



acuicultura | sostenibilidad



30N

día  
europeo  
de la  
acuicultura

organizan



colaboran



[www.fedacuimur.es](http://www.fedacuimur.es)

[www.fedacuimur.es](http://www.fedacuimur.es)





# 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.