisciplinar que se realiza en las islas. En la misma sesión se realizará una presentación de las empresas del sector que desarrollan su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias, presentando las especies que cultivan, sus niveles de producción, la calidad de sus productos, etc..

A las 13 horas se realizará una visita a las instalaciones donde se pueden contemplar las especies y las condiciones de cultivo, así como las capacidades de la ULPGC para contribuir a la diversificación de la economía de Canarias, española y europea, desde la especialización inteligente.

Finalmente, se ofrecerá una degustación de productos de acuicultura preparados especialmente para la ocasión por el chef del restaurante Ancora de San Cristóbal.

Programa:

Apertura y presentación del acto (de 11:00 – 11:10)

Acción de integración institucional (de 11:10 – 12:00): presentación divulgativa de la actividad multidisciplinar en la ULPGC que permite automatizar y optimizar la producción de la acuicultura, la calidad de sus productos y su contribución a la recuperación de los recursos naturales marinos:

- Visión por computador en acuicultura: dos ejemplos prácticos de aplicación, por el Dr. Miguel Ángel Ferrer Ballester (IDeTIC).
- Desarrollo de dispositivos de marcaje de organismos acuáticos en acuicultura, por el Dr. Juan Antonio Montiel Nelson (IUMA).
- Valoración bioeconómica de los productos de acuicultura, por el Dr. Juan María Hernández (TIDES).
- Ingeniería en acuicultura, por el Dr. José Antonio Carta González (GIIM).
- Banco Español de Algas, por el Dr. Juan Luis Gómez Pinchetti (BEA).
- Acuicultura y medio ambiente por el Dr. Ricardo Haroun Tabraue (BIOGES).

Acción de difusión divulgativa (de 12:00 – 12:20): consistirá en transmitir, a los agentes sociales y económicos, los valores de la calidad de los productos provenientes de la acuicultura, mediante las charlas siguientes;

- Calidad y valor nutritivo del pescado de acuicultura, por el Dr. Rafael Ginés Ruíz.

- Calidad de los piensos e ingredientes alternativos, por la Dra. Lidia Robaina Robaina.

Acción de integración empresarial (de 12:20 – 12:30): presentación de las empresas del sector que desarrollan su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias, así como toda la información proporcionada por las mismas sobre las especies que cultivan, sus niveles de producción, calidad de sus productos, etc..

Acción práctica sobre especies e instalaciones (de 12:30 – 13:00): consistirá en la visita a las instalaciones del Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC, donde investigadores especialistas enseñarán y explicarán a los asistentes invitados (asociaciones de consumidores, asociaciones de empresarios, cámaras de comercio de pequeña, mediana y grandes empresas, consulados extranjeros, etc..), las especies y las condiciones de cultivo, así como las capacidades de la ULPGC para contribuir a la diversificación de la economía de Canarias, española y europea, desde la especialización inteligente.

Acción de degustación (de 13:00 – 13:30): consistirá en que todos los asistentes puedan valorar la calidad de los productos de acuicultura, a través de una degustación donde se utilicen métodos de preparación de la región.

NOTICIAS de CANARIAS



info@revistatara.com



606 794 072



PORTADA > EDUCACIÓN

EDUCACIÓN -2013-11-29 - Actualizada a las 17:46

Taliarte acoge este sábado los actos de la ULPGC por el Día Mundial de la Acuicultura

El Parque Científico Tecnológico Marino será el escenario de divulgación de los valores de esta actividad

TELDEACTUALIDAD

Telde.- Este sábado se celebra el Día Mundial de la Acuicultura y por ello la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), a través del Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte, ha organizado durante la mañana diversos actos para difundir los valores de esta práctica en su entorno social.

Entre los valores a resaltar se encuentra la importancia de la acuicultura en España en general, y en Canarias en particular; el compromiso de esta iniciativa como actividad productiva con el desarrollo sostenible; su importancia como actividad empresarial generadora de riqueza social y económica; la relevancia en el ámbito de la investigación, desarrollo, innovación y potencial en la transferencia de conocimiento al tejido socio-económico; además de la complementariedad que proporciona para generar bienestar en el litoral de las Islas Canarias.



Parque Científico Tecnológico Marino de Taliarte (Foto TA)

Para llevar a cabo esta jornada de puertas abiertas, la Universidad cuenta con la colaboración de la Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA), la Fundación Canaria Parque Científico Tecnológico (FCPCT) y el CEI-CANARIAS: CAMPUS ATLÁNTICO TRICONTINENTAL, apoyándose para su organización en el Grupo de Investigación en Acuicultura y el Centro de Investigación en Biodiversidad y Gestión Ambiental (BIOGES), así como aquellos institutos universitarios (IUSA, IDeTIC, IUSIANI, TIDES, IUMA) y grupos de investigación (GIIM) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria que desde dicha institución están contribuyendo de manera directa o indirecta al desarrollo de la Acuicultura en España.

Programa

30 de noviembre

11.00 – 11.10 horas. Acto de apertura y presentación a cargo del vicerrector de Investigación, Desarrollo e Innovación, Antonio Falcón Martel.

11.10 – 12.00 horas. Acción de integración institucional. Consistirá en dar cabida a la estructura científica de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (institutos, centros y grupos de investigación), para que muestre de manera didáctica a los agentes sociales y económicos toda la actividad multidisciplinar que habita detrás de los productos de acuicultura, la cual permite optimizar su cultivo, trazar la seguridad alimentaria u ofertar nuevas posibilidades:

- 11.10 horas. Visión por computador en acuicultura: dos ejemplos prácticos de aplicación, por el doctor Miguel Ángel Ferrer Ballester (IDeTIC).

- 11.20 horas. Desarrollo de dispositivos de marcaje de organismos acuáticos en acuicultura, por el doctor Juan Antonio Montiel Nelson (IUMA).

- 11.30 horas. Valoración bioeconómica de los productos de acuicultura, por el doctor Juan María Hernández (TIDES).

- 11.40 horas. Banco Español de Algas, por el doctor Juan Luis Gómez Pinchetti (BEA).

- 11.50 horas. Acuicultura y medio ambiente, por el doctor Ricardo Haroun Tabraue (BIOGES).

12.00 – 12.20 horas. Acción de difusión divulgativa que consistirá en transmitir a los agentes sociales y económicos, los valores de la calidad de los productos provenientes de la acuicultura, mediante las charlas siguientes:

- 12.00 horas. Calidad y valor nutritivo del pescado de acuicultura, por el doctor Rafael Ginés Ruíz.

- 12.10 horas. Calidad de los piensos e ingredientes alternativos, por la doctora Lidia Robaina Robaina.

12.20 – 12.30 horas. Acción de integración empresarial: presentación de las empresas del sector que desarrollan su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias, así como toda la información proporcionada por las mismas sobre las especies que cultivan, sus niveles de producción, calidad de sus productos, etcétera. (ADSA, CANEXMAR, INTERAQUA, BIOMAR, SKRETTING, ALLTECH, SODAC).

12.30 – 13.00 horas. Acción práctica sobre especies e instalaciones: consistirá en la visita a las instalaciones del Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC, donde investigadores especialistas enseñarán y explicarán a los asistentes las especies y las condiciones de cultivo, así como las capacidades de la ULPGC para contribuir a la diversificación de la economía de Canarias, española y europea, desde la especialización inteligente.

13.00 – 13.30 horas. Acción de degustación que consistirá en que todos los asistentes puedan valorar la calidad de los productos de acuicultura a través de una degustación preparada por el chef del restaurante Ancora de San Cristóbal.

13.30 horas. Acción de clausura por el Rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, José Regidor García.

Acuicultura, Fisiología y Reproducción

Este blog pretende ser una forma de difusión rápida para mostrar avances, trabajos, eventos, ofertas, etc. que tengan que ver con la Acuicultura en Valencia, y en especial con las líneas de investigación en reproducción de peces del Grupo de Acuicultura y Biodiversidad de la Universitat Politècnica de València. (Foto: Joseph Wu Origami)

Página principal	Miembros del equipo (Reproducción)	Congresos (2011-13)	Publicaciones (2008-13)
----------------------------------	--	-------------------------------------	---

sábado, 30 de noviembre de 2013

Celebramos el Día de la Acuicultura 2013 en la UPV



El pasado viernes, y con motivo de la celebración del Día de la Acuicultura, el *Microcluster sostenibilidad de recursos acuáticos y acuicultura "AQUACLUSTER"* organizó la Jornada Científico-Técnica "Retos y Avances en la Acuicultura Valenciana".



Contamos con la presencia de investigadores, alumnos de distintas

Datos personales



Juan F. Asturiano

Profesor Titular del Departamento de Ciencia Animal e Investigador del Grupo de Acuicultura y Biodiversidad del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal de la Universitat Politècnica de València (jfastu@dca.upv.es)

[Ver todo mi perfil](#)

Translate

Seleccionar idioma

Con la tecnología de [Google Traductor de Google](#)

Links

[AQUAGAMETE COST Action](#)

[Universidad Politècnica de Valencia](#)

[Instituto de Ciencia y Tecnología Animal](#)

[Proyecto Europeo PRO-EEL](#)

[Master Interuniversitario de Acuicultura](#)

[Curso On-line de Acuicultura](#)

[Second International Workshop on Biology of Fish Gametes](#)

[Third International Workshop on Biology of Fish Gametes](#)

Proyectos de investigación (2008-16)

Título del proyecto: Creación y evaluación de tres lotes de reproductores de dorada en base a caracteres fenotípicos de interés y aplicación de genómica y de marcadores genéticos (SELECTBREAM). (Proyecto coordinado con la Universidad de Oviedo). Subproyecto UPV: Proceso de evaluación de lotes de reproductores para la mejora genética de dorada en base a su resistencia al estrés, su tasa de crecimiento y su calidad de carne (AGL2007-64060-C03-01). Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia. Prog. Nal. Recursos y Tecnologías

universidades y representantes de empresas y de la administración. Asimismo, alrededor de una treintena de personas siguieron la sesión mediante un sistema on-line.

Se realizaron 11 presentaciones orales a cargo de investigadores de los distintos centros valencianos (Universitat Politècnica Valencia, Universitat de València, Universidad de Alicante, Instituto de Acuicultura Torre de la Sal (CSIC) y MAREMAR) hicieron un repaso de las novedades en sus investigaciones. También se expusieron posters ("Investigación valenciana en acuicultura por el mundo") en los que se mostraron resultados recientes previamente publicados en congresos científicos internacionales.



La Jornada acabó con una comida con productos de acuicultura preparados por los alumnos del Master Interuniversitario de Acuicultura (lo que se va convirtiendo en una tradición) y de los que dimos buena cuenta. Mirad qué pinta!. Gracias chicos!



4th International Workshop on Biology of Fish Gametes

Sociedad Ibérica de Ictiología

Líneas de investigación

CONTROL DE LA REPRODUCCIÓN DE LA ANGUILA EUROPEA. Responsable: Juan F. Asturiano. Técnicas hormonales de inducción de la maduración sexual y de la puesta. Fisiología del desarrollo gonadal. Control endocrino. Efecto de los parámetros ambientales. Técnicas de evaluación de la calidad y criopreservación de los gametos. Reproducción en cautividad.

GAMETOGENESIS DE HEMBRAS DE TELEÓSTEOS. Responsable: Luz Pérez. Desarrollo oocitario. Vitelogénesis. Maduración. Ovulación. Fecundación artificial. Calidad de oocitos y puestas. Técnicas histológicas. Control endocrino y maduración inducida.

SELECCIÓN DE REPRODUCTORES Y MEJORA GENÉTICA DE LA DORADA. Responsable: Juan F. Asturiano. Establecimiento de lotes de reproductores de dorada. Caracterización genética y tests de paternidad en base a microsatélites. Selección de los reproductores y evaluación de su descendencia (tasa de crecimiento, resistencia al estrés y calidad de carne). Valoración de la presencia de determinadas secuencias génicas relacionadas con los rasgos fenotípicos de interés.

Próximos congresos

Aquaculture 2013. Aquaculture Conference: To the Next 40 Years of Sustainable Global Aquaculture. 3-6 noviembre 2013. Las Palmas, Gran Canaria (España). <http://www.aquaculture-conference.com/>

Asian-Pacific Aquaculture 2013. APA13. 10-13 diciembre 2013. Ho Chi Minh City (Vietnam). www.was.org.

The Eel Genome Symposium 2014: new perspectives in evolution, reproduction and ecology. 16 y 17 enero 2014.

Agroalimentarias. 2007-2010. Nº total investigadores del proyecto: 12. Investigador principal: Juan F. Asturiano (Coordinador).

Título del proyecto: Mejora de la sostenibilidad de la producción animal en la Comunitat Valenciana. Entidad financiadora: Generalitat Valenciana. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Adenda Agroalimed. 2008-diciembre 2011. Nº total investigadores del proyecto: 35. Investigador principal: Manuel Baselga.

Título del proyecto: Alimentación de la dorada con dietas con altos niveles de inclusión proteínica de guisante: efectos sobre la eficiencia nutritiva y la calidad de la carne (PAID-06-09-2824). Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. 2009-diciembre 2011. Nº total de investigadores del proyecto: 4. Investigadora principal: Silvia Martínez Llorens.

Título del proyecto: Reproduction of European eel: towards a self-sustained aquaculture (PRO-EEL) (Grant Agreement nº: 245257). Entidad financiadora: Unión Europea. Seventh Framework Programme: Cooperation Work Programme. Theme 2: Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology. 2010-marzo 2014. 15 partners de 7 países. Investigador responsable: Jonna Tomkiewicz (Coordinadora); Juan F. Asturiano (subproyecto español).

Título del proyecto: Mecanismos fisiológicos implicados en la espermiación y en la motilidad espermática en la anguila europea (Anguilla anguilla) (AGL2010-16009). Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. 2011-diciembre 2013. Nº total investigadores del proyecto: 9. Investigadora principal: Luz Pérez.

Título del proyecto: Assessing and improving the quality of aquatic animal gametes to enhance aquatic resources. The need to harmonize and standardize evolving methodologies, and improve transfer from academia to industry (AQUAGAMETE). Entidad financiadora: Unión Europea. Acción COST (European Cooperation in Science and Technology).



Publicado por Juan F. Asturiano en 13:16

Recomendar esto en Google

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Nota: solo los miembros de este blog pueden publicar comentarios.

Introduce tu comentario...

Comentar como:

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Leiden University, The Netherlands

Aquaculture America 2014. Seattle (Washington, USA). 9-12 febrero 2014. www.was.org

10th International Symposium on the Reproductive Physiology of Fish. 25-30 mayo 2014. Olhao (Portugal). <http://ccmar.ualg.pt/10ISRPF/>

World Aquaculture Adelaide 2014. 7-11 junio 2014. Adelaide (South Africa). www.was.org.

V Jornadas de la Asociación Ibérica de Ictiología. 24-27 junio de 2014. Lisboa (Portugal).

11th International Congress on the Biology of Fish (ICBF2014). 3-7 agosto 2014. Heriot-Watt University, Edinburgh (Escocia). <http://icbf2014.sls.hw.ac.uk/>

The 9th Biennial Conference of Association for Applied Animal Andrology (AAAA). 8-10 agosto 2014. Newcastle (Australia).

The 12th International Symposium on Spermatology. 10-14 agosto 2014. Newcastle (Australia).

27th Congress of the European Comparative Endocrinologists (CECE2014). 25-28 agosto 2014. University of Rennes1, Campus de Beaulieu, Rennes (Francia). <http://cece2014.wordpress.com/>

8th International Symposium on Fish Endocrinology. Gothenburg (Suecia). 28 junio-2 julio 2016.

Science and Technology). Domain Food and Agriculture (COST Action FA1205). 2012-2016. Investigador principal: Juan F. Asturiano (Coordinador).

Archivo del blog

▼ 2013 (65)

▼ noviembre (10)

Celebramos el Día de la Acuicultura 2013 en la UPV...

Recibimos la visita de Jacky Cosson

Se publica el Libro de resúmenes de las Primeras J...

Recibimos la visita de Ákos Horváth

Nuestro último artículo, aceptado en Journal of Ap...

Jornada Científico-Técnica "Retos y Avances en la ...

Recibimos la visita de nuestras colegas del MNHN d...

Empieza la inscripción de la 5ª edición del Curso ...

Nuestro último artículo, aceptado en Aquaculture

7th SSC Meeting del PRO-EEL en París

► octubre (6)

► septiembre (6)

► agosto (1)

► julio (8)

► junio (5)

► mayo (7)

► abril (6)

► marzo (5)

► febrero (7)

► enero (4)

► 2012 (61)

► 2011 (50)

Publicidad

Redes Sociales    Hemeroteca Edición impresa Hoy en el periódico**La Voz de Galicia.es**

Actualizado: 14:41 h. sábado, 30 de noviembre de 2013

Edición en Castellano

Portada > Galicia > **Ourense** > A Limia Allariz-Maceda O Carballiño O Ribeiro Monterrei Valdeorras Celanova

Temas > PXOM de Ourense Concello de Ourense Sucesos de Ourense AVE de Ourense CHUO CD Ourense COB

Publicidad



www.paradelo.org
Decoración - Jardín - Bricolaje
 Ctra. de Vigo, 74 - OURENSE - 988 365 074

ÚTIL 4

A+ 

A- 

 +1

OURENSE

Una escolar de Ourense, ganadora del concurso «Mete una vaca en el Aquarium»

El Ayuntamiento de A Coruña, a través de la Concejalía de Cultura, organiza el concurso coincidiendo con el Día de la Acuicultura que se celebra hoy

30 de noviembre de 2013 14:39

★★★★★ ¡Gracias!

El Ayuntamiento de A Coruña, a través de la concejalía de Cultura informó esta mañana que la alumna Esperanza Valentina Castro Isdahl-Troye, de 3º de ESO del IES Otero Pedrayo de Ourense, es la ganadora del concurso escolar «Mete una vaca en el Aquarium». El fallo de este concurso se hace público coincidiendo con el Día de la Acuicultura que se celebra hoy, 30 de noviembre. El pasado mes de octubre se convocó un concurso que invitaba a los escolares a realizar un diseño de una vaca decorada con motivos relacionados con la acuicultura, el tema de una exposición que se está preparando para el Aquarium Finisterrae. De los 3.009 dibujos recibidos, de 91 centros educativos de toda Galicia, ha resultado ganador el realizado por la joven ourensana. «Su diseño fue seleccionado por haber sido capaz de representar múltiples referencias de la acuicultura, incluyendo desde perspectivas históricas hasta tecnologías modernas, siendo capaz de conjugar conceptos con soluciones de gran valor expresivo. El diseño invita además a la exploración, a la reflexión y a la búsqueda de los diferentes elementos que lo componen», explica el jurado. Tal como figuraba en las bases del concurso, el diseño ganador servirá para pintar una escultura a tamaño real de una vaca que formará parte de la exposición en el Aquarium Finisterrae. Además, el aula de la estudiante ganadora será invitada a visitar la exposición.

SABER MÁS...

Ourense Ayuntamiento de A Coruña
 Aquarium Finisterrae

Publicidad



UN SAMSUNG GALAXY S4 ZOOM



UNA SMART CAMERA SAMSUNG

Publicidad



Subasta de siniestros

Eurocar BID



Coches averiados y accidentados



Servicio de transporte y gestoría



www.subastadesiniestros.com

Inicio » Noticias » La Acuicultura celebra su día con una clara apuesta por la diversificación de especies

La Acuicultura celebra su día con una clara apuesta por la diversificación de especies

29/11/2013



El Campus do Mar, la Estación de Ciencia Marinas de Toralla y el Centro Oceanográfico de Vigo del Instituto Español de Oceanografía se unieron esta mañana a la celebración del Día de la Acuicultura con la organización de una jornada sobre la diversificación en la piscicultura marina con el objetivo de contribuir a divulgar el conocimiento adquirido en la investigación realizada en estos años y favorecer el encuentro entre los profesionales del sector de la acuicultura.

La diversificación es uno de los desafíos recurrentes a los que se enfrenta la acuicultura gallega. Son muchas las especies de la piscicultura marina con interés y con diferentes problemas de investigación, producción o comercialización: atún, cherna, abadejo, merluza, salmonete... que no están suficientemente explotadas en nuestro territorio frente a otras que ya llevan tiempo con una tecnología desarrollada y transferida como el lenguado o el besugo.

Durante la jornada, celebrada en el salón de actos de la ECIMAT y retransmitida en directo a través de CampusdoMarTV, los asistentes, procedentes de universidades, centros de investigación, asociaciones profesionales y empresas, tuvieron la ocasión de asistir a ponencias en las que se presentaron algunos ejemplos de especies que no son habituales en la acuicultura gallega, como el bacalao o la merluza, dos casos que abordó el experto internacional, Gidon Minkoff. Por su parte el investigador del Instituto Español de Oceanografía, José Benito Peleteiro, abordó la cría de la cherna como un ejemplo de nuevas especies en la Acuicultura marina. Finalmente, Bernardo Souto, del Instituto Gallego de Formación en Acuicultura (IGaFA) se centró en las posibilidades y peculiaridades del cultivo del abadejo.

Esta jornada se enmarca dentro de la iniciativa del Día de la Acuicultura promovida por la Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA), que busca trasladar a la sociedad la importancia que este campo tiene en nuestro territorio y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+i y la creación de riqueza y bienestar en las zonas litorales.



SERVICIOS

- Noticias
- Campus Digital
- Oceanica
- Sala de prensa
 - Recortes de prensa
 - Identidad corporativa
- Newsletter
- Observatorio del litoral
- Becas y ayudas
- Ofertas de Empleo
- Otros anuncios
- Programa de voluntariado
- Contacto

ESTRUCTURA

- El Proyecto
- Agrupación
- Documentación

INFORMACIÓN

- Organización
- Áreas de trabajo

ÚLTIMAS NOTICIAS

Nuevos incentivos fiscales para asegurar el futuro del naval
02.12.2013

La Acuicultura celebra su día con una clara apuesta por la diversificación de especies
29.11.2013

Campus do Mar avanza en el proyecto de fortalecimiento de las capacidades marinas en Cabo Verde
28.11.2013

RSS 



VLC/CAMPUS

VALENCIA, INTERNATIONAL CAMPUS OF EXCELLENCE



El Microcluster de VLC/CAMPUS AQUACLUSTER (Sostenibilidad de recursos acuáticos y acuicultura) organiza la Jornada Científico-Técnica "Retos y Avances en la Acuicultura Valenciana".

Buscar...

ESTADO PROYECTOS	
PROYECTOS TERMINADOS	42
PROYECTOS EN CURSO	21
PROYECTOS PREVISTOS	3



Jornada Científico-Técnica "Retos y Avances en la Acuicultura Valenciana"

El Microcluster "SOSTENIBILIDAD DE RECURSOS ACUÁTICOS Y ACUICULTURA" organiza la Jornada Científico-Técnica "Retos y Avances en la Acuicultura Valenciana".

La jornada tendrá lugar el viernes 29 de noviembre de 2013 en el Aula 2 Edificio Ciencia Animal de la Universitat Politècnica de Valencia.

Más información

TAGS / JORNADAS CIENTÍFICAS • MCI • VLC/CAMPUS

Volver



HOLA

[Help Office Link for Admissions]



PROVINCIA DE CASTELLÓN

Castellón - Alcalá de Xivert - Alcora - Alfondegulla - Almassora - Almenara - Benicarló - Benicàssim - Betxi - Burriana - Cabanes - La Llosa - La Vall d'Uixó - [\[Más poblaciones\]](#)

PROVINCIA DE VALENCIA

Valencia - Alaquàs - Albal - Alboraya - Albuixac - Alfafar - Algemesí - Almussafes - Alzira - Bellreguard - Burjassot - Carcaixent - Catarroja - [\[Más poblaciones\]](#)

PROVINCIA DE ALICANTE

Alicante - Alcoi - Altea - Aspe - Benidorm - Benissa - Callosa de Segura - Calp - Crevillent - Dénia - Elche - Elda - L'Alfàs del Pi - [\[Más poblaciones\]](#)

Edición Comunidad Valenciana

✓ Anuncio silenciado. [Deshacer](#)

Haremos todo lo posible para mostrarte anuncios relevantes en el futuro. Actualiza tu [configuración de anuncios](#) para que podamos mostrarte mejores anuncios.



VALENCIA
Av. Barón de Cácer, 24
Telf. 963 15 66 15

Portada Noticias Opinión Especiales Servicios Multimedia Participa Hemeroteca

Agricultura

La Generalitat impulsa la competitividad de la acuicultura ante sus oportunidades económicas

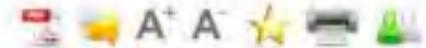
30/11/2013 | elperiodic.com

Me gusta

Tweet

Share

Compartir



La directora general de Empresas Agroalimentarias y Pesca, Marta Valsangiacomo, ha subrayado "el compromiso de la Generalitat para impulsar la competitividad de la acuicultura en la Comunitat, un sector que ofrece importantes oportunidades económicas en el presente y futuro de nuestro territorio".

Marta Valsangiacomo ha realizado estas declaraciones durante las Jornadas Gastronómicas de la Acuicultura, organizadas por la Fundación Observatorio Español de Acuicultura (OESA) con motivo del Día de la Acuicultura.

Asimismo, ha indicado que el territorio valenciano, con más de 500 kilómetros de costa, puede obtener importantes beneficios, en términos económicos y de empleo; de ahí que la Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua esté preparando el Plan Estratégico de Acuicultura de la Comunitat Valenciana.

La directora general ha destacado que este documento permitirá poner en marcha medidas dirigidas a actualizar y simplificar la normativa existente, favoreciendo así su implantación pero siempre de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente, además de hacerla compatible con la denominada pesca extractiva.

A este respecto, Valsangiacomo ha señalado que actualmente las empresas acuícolas de la Comunitat ya producen alrededor de 12.500 toneladas de diferentes especies de pescado y moluscos, cuyo valor de venta en el mercado es de aproximadamente 52 millones de euros.

Las especies acuícolas con mayor relevancia en nuestro territorio en cuanto a su comercialización son la dorada, con 8.716 toneladas y 34,7 millones de euros; la lubina, con 2.460 toneladas y 11,3 millones de euros; la corvina, con 571 toneladas y 1,4 millones de euros; y la anguila, con 371 toneladas y 3,6 millones de euros. Unas cifras que sitúan a la Comunitat Valenciana, con 49 instalaciones acuícolas, como la primera autonomía productora de dorada, corvina y anguila de España.

Cabe destacar que la Conselleria de Presidencia y Agricultura fomenta el dinamismo del sector acuícola a través de los programas de los fondos europeos de la pesca y a través de su propia ordenación como con la normativa aprobada hace unos meses para establecer y clasificar las zonas de producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos.

Teconasa Hidraulica

www.teconasa.com

Fabricante Grupos Hidráulicos
Ingeniería+componentes
hidráulicos



Publicidad

VACACIONISMO
en la Comunitat Valenciana

Conselleria Valenciana
Generalitat Valenciana
OESA
VLC

Más noticias de hoy en la Comunitat Valenciana

Valencia



Greencranes abre una nueva era en la sostenibilidad de la industria portuaria



Gobierno y biólogos organizan charlas y degustaciones en Día de Acuicultura

Me gusta

EFE



El Gobierno de Cantabria y el Colegio Oficial de Biólogos celebran mañana, en el Museo Marítimo de Santander, el Día de la Acuicultura con una serie de charlas y degustaciones.

Las charlas correrán a cargo del investigador Carlos Fernández Pato disertará sobre la calidad de los productos de la acuicultura, en tanto que Florencio Bueyes, jefe de cocina de Cantur, hablará de la acuicultura en la cocina.

Según informa en nota de prensa el Gobierno cántabro, la acuicultura es uno de los sectores de producción de alimentos de origen animal de más rápido crecimiento y, en el próximo decenio, la producción total de la pesca de captura y la acuicultura superara a la de carne de vacuno, porcino y aves de corral.

El consumo por habitante de productos acuáticos (excluyendo algas) superó ya los 19 kilos en 2011.

Aunque la acuicultura tiene una historia de 4.000 años, ha sido solo desde hace 50 años cuando ha adquirido una importancia económica relevante.

A partir de los años 60 ha pasado de una producción mundial de 0.6 millones de toneladas a 83 millones de toneladas en 2011.

Además, el sector proporciona medios de vida e ingresos, tanto directa como indirectamente, a una parte considerable de la población mundial, unos 12 millones de personas.

TAGS gobierno, biologos, organizan, charlas, degustaciones, acuicultura

30% dto Seguro de Coche
 Promoción Unica -30%
 Ahorra con Seguros Pelayo un 30% en el Seguro de Coche ¡Aprovecha por Tiempo Limitado!
www.Pelayo.com/Promoción_Unica

Halcón Viajes a Canarias
 Busca el sol en Invierno. Oferta de 3 noches con Hotel desde Madrid. Infórmate Aquí.
www.HalconViajes.com

Golf.

Pide un deseo.

Ahora en portada... GRADA 360



FÚTBOL >>> PREMIER LEAGUE
«Salir al extranjero te hace mejorar»

FÚTBOL
Messi y Cristiano se reparten los premios de la LFP

BLOG >>>
 RASTREANDO CHAMARTÍN
Cobardía: palabra inexistente en el diccionario Ramos

Visitar portada

En juego Finalizados **Siguientes**

Fútbol > Segunda División

X/20:00 Lugo - Alcorcón

TVG2



Martes 03 de Diciembre de 2013

Sequir a @Hue Me gusta

Buscar...

PORTADA CAPITAL PROVINCIA SOLIDARIDAD PERSONAS DEPORTES ECONOMÍA CULTURA UNIVERSIDAD +HUELVA

GOOD NEWS

Compártelo:

Me gusta Sé el primero de tus amigos al que le Salinas de Astur celebra el Día de la Acuicultura con un certamen culinario

« La cita se llevará a cabo el jueves 28 de noviembre en el IES Saltés, donde los alumnos de cocina realizarán platos con pescados de estero, contando además entre los invitados con el reconocido cocinero Xanty Elías.

26 noviembre 2013

Redacción. El centro de cultivo acuícola Salinas del Astur de Punta Umbria va a celebrar este jueves, 29 de noviembre, el Día de la Acuicultura con un certamen culinario que se desarrollará en el IES Saltés de la localidad.



Los alumnos puntaumbrieños realizarán platos con pescados de estero.

Así, alumnos y alumnas de cocina de este instituto puntaumbrieño

realizarán platos con pescados de estero, entre los que un jurado elegirá el mejor. Ocho estudiantes –dos de cada clase– serán los responsables de las recetas, que después el resto de compañeros cocinarán para los invitados.

Bajo el título I Concurso 'Mejor elaboración del pescado de estero: sabor, aroma y textura', se prevé que a las 11.00 horas haya una recepción y bienvenida en el centro, así como a las 11.30 horas está programada una charla sobre la marca de calidad 'Pescado de Estero' a cargo de Antonio Concepción, presidente de la Agrupación de Productores de Acuicultura de Andalucía, que también será el presidente del jurado.

El coloquio lo conducirá Manoli Pomares, de la empresa Foredures, habitual colaboradora de Salinas del Astur y organizadora del evento, en colaboración con el Ayuntamiento puntaumbrieño y el IES Saltés. Le acompañará Rafael Rodríguez Sierra, técnico responsable del centro acuícola.

Sobre las 12.00 horas será la cata en la que el jurado probará las recetas elaboradas con pescado de estero y, a partir de las 13.00 horas, el resto de asistentes probará los platos, antes de dar a conocer a las 13.30 horas al ganador.

En palabras de Pomares, "todos los que trabajamos en el sector, directa o indirectamente, creemos en la necesidad de dar a conocer los productos procedentes de esta actividad, especialmente en un pueblo pesquero como el nuestro, en el que tenemos dos recursos esenciales para el certamen: la materia prima de Salinas del Astur y los recursos humanos de la Escuela de hostelería del IES Saltés".



Sigue toda la actualidad del Condado de Huelva en tu televisión

Recent Activity

- El cupón de la ONCE reparte 350.000 euros en Isla Cristina**
19 people recommend this.
- El tifón Yolanda sorprende al onubense Juan José Guill en Filipinas cuando se encontraba en este país practicando surf**
5 people recommend this.

Comentarios recientes

- Andrés L. en La Huelva de Siempre
- elias naudel sanchez fernandez en Dos peregrinos realizan a pie el Camino Europeo del Rocio
- manoli en La Rábida, escenario de desarrollo de las XXVI Jornadas Minas Santa Bárbara 2013
- Ascension en Javier Vázquez: "En ARO no solo aprendí a dejar el alcohol, sino a ser persona, a ser libre y vivir sin miedos"
- Diego Delgado en El Campillo organiza unas jornadas sobre patrimonio

Galería multimedia



Inauguración de la Trattoria Trinacria, en imágenes (Fotos: José Carlos de Palma)



Entrega de los Premios 'Empresarios del Año' de Huelva



El viaje de dos jóvenes en kayak desde Mazagón a la Isla de Barbados



La clausura del Festival de Cine Iberoamericano, en imágenes



Lectura del palmarés del Festival de Cine Iberoamericano de Huelva



Los onubenses arropan la apertura de Toys 'R' Us en Huelva



REGIÓN PUNO

GOBIERNO REGIONAL PUNO

*Harvesting and Production...**"Año de la Integración Nacional y el Reconocimiento de Nuestra Diversidad"*

INICIO

CONSEJO REGIONAL

GERENCIAS

NUESTRA INSTITUCIÓN

TRANSPARENCIA REGIONAL

OBRAS REGIONALES

Presidente regional resaltó trabajo del PETT en Día de la Acuicultura

Publicado: diciembre 2, 2013

El presidente del Gobierno Regional de Puno, Mauricio Rodríguez, participó el último fin de semana de la ceremonia por conmemoración del Día de la Acuicultura, desarrollada en la comunidad campesina de Iscayapi, distrito de Arapa, en la provincia de Azángaro.

Durante su alocución el mandatario resaltó el trabajo emprendido por el Proyecto Especial Truchas Titicaca (PETT) del Gobierno Regional Puno y cuyo trabajo ha permitido la instalación de más de 29 criaderos de trucha en las zonas altoandinas de la región.

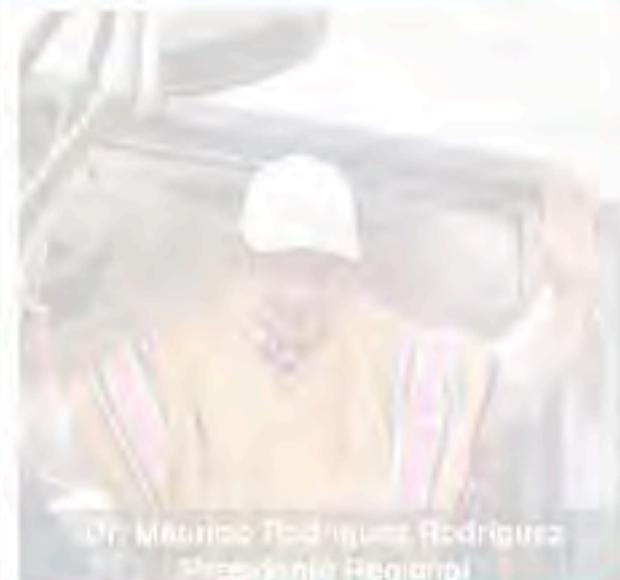


Uno de estos criaderos puede producir hasta 20 toneladas de trucha al año indicó el mandatario y dijo que los pobladores pueden diversificar sus actividades económicas, mejorando su calidad de vida y la de sus hijos.

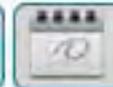
Asimismo, dijo que la trucha producida puede procesarse y exportarse a otros países para beneficio directo de las comunidades campesinas en la región.

De otro lado dijo que si gestión buscará la recuperación de especies nativas del lago Titicaca, como el suche, entre otros, con un proyecto en el que se invertirá más de 6 millones de nuevos soles.

► PRESIDENTE REGIONAL PUNO

Dr. Mauricio Rodríguez Rodríguez
Presidente RegionalActividades
PresidenteObras y
Proyectos

Videos



Agenda

► Enlaces Institucionales



Transparencia Estandar



Directorio 2013



Pronunciamientos



Comunicados Oficiales

► Inicio



XRAQ

XARXA DE REFERÈNCIA D'R+D+I EN AQÜICULTURA
DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

Cerca

INICI

QUI SOM

QUÈ FEM

ACTUALITAT

BORSA DE TREBALL

ON SOM

NOTÍCIES

Dia de l'Aqüicultura 2013 - Activitats XRAq



Per segon any consecutiu es celebra el "Dia de la Acuicultura" a nivell estatal, proposta de la Fundació OESA (<http://www.fundacionoesa.es/>) per que les diferents regions d'Espanya fessin activitats per la divulgació de l'activitat aqüícola a la societat i públics específics.

La XRAq, com no podia ser d'una altra manera, posarà el seu gra de sorra amb diferents activitats els dies 27, 29 i 30 de novembre, enfocades a diferents públics amb diferents estructures.

Podeu trobar tota la informació als arxius adjunts. Us esperem!

Adjunt	Mida
acuicultura 2013 programa general.pdf	172.45 KB
acuicultura 2013 actividad 27.11.13.pdf	218.35 KB
acuicultura 2013 actividad 29.11.13.pdf	658.25 KB
acuicultura 2013 actividad 30.11.13.pdf	249.93 KB

25/11/13
25 de Novembre de 2013
25/11/2013

10/10/13

La XRAq al Seafood de Barcelona 2013

Foro dos Recursos Mariños e da Acuicultura das Rias Galegas 2013

09/09/13

XIV Congreso Nacional de Acuicultura (23-25 setembre de 2013)

31/07/13

Workshop d'epigenètica i producció animal - Octubre 2013 a Sant Feliu de Guixols

AGENDA

Desembre						
DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15



EL 2X1 QUE DARÁ LA VUELTA A MADRID

VÁLIDO EN LA COMUNIDAD DE MADRID DE LUNES A JUEVES



Noticias agencias

Murcia celebra día acuicultura con jornadas gastronómicas y visitas guiadas

23-11-2013 / 17:23 h EFE

La Región de Murcia celebrará el 'Día europeo de la Acuicultura' con un programa de actividades organizadas del 26 al 30 de noviembre por la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM), en colaboración con el servicio de Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua y las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena.

Las actividades programadas incluyen la celebración de las 'Jornadas gastronómicas de productos de Acuicultura' en las escuelas de hostelería de Murcia y Cartagena los días 26, 27 y 28 de noviembre.

De forma simultánea, los días 27, 28 y 29 se llevarán a cabo visitas guiadas a las instalaciones del Polígono de San Pedro del Pinatar dirigidas a alumnos de diferentes centros docentes, como institutos de Formación Profesional, escuelas de hostelería y universidades, entre otros. Se realizarán dos salidas diarias desde el puerto de San Pedro del Pinatar.

Para una de las salidas del viernes 29, está prevista la presencia del consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, en la que se realizará una demostración de despesque en una instalación.

Además, los días 26, 27, 28, 29 y 30 se repartirá material publicitario y se harán encuestas a los consumidores sobre los productos de la Acuicultura, en los mercados públicos de Saavedra y Fajardo, Alameda de Capuchinos, Vistabella, Verónicas y mercado de calle en La Flota, en Murcia. En Cartagena se visitará el mercadillo del Cénit, el Centro Comercial Cénit; Santa Florentina y Los Dolores.

La Región cuenta con instalaciones de Acuicultura en San Pedro del Pinatar, Cartagena y Águilas, cuya producción alcanzó en 2012 los 9,5 millones de kilos, principalmente de dorada y lubina, seguida de atún, que se encuentra en un plan de recuperación desde 2006, y corvina. El valor económico es de 63 millones de euros facturados en 2012.

La Región se sitúa entre las principales regiones productoras de peces y la segunda en el cultivo de dorada y lubina.

Twitter 2

Por comunidades

- ▶ Andalucía
- ▶ Aragón
- ▶ Baleares
- ▶ Cantabria
- ▶ Castilla La Mancha
- ▶ Castilla y León
- ▶ Cataluña
- ▶ Ceuta
- ▶ Comunidad Valenciana
- ▶ País Vasco
- ▶ Córdoba
- ▶ Extremadura
- ▶ Galicia
- ▶ La Rioja
- ▶ Madrid
- ▶ Melilla
- ▶ Murcia
- ▶ Navarra
- ▶ Sevilla
- ▶ Canarias
- ▶ Todas las comunidades
- ▶ Noticias Internacionales
- ▶ Noticias Deportivas

Enlaces

- ▶ ABC.es
- ▶ Lotería del Niño 2012
- ▶ Buscador Lotería del Niño 2012
- ▶ Lotería de Navidad 2012
- ▶ Elecciones Andalucía

PUBLICIDAD

Y disfruta de ofertas exclusivas en las mejores marcas.



Diciembre 2013

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

01 01 2009 Ir al día

Lotería de Navidad

Averigua si te ha tocado:

Buscar

Lugares donde ha tocado

Todos los Gordos





[CMN](#)
[ACTUALIDAD](#)
[DOCENCIA](#)
[REDES](#)
[INVESTIGACIÓN](#)
[SERVICIOS](#)
[CONTACTO](#)

[NOTICIAS](#)
[EVENTOS](#)
[AUDIOS](#)
[VÍDEOS](#)
[ABABOL](#)
[IMÁGENES](#)
[NEWSLETTER](#)

EVENTOS AGENDA DEL CAMPUS MARE NOSTRUM



05 diciembre de 2013 - 01 enero de 1970

Jornada CMN 'Día de la Acuicultura 2013'

El [Salón de Grados de la Facultad de Biología de la UM](#) (en el Campus de Espinardo) acoge la celebración del Día de la Acuicultura el próximo jueves, 5 de diciembre.

El programa de actividades es el siguiente:

Dará comienzo a las 10:00 horas con la sesión **“I+D en la acuicultura”**, en la que los investigadores de la UMU que desarrollan su trabajo en este campo explicarán sus líneas de investigación. La presentación estará guiada por el Vicerrector de Investigación e Internacionalización, Gaspar Ros Berruezo, el Decano de la Facultad de Biología, José Meseguer Peñalver, y el profesor Francisco Javier Martínez, miembro de la red CEIMar-NET.

A continuación, tendrá lugar la mesa redonda **“Innovación en acuicultura”**, que estará moderada por la Vicerrectora de Coordinación y Comunicación e investigadora en esta materia, M^a Ángeles Esteban Abad. Participarán en la mesa Fernando de la Gándara, de la Sociedad Española de Acuicultura (SEA), el Director de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación de la UMU, Antonio Montes, y algunos representantes de las empresas murcianas relacionadas con el sector.

Los asistentes a la Jornada podrán disfrutar a su conclusión de una degustación de corvinas cortesía de la Federación de Acuicultores de la Región de Murcia (FARM).

Con motivo de esta jornada, se realizará también una exposición abierta al público en el hall del Edificio Rector Soler, que puede visitarse hasta el 10 de diciembre.

El Día de la Acuicultura se celebra con el fin de trasladar a la sociedad el potencial de la acuicultura en nuestro país, su compromiso con la sostenibilidad y la I+D+i, y su importante papel en la creación de empleo, riqueza y bienestar en las zonas rurales y litorales.

El Campus de Excelencia Internacional 'Mare Nostrum 37/38' organiza esta actividad, en colaboración con la Facultad de Facultad de Biología de la Universidad de Murcia y la [Unidad de Cultura Científica - PRINUM](#).

BUSCA EN EVENTOS



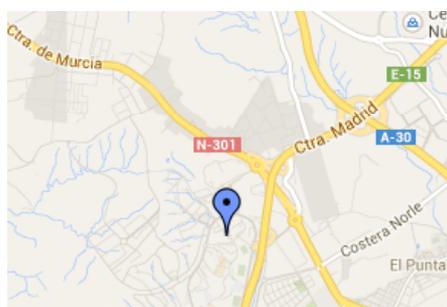
Palabras clave

Buscar en el periodo...

GALERÍA DE FOTOS



AFECTACIÓN GEOGRÁFICA



ALOJAMIENTO ▶

CULTURA

BIBLIOTECA ▶

RESIDENTES

CONVOCATORIAS ▶

PUBLICACIONES ▶

SERVICIOS ▶

INFORMACIÓN ▶

CONTACTO

Buscar evento > Conferencia

Buscar...

Buscar

Conferencia

Lunes, 2. Diciembre 2013, 20:30



30 DE NOVIEMBRE, DÍA DE LA ACUICULTURA

por **María Jesús Herrero, residente, Doctor en Ciencias del Mar**

Con motivo del Día de la Acuicultura se comentará el gran potencial de este sector en España, que experimentó un importante crecimiento en las últimas décadas seguido de un estancamiento en toda Europa a partir de 2008. ¿Cuál es la situación del sector y cómo nos afecta como consumidores de pescado? ¿Cómo la investigación en fisiología de peces ha apoyado el desarrollo importante de la acuicultura, mejorando las condiciones de cultivo?

Organizada por el Comité de residentes del Colegio de España

 **Me gusta** Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

Volver

AGENDA

Diciembre 2013						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Newsletter

Suscribirse