



Circular número - 117
Madrid, 10 de Diciembre de 2012

Estimados asociados:

Por si fuera de vuestro interés, Madrid acogerá del 10 al 14 de diciembre la “Semana del Pescado” impulsada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

La iniciativa pretende orientar el consumo de este alimento entre los niños y los jóvenes, debido a su importancia en una alimentación sana y equilibrada.

Adjuntamos nota de prensa con más información y el programa de todas las actividades previstas entre las que se encuentra la realización de una visita a Mercamadrid.

LA JUNTA DIRECTIVA

LA SEMANA DEL PESCADO

Del 10 al 14 de diciembre

PROGRAMA



Lunes 10 de diciembre de 2012

17:00-17:30 horas.

Charla "Los beneficios del pescado en la maternidad y la infancia".

Asociación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA).

Lugar: Salón de actos.

17:30-18:00 horas.

Proyección del Vídeo "Un día en la vida de un pescadero" y entrega de material.

Asociación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA).

Lugar: Lucernario. Estand de la pescadería.



Martes 11 de diciembre de 2012

16:00-16:45 horas.

Taller "Pescado, La Mar de Sano".

Donde se ofrecerán consejos de consumo, manejo y cocinado de las distintas variedades del pescado así como información médica y científica acerca de los beneficios y riesgos del consumo de pescado y las recomendaciones sanitarias de ingesta para cada grupo de población.

> **Dr. Marina García García**, Atención Primaria de IMS, hablará de las propiedades nutricionales del pescado.

> **Alberto Moya**, Chef del restaurante Bogabar de Madrid, ofrecerá consejos de selección, manejo y cocinado de distintos pescados.

Lugar: Salón de actos.

16:45-17:00 horas.

Turno de preguntas.

María Santos, Directora de Comunicación de Cepesca atenderá las dudas planteadas por los consumidores acerca de los riesgos del consumo de pescado y sus beneficios.

Lugar: Salón de actos.

16:00-17:00 horas.

Proyección del Vídeo. "Taller Pescado, La Mar de Sano".

Lugar: Lucernario.

17:00-18:30 horas.

Encuentro con Escuelas de Hostelería y Asociaciones de Hosteleros para la presentación de la conserva de pez espada.

ORPAGU.

Lugar: Salón de actos.



Miércoles 12 de diciembre de 2012

17:00-17:45 horas.

Charla "Las conservas de pescados y mariscos: del mar al consumidor".

Organizada por la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado y Marisco (ANFACO-CECOPECA).

Lugar: Salón de actos.

17:45-18:00 horas.

Vídeo: "Elaboración de conservas de pescados y mariscos" y entrega de material.

Lugar: Lucernario.

Jueves 13 de diciembre de 2012

16:00-16:20 horas.

Charla "La acuicultura en el mundo y en España: retos y perspectivas".

Francisco Javier Remiro Perlado.

Director Gerente Fundación.

Observatorio Español de Acuicultura-MAGRAMA.

Lugar: Salón de actos.

16:20-16:40 horas.

Charla "Acuicultura continental: mirando hacia el futuro".

Raúl Rodríguez de Sainz-Rozas. Director Gerente de la Organización de Productores Piscicultores.

Lugar: Salón de actos.

16:40-17:00 horas.

Charla "Consumo y acuicultura".

Representante Secretaría General de Pesca. Dirección General de Ordenación Pesquera MAGRAMA.

Lugar: Salón de actos.

17:00-17:30 horas.

Videos:

- "Acuicultura Marina en España". Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos, APROMAR.
- "Acuicultura continental sostenible". Organización de Productores Piscicultores.

Lugar: Salón de actos.

16:00-17:00 horas.

Videos:

- Campañas promocionales pesca/acuicultura.
- Acuicultura Marina en España. Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos.
- Acuicultura continental sostenible. Organización de Productores Piscicultores.
- Cultivo de mejillón en Galicia.
- Acuicultura Garantía de futuro. MAGRAMA.

17:00-17:30.

Realización del taller infantil: "Cultivando mejillones".

Explicación del ciclo de cultivo del mejillón en Galicia y construcción de batea. Duración 1 hora.

Lugar: Lucernario.

17:30-18:30 horas.

Degustación de trucha en sus diferentes presentaciones. Ofrecida por la Organización de Productores Piscicultores.

alimentación.es

Saber más para comer mejor



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Pesca (FEP)



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestro pescado de hoy y de mañana

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente desarrolla la “Semana del Pescado”

La iniciativa pretende fomentar el consumo de pescado entre los niños contribuyendo así a una alimentación sana y equilibrada

Entre el 10 y el 14 de diciembre alumnos de educación de primaria de la Comunidad de Madrid podrán conocer las características de nuestro sector pesquero en una exposición formativa que se ubicará en la sede del MAGRAMA

Madrid, 5 de diciembre. Madrid acogerá del 10 al 14 de diciembre la “Semana del Pescado” impulsada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. La iniciativa pretende orientar el consumo de este alimento entre los niños y los jóvenes, debido a su importancia en una alimentación sana y equilibrada.

La obesidad infantil es uno de los problemas de salud pública más graves del siglo XXI. Actualmente, en España, un 23,5% de los niños de entre 3 y 5 años sufren obesidad o sobrepeso. El porcentaje se eleva hasta el 30% en el caso de toda la población infantil; un 21,7% sufre sobrepeso y un 8,3% obesidad. Estos porcentajes son similares a los que presenta EEUU.

Los datos son preocupantes ya que los niños obesos y con sobrepeso pueden seguir siendo obesos en la edad adulta y tienen más probabilidades de padecer en el futuro enfermedades no transmisibles como la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. De ahí, la necesidad de promover entre la población infantil el consumo regular de alimentos como el pescado que contribuyan al correcto crecimiento y desarrollo físico de los niños.

Exposición formativa en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Entre las actividades programadas, se desarrollará una exposición formativa en las dependencias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Patio Lucernario). Allí, 500 alumnos de educación primaria de la Comunidad de Madrid podrán conocer las características de nuestro sector pesquero, maquetas de barcos a escala, artes de pesca, nuestra acuicultura y sus productos, el consumo responsable de productos pesqueros, la diferencia entre los distintos productos pesqueros que se pueden consumir, las condiciones de conservación y elaboración, etc.

La exposición formativa ofrecerá un espacio divertido y amigable dividido en cuatro áreas temáticas: “El rincón de barcos y artes de pesca”, donde los visitantes podrán conocer las herramientas necesarias para la pesca; “El rincón de la acuicultura”, donde se ubicará un acuario con alevines; “El rincón de pescadería” que incluirá una representación real de una pescadería e incluirá los peces más representativos de nuestra dieta; y el “El rincón del pescado como alimento” que contará con una cocina donde se explicarán las bondades

nutricionales de los diferentes pescados. Además, la exposición incluirá un comedor ambientado como el fondo del mar donde los pequeños podrán degustar un desayuno. Asimismo, los escolares verán “The Wish Fish”, un largometraje de animación, en el que el Ministerio colaboró.

Programa de actividades para la “Semana del Pescado”

El público infantil será el protagonista de esta iniciativa, pero los consumidores adultos también podrán beneficiarse de ella y visitar la exposición en horario de tarde (de 16:00 a 18:30 h). La visita es libre y gratuita hasta completar el aforo. Quienes se acerquen a la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, podrán disfrutar de charlas, talleres y proyección de películas.

Además, con el fin de incidir en la divulgación de los beneficios del consumo de pescado, se realizarán otras acciones informativas complementarias a la exposición, entre ellas degustaciones de pescado en varios mercados de Madrid, Murcia y Cáceres, así como una visita de los responsables de los comedores de los centros educativos de la Comunidad de Madrid a Mercamadrid. Allí podrán conocer de primera mano el proceso de trazabilidad de los productos pesqueros y cómo funciona el mercado más importante de productos frescos de la capital.

Por último, y también prestando especial atención al público infantil, se realizarán talleres didácticos en centros educativos de las Comunidades Autónomas de Madrid, Canarias, Murcia, Extremadura, Andalucía, Castilla-La Mancha, Asturias, Navarra, Valencia y Baleares. En ellos, 20.000 escolares de 3º a 6º de Primaria realizarán una acción didáctica y aprenderán a preparar un plato “La Flor Mediterránea” en el que los productos de la pesca o de la acuicultura serán los protagonistas.

El consumo de pescado en una alimentación sana y equilibrada

La infancia supone la etapa de la vida en la que es más importante una correcta alimentación ya que cualquier malnutrición puede tener importantes repercusiones en el desarrollo y el estado de salud a corto y largo plazo. Además, es durante esta etapa cuando comienzan a instaurarse los hábitos alimentarios que se mantendrán durante prácticamente toda la vida.

Por ello, a pesar de que a muchos niños no les guste el pescado, éste debe ser uno de los alimentos esenciales en su dieta al menos cuatro veces a la semana. En este sentido, es necesario realizar acciones de comunicación orientadas al consumo de los productos pesqueros a edades tempranas que muestren un alimento rico, variado y saludable.

Los nutrientes que presentan los distintos tipos de pescados (proteínas de calidad, ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga -Omega-3-, hierro, fósforo, yodo y, entre otras, vitaminas B12, A y D) hacen que este alimento sea insustituible en la dieta infantil. Su consumo en la cantidad y frecuencia adecuada favorece el correcto crecimiento.

Programa de actividades “Semana del Pescado”

- **Exposición Formativa. Sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Paseo Infanta Isabel nº 1)**

Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	Jueves 13	Viernes 14
9:30-13 horas. Visita concertada de colegios.	9:30-13 horas. Visita concertada de colegios.	9:30-13 horas. Visita concertada de colegios.	9:30-13 horas. Visita concertada de colegios.	9:30-13 horas. Visita concertada de colegios.
17:00-17:30 horas. Charla “Los beneficios del pescado en la maternidad y la infancia”. FEDEPESCA Lugar: Salón de Actos.	16:00-16:45 horas. Taller “Pescado, La Mar de Sano” seguido de un turno de preguntas. Dr. Marina García García, Atención Primaria de IMS. Alberto Moya, Chef del restaurante Bogabar de Madrid. Lugar: Salón de Actos.	17:00-17:45 horas. Charla “Las conservas de pescados y mariscos: del mar al consumidor”. ANFACO-CECOPESCA. Lugar: Salón de Actos.	16:00-16:20 horas. Charla “La acuicultura en el mundo y en España: retos y perspectivas”. Francisco Javier Remiro Perlado. Director Gerente Fundación Observatorio Español de Acuicultura-MAGRAMA. Lugar: Salón de Actos.	
17.30-18:00 horas. Proyección del Video “Un día en la vida de un pescadero”. FEDEPESCA Lugar: Lucernario. Stand de la pescadería.	16:00-17:00 horas. Proyección del Video. “Taller Pescado, La Mar de Sano”. Lugar: Lucernario.	17.45-18:00 horas. Video: “Elaboración de Conservas de pescados y mariscos” y entrega de material. Lugar: Lucernario.	16:20-16:40 horas. Charla “Acuicultura continental: mirando hacia el futuro”. Raúl Rodríguez de Sainz-Rozas. Director Gerente de la Organización de Productores Piscicultores. Lugar: Salón de Actos.	
	17:00-18:30 horas. Encuentro con escuelas de hostelería y asociaciones de hosteleros para la presentación de la conserva de Pez espada. ORPAGU. Lugar: Salón de Actos.		16:40-17:00 horas. Charla “Consumo y acuicultura”. Representante Secretaría General de Pesca. Dirección General de Ordenación Pesquera MAGRAMA. Lugar: Salón de Actos.	
			16:00-17:30 horas Proyección de videos: “Acuicultura Marina en España”, “Acuicultura continental sostenible”, etc. Lugar: Lucernario	
			17:00-17:30 Taller infantil “Cultivando mejillones”. Lugar: Lucernario.	
			17:30-18:30 horas. Degustación de trucha en sus diferentes presentaciones.	

- **Actividades en Mercados Municipales. Degustación de productos pesqueros.**
 - 11/12/2012. **MERCADO MARAVILLAS** (Calle de Bravo Murillo, 122 Madrid)
HORA COMIENZO: 11:30
 - 12/12/2012. **MERCADO MURCIA** (Calle Mcd. S. Fajardo, 0 S/N Murcia)
HORA COMIENZO: 11:30
 - 13/12/2012. **MERCADO CÁCERES** (Foro de los Balbos, Cáceres)
HORA COMIENZO: 11:30
 - 14/12/2012. **CENTRO COMERCIAL LA LAGUNA** (Calle de la laguna 107, Madrid)
HORA COMIENZO: 11:30

- **Visita Guiada Mercamadrid.**

Dirigido a directores de colegios y responsables de empresas de restauración colectiva.

- 11/12/2012.

Más información:

Irene Herrero

i.herrero@alcandora.com

91 6 40 70 55/659649287