

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

APELLIDOS.....
NOMBRE..... DNI/Pasaporte.....
DIRECCIÓN..... C.P.....
POBLACIÓN..... PROVINCIA.....
PAÍS..... TFNO.....
CORREO ELECTRÓNICO.....
ESTUDIOS/PROFESIÓN.....
CENTRO DE ESTUDIOS/TRABAJO.....
ESTUDIANTE EMPLEADO DESEMPLEADO
SEXO..... EDAD..... CÓDIGO DEL CURSO **LA.15.1**

TÍTULO DEL CURSO: JORNADAS INTERNACIONALES SOBRE LA PESCA SOSTENIBLE: UN RETO PARA EL SIGLO XXI

Documentos que debe aportar para efectuar la matrícula:

1. Boletín de inscripción (uno por cada curso).
2. Fotocopia del DNI o pasaporte en vigor (uno por cada curso).

Lugar de entrega de inscripciones (también por correo):

1. Secretaría de los Cursos de Verano: Edificio Tres Torres "Casa del Estudiante" Torre C, planta -2. Avda. Los Castros, s/n (39005 Santander).
2. Correo postal dirigido a la Secretaría de los Cursos.
3. Por fax: 942 20 09 75.
4. Correo electrónico enviado a cursos.verano@unican.es (en este caso se deberá añadir la documentación escaneada).
5. Alumnos matriculados actualmente en la UC: pueden matricularse a través del Campus Virtual, enviando en el plazo de 3 días naturales la documentación por correo electrónico o entregándola en la Secretaría de los Cursos.

MATRÍCULA DE LOS CURSOS: 0 €

DIPLOMAS DE ASISTENCIA: Imprescindible la acreditación presencial en, al menos, el 80% de las horas lectivas del curso. Se controlará la asistencia de los alumnos.

CRÉDITOS DE LIBRE ELECCIÓN: La Universidad de Cantabria reconocerá como créditos de libre elección los obtenidos por la superación de los diferentes cursos por sus alumnos de primer y segundo ciclo.

Los alumnos procedentes de la UNED (Centro Asociado en Cantabria) y de las Universidades del G-9 (Baleares, Cantabria, Castilla-La Mancha, Extremadura, Oviedo, País Vasco, Pública de Navarra, La Rioja y Zaragoza) podrán acogerse a los convenios correspondientes.

TRANSPORTE: La empresa ALSA facilitará el transporte de los alumnos a las sedes en las que la empresa opere, efectuando un descuento del 30% en los billetes que adquieran en cualquier población de origen donde dicha empresa tenga punto de venta en Estaciones de Autobuses (Santander, Laredo, Torrelavega), así como en las estaciones de Comunidades Autónomas limítrofes con Cantabria (Bilbao, Oviedo, Gijón, Burgos, León y Palencia). Los alumnos matriculados en los Cursos de Verano tendrán que presentar copia de la matrícula en el curso para la emisión del o de los billetes. Se aconseja la consulta de horarios en la información pública de ALSA.

Estos datos serán incorporados al fichero de "Cursos de Verano" de esta Universidad, cuya finalidad es la gestión de dichos cursos así como el envío de información sobre ellos. Los derechos de acceso, rectificación y cancelación podrán ejercitarse mediante solicitud escrita acompañada de copia del DNI u otro documento identificativo válido, dirigido al responsable del fichero. Gerente de la Universidad de Cantabria, Pabellón de Gobierno, Avda. de los Castros s/n 3990 Santander, a través de su Registro General o por correo. En dicha solicitud deberá indicarse la dirección y datos identificativos, la petición concreta así como los documentos acreditativos que la fundamentan, según el caso, fecha y firma.
Al amparo del art. 11.2 c) de la citada ley, se realizarán las cesiones de los datos personales necesarios, en su caso, a entidades financiadoras para la justificación de becas y subvenciones y a la agencia de viajes y empresa de transporte contratada para la organización del mismo.

PATROCINA
AYUNTAMIENTO DE LAREDO

COLABORAN
SECRETARÍA GENERAL DE PESCA DEL GOBIERNO DE ESPAÑA



Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado de Cantabria



30 ANIVERSARIO



LA.15.1 JORNADAS INTERNACIONALES SOBRE LA PESCA SOSTENIBLE: UN RETO PARA EL SIGLO XXI

DIRECCIÓN
JOSÉ LUIS ORTIZ SAN SEBASTIÁN
Presidente de la Asociación de Conserveros de Cantabria (CONSESA)
PABLO ABAUNZA MARTINEZ
Investigador A1 del Instituto Español de Oceanografía

Laredo, 23 y 24 de octubre

LAREDO



www.cursosveranouc.es

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA · UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

Secretaría "Cursos de Verano"

Edificio Tres Torres "Casa del Estudiante" Torre C, planta -2
Avda. Los Castros, s/n (39005 Santander)

Tel.: 902 20 16 16 Fax: 942 20 09 75

E-mail: cursos.verano@unican.es



CURSOS DE VERANO 2014

OBJETIVOS DEL CURSO

Los recursos pesqueros forman una parte esencial de los ecosistemas marinos que proporcionan un servicio fundamental tanto a los pueblos que los explotan como al ser humano en general. Desafortunadamente, muchos de estos recursos se encuentran sobre-explotados, con lo que no se asegura el futuro de los ecosistemas ni se consigue el mejor rendimiento de la explotación de sus recursos. Es decir, se trata de conseguir una gestión sostenible del ecosistema y de sus recursos pesqueros. Para ello hay que conseguir la sostenibilidad en todas las fases de este sistema complejo que es el mundo pesquero, en donde se definen tres partes fundamentales que se han de considerar relacionadas entre sí:

- El sistema natural: formado por los ecosistemas y sus recursos pesqueros. Aquí se trata de conocer el medio natural, la biología y la ecología de las principales especies sometidas a explotación pesquera.
- El sistema de gestión pesquera: integrado por las distintas políticas de gestión (ej. TACs y Quotas), de desarrollo e investigación pesquera, tendentes a conseguir la sostenibilidad del ecosistema, de los recursos pesqueros y de las comunidades humanas que los explotan.
- El sistema humano: integrado por los pescadores, las comunidades humanas asociadas, los transformadores de los productos pesqueros, el entorno económico, social y cultural que rodea al mundo pesquero. Este apartado debe, al igual que el sistema natural, tenerse en cuenta en el sistema de gestión pesquera.

En este curso trataremos de analizar los tres sistemas ante el reto de conseguir una pesca sostenible para el siglo XXI. Esta filosofía recoge los dictados de las principales Organizaciones Internacionales relacionadas con el mar y su conservación, así como el argumento principal de la Nueva Política Pesquera Común de la Unión Europea.

El curso se organizará siguiendo una didáctica lo más eficaz, ágil y amena posible. Para ello, a lo largo del curso, se organizarán tres sesiones diferentes que recogen los sistemas descritos con anterioridad. Cada sesión constará de dos mesas de ponentes cada una de ellas. En cada mesa, habrá tres ponentes expertos y después de cada mesa habrá un tiempo para preguntas del público. En cada sesión habrá un coordinador/a que dirigirá las actividades de las mesas.

Una vez acabada las presentaciones, habrá tiempo para alguna actividad especial en relación al mundo de la mar y sus productos. En el acto de clausura se presentarán las conclusiones, se entregarán los diplomas y se impartirá una Charla Magistral.

PROGRAMA

Jueves, 23 de octubre

09:30 h. Inauguración y recepción de participantes.

10:00 h. *Biología y ecología de los recursos pesqueros. El ecosistema marino.*

Coordinadora: BEGOÑA VILLAMOR, Investigadora del IEO.

10:00 h. Mesa 1: Ecología de los pequeños pelágicos y los túnidos.

- Ecología pesquera de la anchoa y su seguimiento científico. UNAI COTANO, Investigador de AZTI.
- Ecología pesquera de la caballa (verdel). PABLO CARRERA, Investigador del IEO.
- Ecología pesquera del bonito del norte. VICTORIA ORTIZ DE ZÁRATE, Investigadora del IEO.

12:00 h. Mesa 2: Cambio climático y aproximación al ecosistema marino.

- Cambio climático sobre los peces marinos. ¿Qué nos dicen las fases tempranas? FRANCESC MAYNOU, Investigador CSIC.
- Relaciones tróficas en el ecosistema pelágico IZASKUN PRECIADO, Investigadora IEO.
- Influencia de la circulación marina en el reclutamiento de pequeños pelágicos: análisis mediante modelado. LUZ GARCÍA, Especialista en modelado.

16:00 h. *El sistema de gestión pesquera.*

Coordinadoras:

PILAR PEREDA, Directora General de Pesca y Alimentación de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del Gobierno de Cantabria.
INMACULADA VALENCIA, Directora General de Economía y Asuntos Europeos del Gobierno de Cantabria.

16:00 h. Mesa 1: Asesoramiento científico en los sistemas de gestión pesquera. Visión de la administración y del sector pesquero.

- La investigación pesquera y su papel en la gestión de los stocks del Atlántico nordeste. El ejemplo del ICES. JAVIER PEREIRO, Consejero Técnico del IEO.
- El papel del sector pesquero en la gestión de los recursos y en la investigación pesquera. Necesidades y propuestas. JAVIER GARAT, Secretario General de CEPESCA.
- El informe científico visto por un gestor. ENRIQUE DE CÁRDENAS, Subdirector General de Protección de los Recursos Pesqueros y Acuicultura, MAGRAMA.

18:00 h. Mesa 2: La pesca en el marco de la nueva política europea.

- La nueva Política Pesquera Común y la explotación de los recursos pesqueros en España. IGNACIO ESCOBAR, Director General de Recursos Pesqueros y Acuicultura, MAGRAMA.
- La nueva Política Pesquera Común y su impacto en el control y ordenación de la actividad pesquera. CARLOS LARRAÑAGA, Director General de Ordenación Pesquera, MAGRAMA.
- La nueva Política Pesquera Común. Retos presentes y futuros. JOOST PAARDEKOOPER, Funcionario de la DG MARE, Unión Europea.

Viernes, 24 de octubre

10:00 h. *El sistema económico y transformador de los productos de la pesca.*

Coordinador: LADISLAO LUNA, Profesor del Dpto. de Administración de Empresas de la Universidad de Cantabria.

10:00 h. Mesa 1: Realidad y futuro del sector conservero de la pesca.

- Nuevas tecnologías aplicadas a la sostenibilidad en las industrias conserveras. EMILIO CASUSO, de Ingeniería Emilio Casuso-Proyectos Industrias Conserveras.
- Control de la frescura y parasitología de los pescados (anisakis). LUIS MARTÍN VALLEJO, Director Veterinario Laboratorios Norte Grupo Quality Control, S.L.
- La sostenibilidad como garantía de futuro en la industria transformadora de pescados y mariscos. JUAN MANUEL VIEITES, Secretario General de ANFACO-CECOPECA y de FEICOPESCA.

12:00 h. Mesa 2: Entorno económico y social del sector pesquero y transformador de los productos de la pesca.

- Determinación de la importancia económica de la cadena de valor de la pesca: metodología y aplicaciones. JOSE LUIS FERNÁNDEZ SÁNCHEZ, Profesor de la Universidad de Cantabria.
- Retos de futuro del comercio mayorista de pescado en España. INOCENCIO RODRIGUEZ, Presidente de la Asociación de Mayoristas de Pescado de Asturias.
- Presente y perspectivas económicas de las empresas conserveras. EDUARDO SANFILIPPO, Director de Marketing del Grupo Consorcio.

16:00 h. El corte de los pescados de la Lonja de Laredo para la elaboración de sashimi (Cofradía de Pescadores de San Martín de Laredo).

RICARDO SANZ, Kabuki.

20:00 h. Conferencia de clausura (Casa de Cultura de Laredo): *Riesgo y prestigio: "La caza de la ballena y otras intrépidas empresas: la conquista de América". Laredo a través de su historia.*

BALDOMERO BRIGIDO, Director del Archivo Municipal de Laredo.

Horas: 12

Plazas: 60

Lugar de impartición

- **Curso:** Salón de Plenos del Ayuntamiento de Laredo. Avda. España, 6. Laredo.
- **Corte de pescado,** viernes 24 de octubre a las 16 horas: Cofradía de Pescadores de San Martín de Laredo. Puerto pesquero, Laredo.
- **Conferencia clausura/pública,** viernes 24 de octubre a las 20 horas: Casa de Cultura. C/ López Seña 8, Laredo.

Curso reconocible con 1 crédito de libre elección (1º y 2º ciclo).