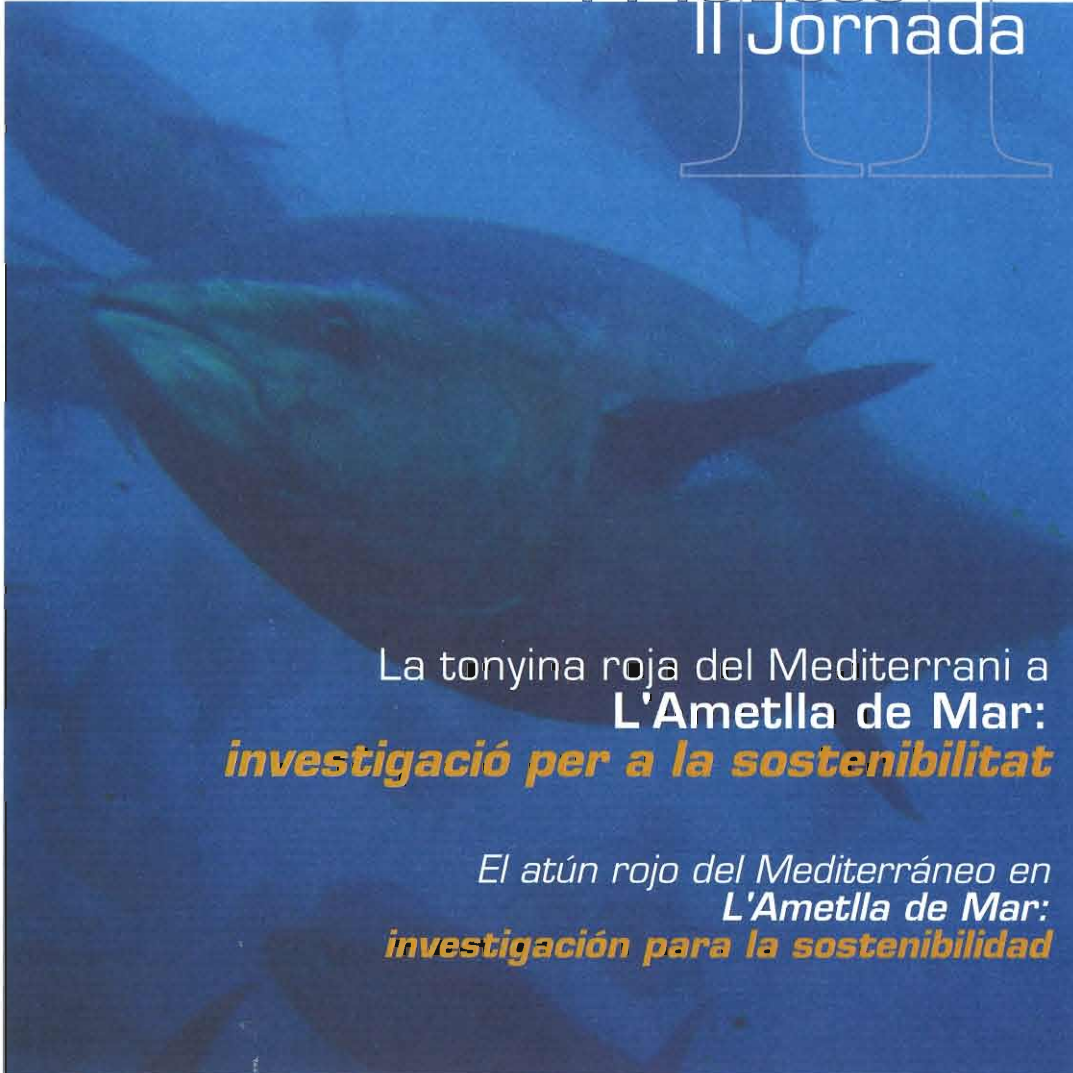


14-10-2009

II Jornada



La tonyina roja del Mediterrani a
L'Ametlla de Mar:
investigació per a la sostenibilitat

El atún rojo del Mediterráneo en
L'Ametlla de Mar:
investigación para la sostenibilidad

Hotel Ametlla Mar -Urb. Roques Daurades - Cala Bon Capó L'Ametlla de Mar 43860 [Tarragona]

Organitzadors / Organizadores



14-10-2009

dimecres, 14 d'octubre de 2009

10:00 h. Inauguració

A càrrec del **Sr. Martí Sans Pairutó**, director general de Pesca i Acció Marítima. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció rural de la Generalitat de Catalunya.

10:15 h. "Les pesqueries espanyoles de tonyina roja durant la campanya de 2009. Activitats científiques associades"

Dr. José Luis Cort, investigador titular del Centre Oceanogràfic de Santander (Institut Espanyol d'Oceanografia)

10:45 h. "La domesticació de la tonyina roja: passat, present i futur"

Dr. Fernando de la Gándara, investigador titular del Centre Oceanogràfic de Múrcia (Institut Espanyol d'Oceanografia)

11:15 h. "L'herència de la gran roja"

Sr. Fernando López Mirones, biòleg i director de cinema

11:45 h. Pausa cafè

12:15 h. "Resultats preliminars de les investigacions sobre migracions tròfiques i reproductores de la tonyina roja"

Dr. Antonio Medina, professor titular de la Universitat de Cadis.

12:45 h. "Patró temporal d'abundància i fresa de la tonyina roja en la regió Balear. Adaptació temporal del període de veda"

Dra. Ana Gordo, investigadora titular del Centred'Estudis Avançats de Blanes (Consell Superior d'Investigacions Científiques CEAB - CSIC)

13:15 h. "Desenvolupament sostenible de la pesca de tonyina roja: cap a un nou model de gestió"

Sr. Juan Serrano, director general adjunt del Grup Balfegó

13:45 h. Clausura a càrrec del **Sr. Juan Carlos Martín Fragueiro**, Secretari General del Mar del Ministeri de Medi Ambient i Mitjà Rural i Marí

14:00 h. Dinar

Degustació de tonyina roja en les instal·lacions del Grup Balfegó a l'Ametlla de Mar (s'habilitarà un servei de trasllat amb autobús, d'anada i tornada)

Miércoles, 14 de Octubre de 2009

10:00h. Inauguración

A cargo de **D. Martí Sans Pairutó**, director general de Pesca y Acción Marítima. Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya.

10:15 h. "Las pesquerías españolas de atún rojo durante la campaña de 2009. Actividades científicas asociadas"

Dr. José Luis Cort, investigador titular del Centro Oceanográfico de Santander (Instituto Español de Oceanografía)

10:45 h. "La domesticación del atún rojo: pasado, presente y futuro"

Dr. Fernando de la Gándara, investigador titular del Centro Oceanográfico de Murcia (Instituto Español de Oceanografía)

11:15 h. "La herencia del gran rojo"

D. Fernando López Mirones, biólogo y director de cine

11:45 h. Pausa café

12:15 h. "Resultados preliminares de las investigaciones sobre migraciones tróficas y reproductoras de atún rojo"

Dr. Antonio Medina, profesor titular de la Universidad de Cádiz.

12:45 h. "Patrón temporal de abundancia y desove del atún rojo en la región Balear. Adaptación temporal del periodo de veda"

Dra. Ana Gordo, investigadora titular del Centro de Estudios Avanzados de Blanes (Consejo Superior de Investigaciones Científicas CEAB - CSIC)

13:15 h. "Desarrollo sostenible de la pesca de atún rojo: hacia un nuevo modelo de gestión"

D. Juan Serrano, director general adjunto del Grup Balfegó

13:45 h. Clausura

a cargo de **D. Juan Carlos Martín Fragueiro**, Secretario General del Mar del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

14:00 h. Almuerzo

Degustación de atún rojo en las instalaciones del Grup Balfegó en l'Ametlla de Mar (se habilitará un servicio de traslado en autobús, de ida y vuelta)

Support institucional / Soporte institucional



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

És imprescindible confirmar l'assistència abans del 7 d'octubre, trucant al **977047700** o enviant un correu a: **info@grupbalfego.com**

Es imprescindible confirmar la asistencia antes del 7 de octubre, llamando al **977047700** o enviando un correo a **info@grupbalfego.com**