

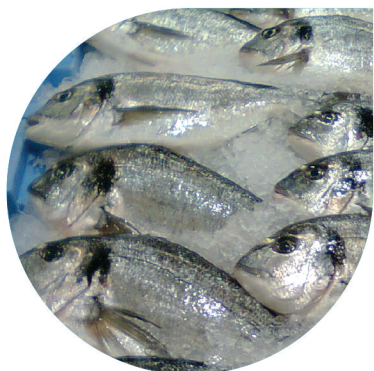
DI SÍ A LA ACUICULTURA

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

9:30-10:00	Bienvenida e inauguración
10:00-10:45	LA CRIANZA DE PESCADO EN ESPAÑA Sr. D. Javier Ojeda (<i>APROMAR</i>)
10:45-11:30	LA ACUICULTURA DEL S. XXI Prof. Jaume Pérez Sánchez (<i>IATS-CSIC</i>)
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: <ul style="list-style-type: none">• Miguel Barrera (<i>Restaurante Cal Paradís, Vall d'Alba, Castellón</i>)• Javier Peña (<i>Restaurante Sibaritas Klub, Valladolid</i>)• Daniel García Peinado (<i>Restaurante Maroleum, Málaga</i>)• Alberto Cardeña (<i>Universidad Francisco de Vitoria, Madrid</i>)
	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 (<i>IATS-CSIC</i>)
17:15-18:00	BENEFICIOS SALUDABLES DEL PESCADO EN LA DIETA Prof. Jesús Román Martínez (<i>Universidad Complutense de Madrid, Presidente de la Fundación Alimentación Saludable</i>)



1 de diciembre de 2017

Instituto de Acuicultura Torre de la Sal (IATS)

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

9:20-10:00	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 (<i>Director IATS-CSIC</i>)
10:30-12:00	VISITA GUIADA AL IATS
12:00-12:30	CLAUSURA Y CAFÉ DESPEDIDA Dra. Ariadna Sitjà (<i>IATS-CSIC</i>) y Dra. Marta Miguel (<i>CIAL-CSIC</i>)

Colaboran: Crianza de Nuestros Mares, Cámara de Comercio de Castellón, Universidad Francisco de Vitoria, FACYRE, Real Academia de Gastronomía, Frescamar, Naturix, Prodemar, Cafés Toscaf, Quality Fry y MAKRO.



GOBIERNO DE ESPAÑA



CSIC



CIAL

30N

Día de la Acuicultura



Hostelería y Turismo ndóznres Alimentables

JORNADAS GRATUITAS. NECESARIA INSCRIPCIÓN PREVIA

Más información: <https://acuicultura-4s.eventbrite.es>

comunicacion@crianzadenuestrosmares.com 697195115