

acuicultura | sostenibilidad



30N

día europeo de la acuicultura

www.fedacuimur.es



organizan



www.fedacuimur.es

colaboran





30N

día europeo de la acuicultura

acuicultura | sostenibilidad

Hoy en día, el 35% de los productos de mar que llegan a nuestros hogares son de crianza. La acuicultura utiliza técnicas de crianza encaminadas a la mejora del rendimiento de cada especie y es una fuente de empleo, comercio y desarrollo económico. El éxito actual de la acuicultura marina se debe a los avances en el conocimiento de la biología de las especies cultivadas, alimentación, reproducción... En nuestras costas se producen principalmente doradas, lubinas y rodaballos, la gran demanda de pescado ha favorecido, además, a la cría de otras especies como anguilas, lenguados, corvinas y langostinos, además de mejillones, almejas y ostras. Otras especies como los pargos, abadejos, salmonetes y pulpos están en vías de experimentación. Los pescados de crianza de nuestras costas ofrecen siempre la mayor frescura, tallas homogéneas y está asegurada su presencia en el mercado durante todo el año y a precios estables.

acuicultura | actividades

26N
LUNES

10H Rueda de prensa del Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Agua
Lugar: Consejería de Agricultura y Agua. Plaza Juan XXIII MURCIA

27N
MARTES

09H *Visita de instalaciones en mar abierto.
12H Lugar: Puerto de San Pedro del Pinatar.

28N
MIÉRCOLES

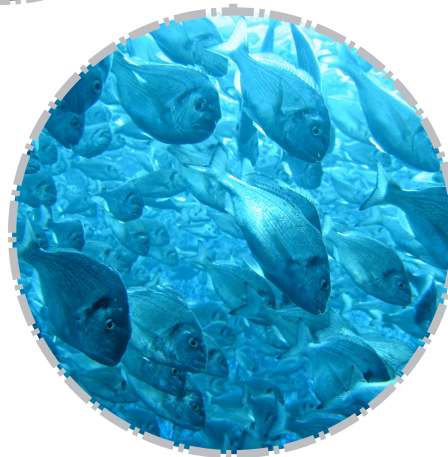
09H *Visita de instalaciones en mar abierto.
12H Lugar: Puerto de San Pedro del Pinatar.

29N
JUEVES

09H Visita de instalaciones en mar abierto.
Lugar: Puerto de San Pedro del Pinatar.

30N
VIERNES

11H Ciclo de conferencias
Lugar: Salón de actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, UPCT Paseo Alfonso XIII, Cartagena.
- Sostenibilidad en la acuicultura marina por Fernando Sanz Asenjo.
- Investigación sobre la reproducción del atún rojo en cautividad, por Manabu Seoka.



acuicultura | gastronomía

30N
VIERNES

12H Exhibición de corte de productos de acuicultura marina.
Lugar: Explanada del muelle de Alfonso XII Puerto de Cartagena.

Participantes: Restaurante La Catedral y Escuela de Hostelería de Cartagena.

13H Degustación de productos de acuicultura marina.
16H Lugar: Explanada del muelle de Alfonso XII Puerto de Cartagena.

Participantes: Restaurante La Catedral y Escuela de Hostelería de Cartagena.



*Posterior visita al IMIDA. San Pedro del Pinatar.