



# DI SÍ A LA ACUICULTURA

# 4S

SOSTENIBLE  
SANA  
SEGURA  
SABROSA



“Ven a conocer y saborear nuestro pescado de crianza de la mano de chefs, acuicultores y científicos del CSIC”



30 de noviembre de 2017

**Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón**

Avda. Ferrandis Salvador, 10. 12100 Grao de Castellón



1 de diciembre de 2017

**Instituto de Acuicultura Torre de la Sal (IATS)**

Torre de la Sal, s/n, 12595 Ribera de Cabanes, Castellón

9:30-10:00 **Bienvenida e inauguración**

D. Alberto López-Asenjo (Secretario General de Pesca del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, MAPAMA)  
D. Rafael Ansón (Presidente de la Real Academia de Gastronomía, RAG)  
D. José Ramón Urquijo Goitia (Vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC)  
D. José Pío Beltrán (Coordinador Institucional del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en la Comunidad Valenciana)  
D. José Carlos Rendón (Presidente de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España, APROMAR)  
D. Francisco Pérez Pastor (Director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón)  
Dña. Mª Dolores Guillamón (Presidenta de la Cámara de Comercio de Castellón)  
D. Francisco Pérez Pastor (Director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón)  
D. Mario Sandoval (Presidente de la Federación de cocineros y reposteros de España, FACYRE)

9:20-10:00

Salida de autobús del Grao de Castellón hacia IATS

10:00-10:30

Bienvenida

**LA ACUICULTURA EN EL CSIC Y EL IATS**

Dr. José Miguel Cerdá (*Director IATS-CSIC*)

10:30-12:00

**VISITA GUIADA AL IATS**

12:00-12:30

**CLAUSURA Y CAFÉ DESPEDIDA**

Dra. Ariadna Sitjà (*IATS-CSIC*) y Dra. Marta Miguel (*CIAL-CSIC*)

10:00-10:45

**LA CRIANZA DE PESCADO EN ESPAÑA**

Sr. D. Javier Ojeda (*APROMAR*)

10:45-11:30

**LA ACUICULTURA DEL S. XXI**

Prof. Jaume Pérez Sánchez (*IATS-CSIC*)

11:30-12:00

**Pausa-Café**

12:00-14:30

**SHOW-COOKING:** 4 chefs españoles de reconocido prestigio elaborarán sabrosos platos con productos de crianza:

- **Miguel Barrera** (*Restaurante Cal Paradís, Vall d'Alba, 1 estrella michelín y 1 sol repsol, Castellón de la Plana*)
- **Daniel García Peinado** (*Chefe ejecutivo de Quality Fry*)
- **Javier Peña** (*Restaurante Sibaritas Klub, Valladolid*)
- **Alberto Cardeña** (*Universidad Francisco de Vitoria, Madrid*)

**CATA DE PRODUCTOS DE CASTELLÓN**

En colaboración con la Cámara de Comercio de Castellón

14:30-16:30

**COMIDA Y DEGUSTACIÓN DE LAS ELABORACIONES DE LOS CHEFS**

16:30-17:15

**PESCADO DE CRIANZA: LOS PARÁSITOS QUE NO COMEMOS**

Dra. Ariadna Sitjà Bobadilla (*IATS-CSIC*)

17:15-18:00

**BENEFICIOS SALUDABLES DEL PESCADO EN LA DIETA**

Prof. Jesús Román Martínez (*Universidad Complutense de Madrid, Presidente de la Fundación Alimentación Saludable*)

Ruta del Vino  
Castellón



Cámara  
Castellón

Prodemar

FrescaMar

QUALITYFRY  
Automatic Haute Cuisine

cafés  
Toscaf



tú & makro



REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA

Sociedad Española de Dietética  
y Ciencias de la Alimentación

Universidad  
Francisco de Vitoria  
UFV Madrid  
Grado en Gastronomía

FACYRE  
FEDERACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA



CSIC



CIAL  
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN  
EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

30N  
30 DE NOVIEMBRE  
Día de la Acuicultura

C.I.P.F.P. Costa de Azahar  
Hostelería i Turisme  
Indústries Alimentàries

**JORNADAS GRATUITAS. NECESARIA INSCRIPCIÓN PREVIA**

Más información: <https://acuicultura-4s.eventbrite.es> ✉ [comunicacion@crianzadenuestrosmares.com](mailto:comunicacion@crianzadenuestrosmares.com) ☎ 697195115