



Entrevista con la
directora de ACUI
2010

P. 32



Programa de las
Jornadas técnicas
de ACUI 2010

P. 33

Noticias de
empresa

P. 34

ACUI 2010

La Feria Internacional de Acuicultura de Galicia se celebrará en marzo

La cuarta edición de ACUI, Feria Internacional de Acuicultura de Galicia se convertirá del 2 al 4 de marzo en una cita obligada para el sector acuícola y una plataforma dirigida a los profesionales en la que presentará un completo abanico de novedades en acuicultura tanto continental como marina. Así, los visitantes que se acerquen hasta el Recinto Ferial de Fexdega, en Vilagarcía de Arousa, podrán conocer las últimas propuestas y tecnología aplicable en el sector, así como los últimos avances en investigación, alimentación, trazabilidad y/o producción animal.



A lo largo de sus primeras ediciones **ACUI** logró convertirse en un referente del sector acuícola internacional, de gran nivel profesional, con una media del 30% de expositores internacionales y un amplio número de visitantes de todo el mundo (en sus tres ediciones más de 18.000 visitantes profesionales). Además, es la única feria monográfica del sector en el Sur de Europa, el escaparate ideal de la acuicultura en un mercado en constante evolución.

En esta cuarta edición la feria vuelve a concentrar al sector productivo gallego, de gran importancia en el contexto de la acuicultura, tanto nacional como internacional, y tanto el mejillón como el rodaballo serán protagonistas de esta muestra en la que también estarán presentes representantes del Mediterráneo que traerán a la feria la dorada y la lubina.

La actividad acuícola en España se concentra en torno a 3.600 empresas que son titulares de 5464 instalaciones de las que un 95% se encuentran en zonas marinas mientras que el 5% restante se corresponde con ubicaciones continentales.



Novedades

La empresa organizadora de **ACUI 2010**, **Global Show Services, S.L.** preparó para esta edición una serie de novedades para dinamizar el evento, como son : **ACUIcook**, la acuicultura en la mesa, en la que participarán los cocineros **Martín Berasategui**, y **Xosé Torres**; **Acuilnet**, red social de acuicultura en www.acuinete.es e **InnovACUI**, espacio expositivo para Micropymes de I+D+I.

Además, como en ediciones pasadas, se podrán en marcha durante los días de la feria jornadas técnicas en las que participarán profesionales del sector, y que cuales se dividirán en cuatro itinerarios. Así, se abordará la trazabilidad y seguridad alimentaria; optimización de los procesos de gestión de la unidad productiva que garanticen el origen y etiquetado de los productos; información al consumidor con las ventajas y garantías del producto acuícola y seguridad alimentaria del producto.

La segunda línea de debate se dirigirá a la comercialización, introducción y mercantilización del producto acuícola en los canales de distribución.

Además, en el ámbito de I+D+I se tratarán los avances tecnológicos en la gestión de todos los procesos de la acuicultura. El cuarto aspecto incluido en estas jornadas técnicas estará relacionado con la legislación. ⚓

ACUI es la única feria monográfica del sector de la acuicultura que se celebra en el sur de Europa.



GESTENAVAL S.L.

Ingeniería y Consultoría Naval






- Proyecto, estudios y dirección de obra para todo tipo de buques y embarcaciones de pesca, acuicultura, trabajos marítimos, remolque y patrullaje.
- Peritaje de averías.
- Brokerage.
- Informes judiciales, valoraciones y tasaciones.
- Trabajos e inspecciones para mercado CE y legalización de embarcaciones de recreo.



Oficinas:
 - Villagarcía - Tfno: 986.508.436
 - Vigo - Tfno: 986.123.233

info@gestenaVal.com
www.gestenaVal.com

“ESTA EDICIÓN TIENE MUCHAS NOVEDADES”

CAROLINA PAREDES
Directora de ACUI 2010

Imagen del acto de presentación de ACUI en la Consellería do Mar.



PESCA INTERNACIONAL: ¿Cómo se presenta esta nueva edición de ACUI?

Carolina Paredes: No ha sido fácil afrontar el reto de poner en marcha **ACUI 2010**, en los tiempos de “inseguridad” y “desconfianza” que estamos viviendo a nivel mundial en el terreno económico. Pese a todo, muchas empresas del sector, tanto de producto como de servicios, han apostado por nosotros convirtiendo de este modo a **ACUI** en el punto de encuentro referente del sector, aglutinando durante tres días a todos y cada uno de los agentes que intervienen en sus procesos desde el productor hasta el prescriptor de compra. Por lo tanto, **ACUI 2010** supondrá un punto de inflexión en la feria, no ya sólo por la presencia del sector productivo: tanto del gallego como el asentado en el Mediterráneo, sino que desde la organización se ha realizado un gran esfuerzo por atender las demandas que en las ediciones previas habían realizado los expositores. Fruto de estas peticiones son algunas de las novedades que se presentan en esta cuarta edición.

PI: Una de estas novedades que presenta ACUI es la llamada **ACUICOOK** en la que va a participar **Martín Berasategui**, ¿en qué consiste?

C.P.: **ACUICOOK** surgió como respuesta a la demanda realizada por

los productores de dotar a la feria de alguna actividad que pusiera en valor el producto acuícola. Lamentablemente en algunos sectores de la población, el producto acuícola mantiene unas connotaciones peyorativas, en gran medida por desconocimiento de los procesos productivos que desarrollan hoy en día nuestras empresas con tecnología puntera a nivel mundial y con unos estrictos controles sanitarios. Bajo estas premisas decidimos dotar a **ACUI** con el espacio denominado **ACUICOOK**, una oportunidad para el análisis e intercambio de opiniones entre productores, prescriptores y consumidores, sobre aspectos comerciales del canal **HORECA** (Hostelería, Restauración y Catering) en relación con los productos de acuicultura y que contará con la presencia de dos grandes chefs premiados con estrellas Michelin como son **Martín Berasategui** y **Xosé Torres**. Así mismo, esta convocatoria asegura la presencia en la feria de posibles potenciales prescriptores y compradores de producto del canal **HORECA**.

PI: ¿Qué nos puede avanzar del espacio **INNOVACUI**?

C.P.: Otra de las novedades y que demuestra la vocación de servicio de la feria con el sector al que se destina el producto **ACUI**. En **InnovAcui** damos la oportunidad a emprendedores con una clara

vocación en I+D+I y orientados al sector acuícola de poder participar en una feria profesional y de contactar con su público objetivo y todo ello sin ningún coste para ellos. De esta participación salen beneficiados no sólo los propios integrantes de **InnovAcui** sino también los expositores en general de **ACUI** que podrán ver de primera mano las novedades que estas microempresas llevan a la feria. El objetivo final de todas estas no-

“Pese a los tiempos de inseguridad económica, muchas empresas del sector han apostado por nosotros”

vedades es la de ofrecer un mayor número de servicios al expositor, una continuidad, que no se nos vea únicamente como un evento que se celebra cada dos años. Aquí enlaza otra de las novedades que se prepararon para esta edición y que está relacionada con las nuevas tecnologías, **ACUINET**, la red social para la acuicultura.

PI: ¿Qué fines persigue y a quien va dirigido?

C.P.: **ACUINET** es la plataforma social online que desde la Feria Internacional de Acuicultura de Galicia, **ACUI**, se pone en funcionamiento como una herramienta de comuni-

cación para el sector acuícola. Está pensado y desarrollado para la interacción online de numerosos sectores, como Productores acuícolas, Industria Auxiliar, Proveedores de alimentación, Proveedores de tecnología, Proveedores de servicios, Elaboración y transformación, Investigación, Sanidad animal, Trazabilidad, Maquinaria, Instituciones, Organismos y Asociaciones, Prensa técnica, canal **HORECA**, distribuidores...

*“La feria contará, por primera vez, con los espacios **ACUINET**, **ACUICOOK** e **INNOVACUI**”*

El usuario de **ACUINET**, una vez que se ha registrado puede realizar múltiples tareas como editar su perfil (quienes somos, que hacemos, donde estamos), crear páginas para presentar su producto, crear un blog donde demostrar su know-how, participar en foros temáticos, generar una red de contactos, presentar sus productos, crear alertas con sus ofertas o demandas puntuales. Además, en esta edición tendrán lugar misiones inversas realizadas en conjunto con la Cámara de Comercio de Vilagarcía de Arousa y con la Cámara de Comercio de Pontevedra, que traerán misiones empresariales de Estados Unidos y Brasil. ↴

JORNADAS TÉCNICAS 2010

DIA 2 DE MARZO

11:00 h. ACUICULTURA ECOLÓGICA: UN ENFOQUE DIFERENTE DE LA PRODUCCIÓN. José Luis Muñoz Pérez, Socio Fundador de SEA - SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ACUICULTURA. (IFAPA CENTRO EL TORUÑO, PUERTO DE STA. MARÍA).

17:00 h. VALORIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA: NUEVAS PRESENTACIONES PARA LA DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA. Juan Manuel García de Lomas Mier, Director Gerente. (FUNDACION CTAQUA, FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO DE ACUICULTURA DE ANDALUCIA).

17:45 h. PROYECTO ACUISOST, HACIA UNA ACUICULTURA SOSTENIBLE. María Jose Vázquez Vázquez, Jefe de Proyectos. ESMEDAGRO.

DIA 3 DE MARZO

10:15 h. UV APPLICATIONS IN AQUACULTURE. APLICACIONES ULTRAVIOLETA A LA ACUICULTURA Ute Foellmer, RSM Europe. (AQUAFINE GMBH).

11:00 h. LA ACUICULTURA MARINA FUNDAMENTAL PARA ALIMENTAR AL PLANETA EN 2050. Nuria Marbá Bordalba, Científico Titular. IMEDEA (CSIC-UIB) DEPARTMENT OF GLOBAL CHANGE RESEARCH.

12:15 h. LA COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA: EXPERIENCIA DE LAS CADENAS DE SUPERMERCADOS ESPAÑOLES. Aurelio del Pino, Director General. (ACES - ASOCIACIÓN DE CADENAS ESPAÑOLAS DE SUPERMERCADOS).

17:00 h. SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS DE FUTURO DEL MEJILLON; BIOTOXINAS Y FITOPLACTON.

DIA 4 DE MARZO

10:15 h. NUEVAS OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN EL SECTOR DE LA ACUICULTURA. Luis Pérez Carrasco, Director, División Acuicultura (ACUINUGA).

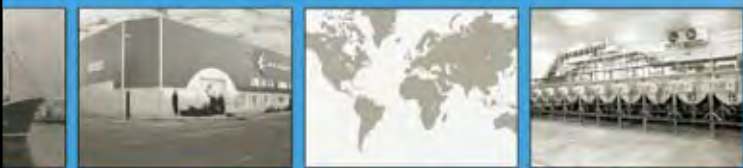
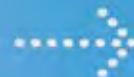
11:05 h. TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS. Carlos Ruiz Blanco, Ajunto a la Dirección Genral. (ANFACO).

12:20 h. SEGURIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA: TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO. Javier Ojeda González-Posada, Gerente. (APROMAR- ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE PRODUCTORES DE CULTIVOS MARINOS DE ESPAÑA).

17:00 h. SISTEMA DE PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y CONTROL DE EXISTENCIAS PARA EL CULTIVO DE MEJILLÓN. Matías García Rivera. DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE SISTEMAS Y AUTOMÁTICA UNIVERSIDAD DE VIGO.



NUESTRO ESPACIO NATURAL



Entre la captura del pescado y su elaboración final, muchos procesos son imprescindibles para un aprovechamiento óptimo de la materia prima. En todos ellos, desde el parque de pesca hasta una factoría en tierra, el grupo hrg le proporciona soluciones integrales para todas sus necesidades en la conservación y elaboración de sus productos.

