



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Hisenda  
i Model Econòmic



**Grupo de  
Acuicultura y  
Biodiversidad**



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

*6 Noviembre 2018*

# “L’Economia Blava a la Comunitat Valenciana”

## “Taula Redona: Una Perspectiva Sectorial de l’Economía Blava → Aquicultura”

**Dr. Ing. Miquel Jover Cerdá**

**Catedrático Universitat Politècnica València  
Instituto Universitario Ciencia Tecnología Animal**

Los productos de la acuicultura son una realidad en los

**Acuicultura → Producción controlada de organismos acuícolas (peces, crustáceos, moluscos, algas, etc):**

**+ Cercana**  
**+ Conocida**  
**+ Calidad (frescura)**

**+ Rentable**  
**+ Segura**  
**+ Sostenible**

## Cualidades del Pescado

+ **Proteína** muy digestible

+ **w3** → Reducción colesterol,  
maduración y crecimiento cerebral de  
niños, procesos inflamatorios,  
enfermedades cardiovasculares

## Ventajas del pescado de acuicultura

**1) Incremento sostenible de pescado**

**2) Total disponibilidad anual**

**3) Tamaño uniforme**

**4) Sacrificio adecuado sin fatiga**

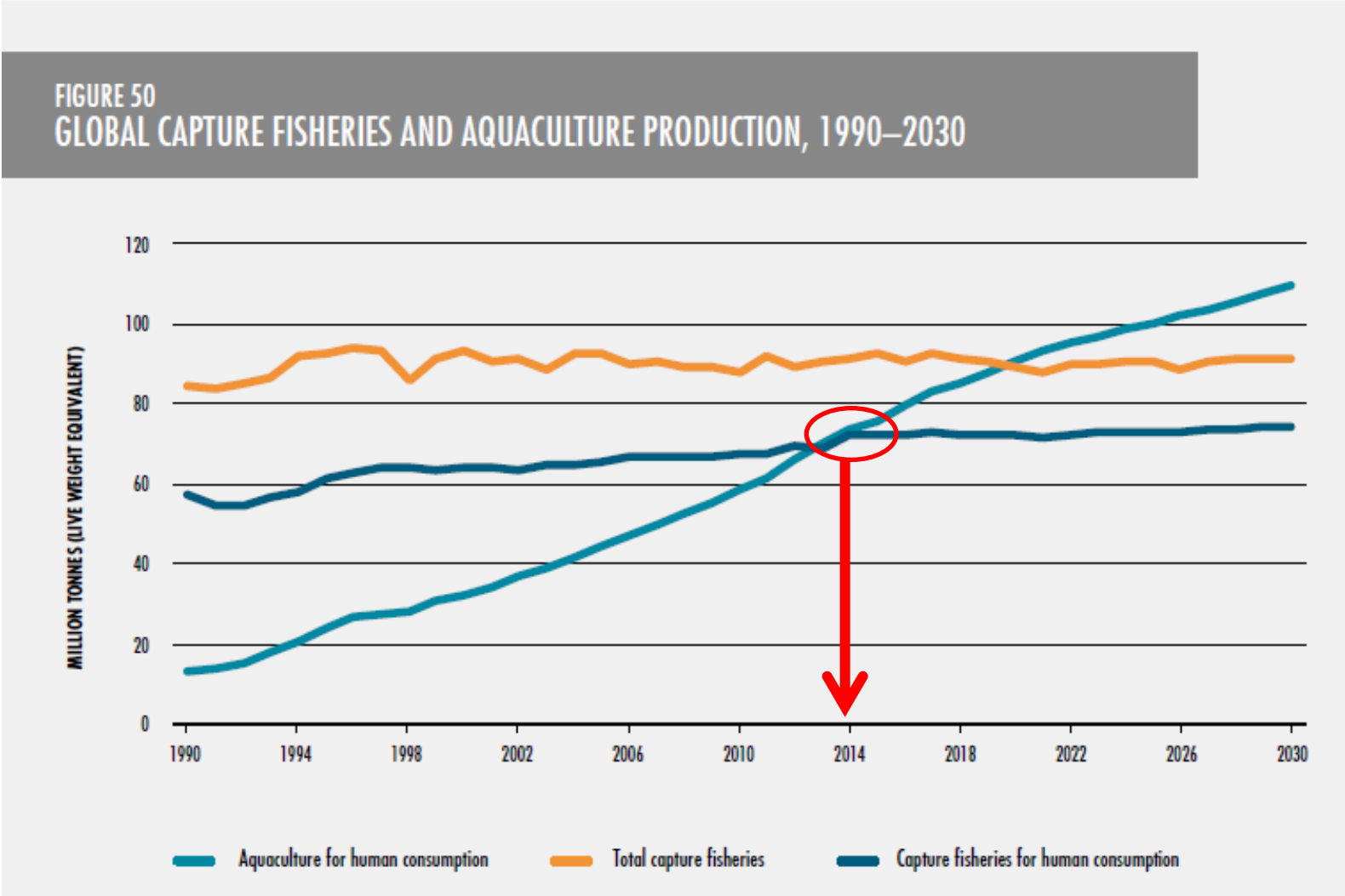
**5) Máxima frescura (etiquetado)**

**6) Elevado contenido en w3**

**7) Ausencia de anisakis**

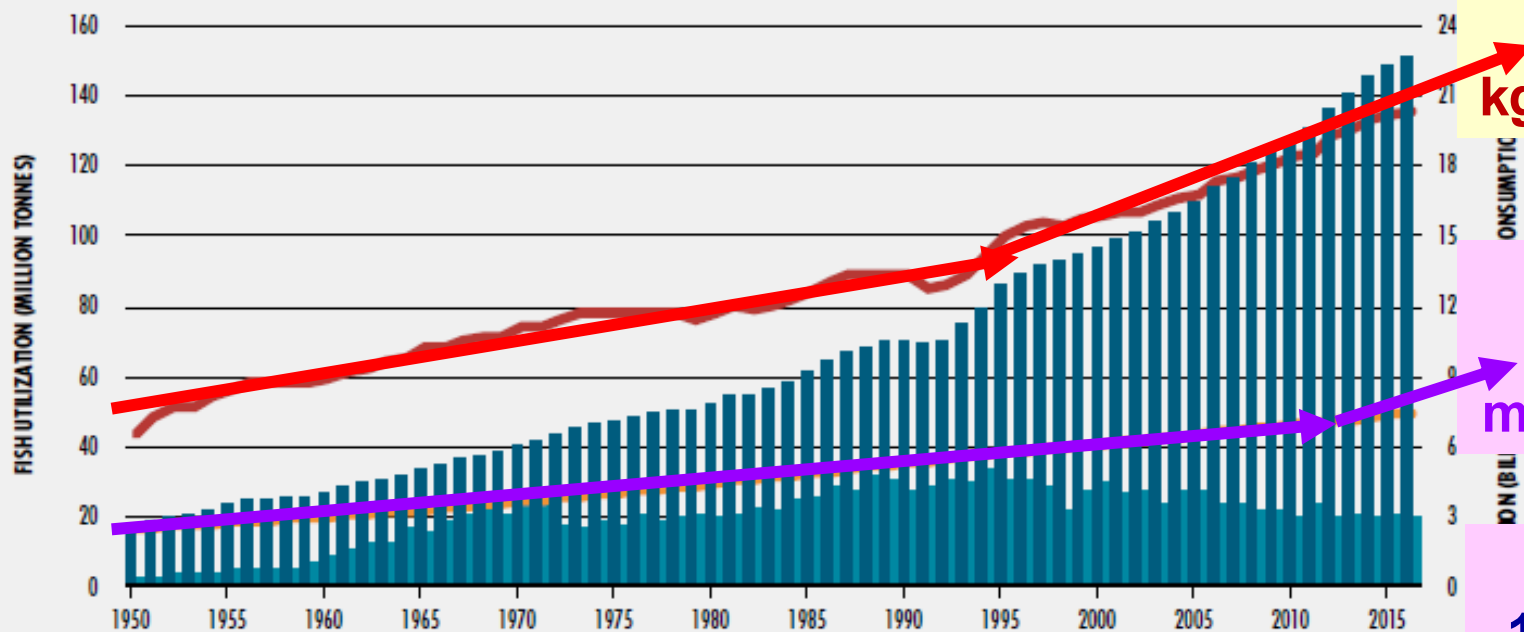
**8) Precio muy competitivo**

## Estado Pesca Acuicultura Mundo (FAO, 2018)



# Evolución de la Población Mundial y Consumo de Pescado (Estado Pesca Acuicultura Mundo FAO, 2018)

FIGURE 2  
WORLD FISH UTILIZATION AND APPARENT CONSUMPTION

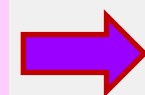


**2050**  
**22**  
**kg/p/año**

**2050**  
**9 mil**  
**millones**

**2050**  
**198 Mill**  
**Ton.**  
**Pescado**

**¡¡ Necesidad de Pescado !!**



**LA ACUICULTURA ES LA ÚNICA  
ALTERNATIVA PARA INCREMENTAR EL  
SUMINISTRO SOSTENIBLE DE PESCADO  
CREANDO TRABAJO Y RIQUEZA**

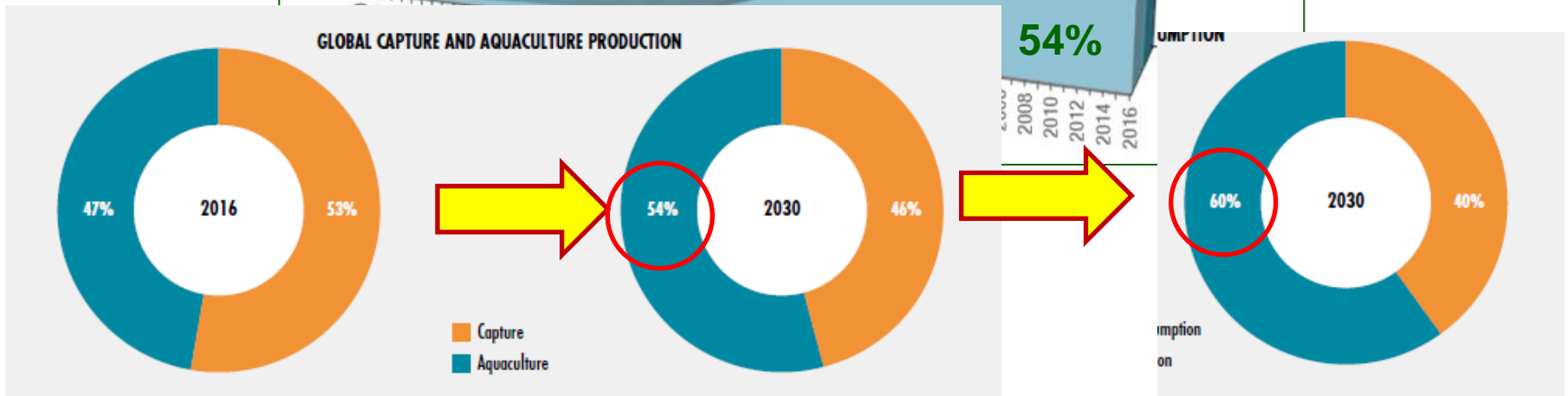
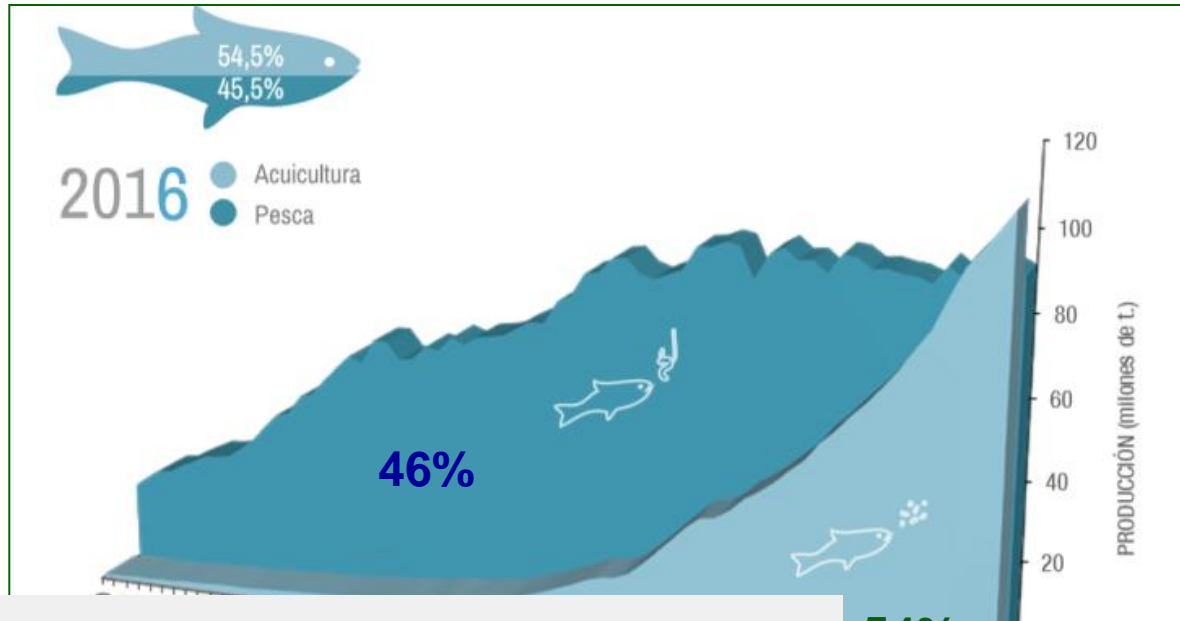
**AMBAS PESCA Y ACUICULTURA  
DEBEN PROPORCIONAR PESCADO  
A LA HUMANIDAD DE FORMA  
COMPLEMENTARIA**



# PESCA ↔ ACUICULTURA

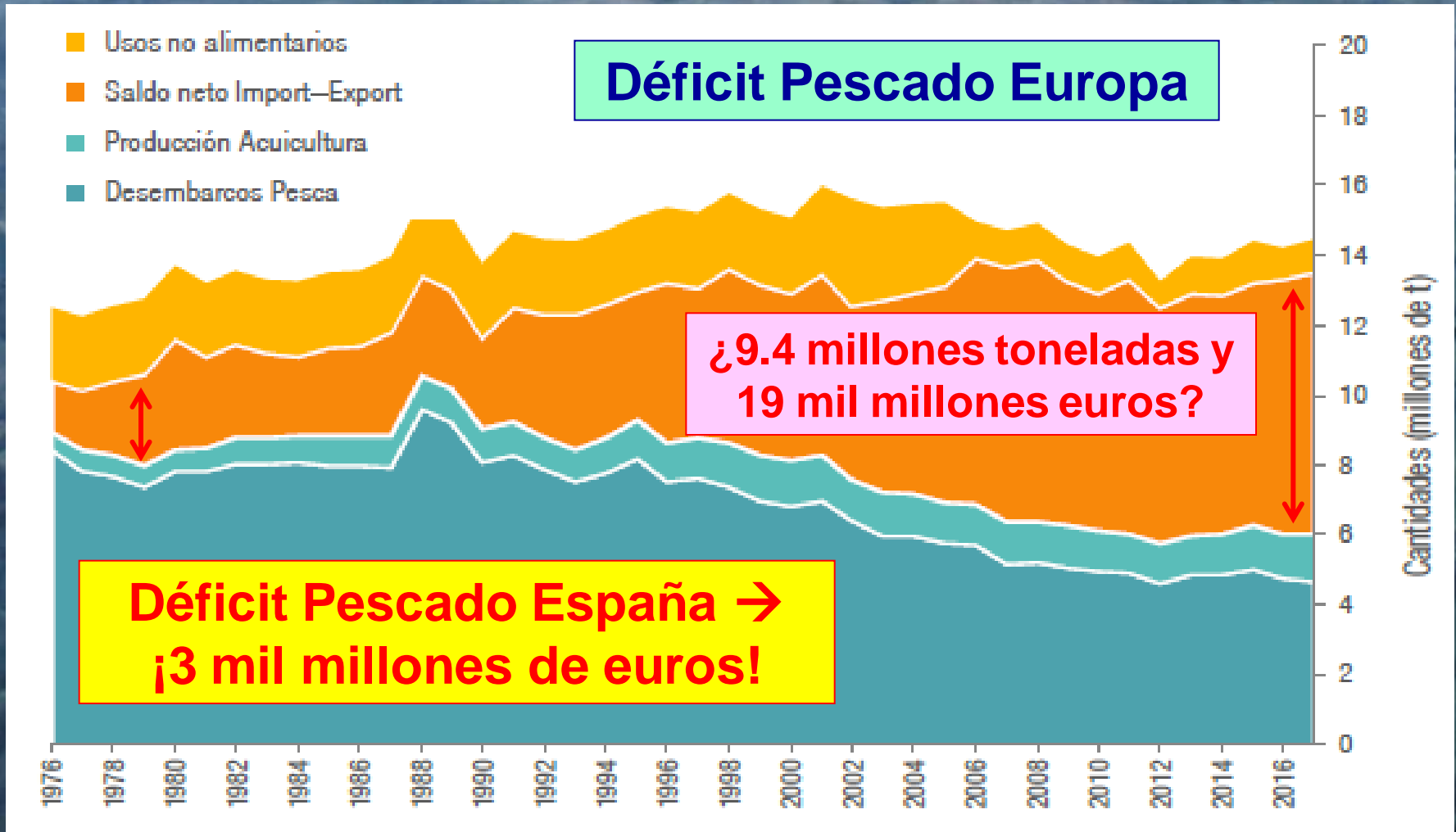
P  
U  
B  
L  
I  
C  
O

P  
R  
I  
V  
A  
D  
O





## Evolución origen pescado en Europa 1976 - 2017 (FAO-APROMAR)



## Principales países productores de pescado en Europa

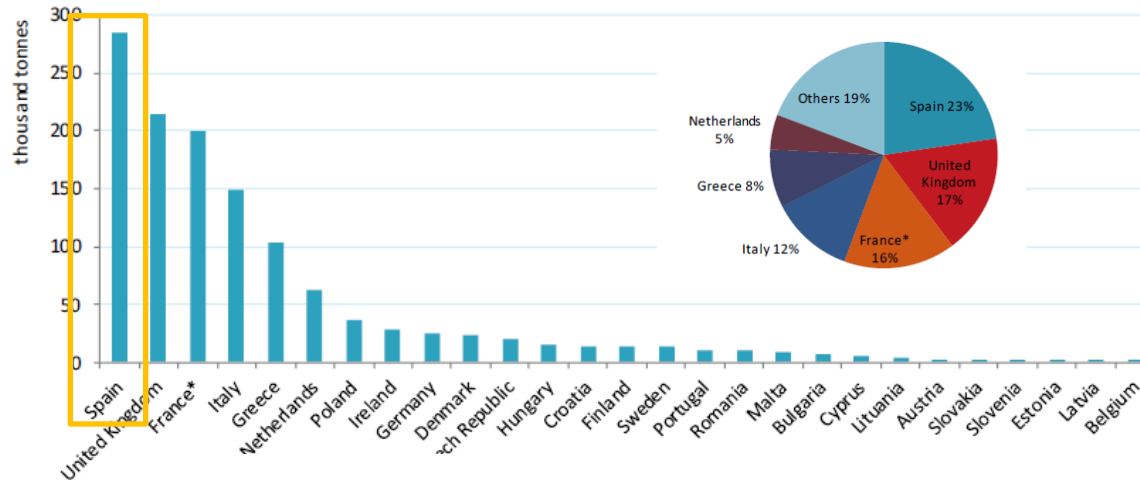


Figure 2.2: Aquaculture production in EU Member States in terms of weight: 2014.

\* Note: 2013 data is used. Source: EUROSTAT, 2016

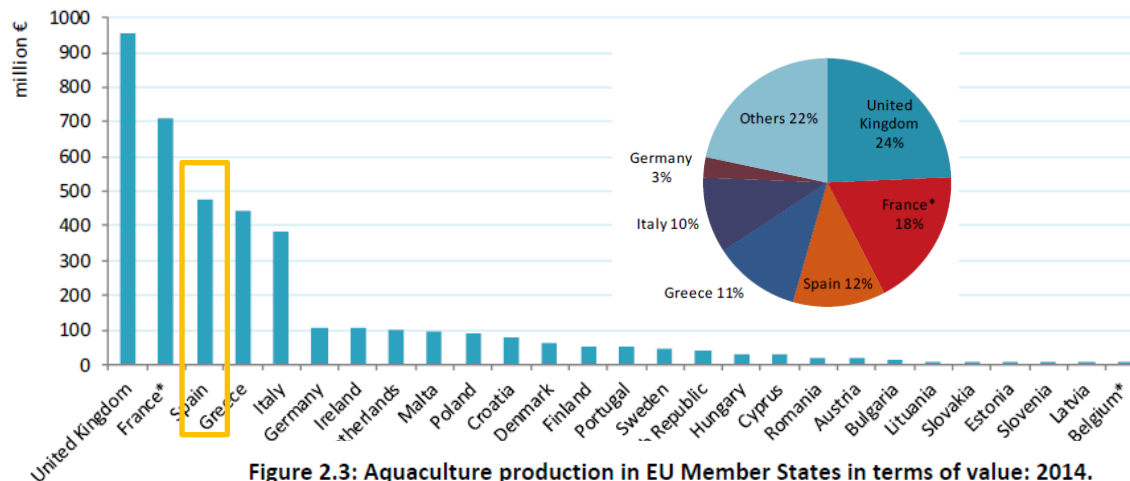


Figure 2.3: Aquaculture production in EU Member States in terms of value: 2014.

\* Note: 2013 data is used. Source: EUROSTAT, 2016

## Producción española de especies acuícolas en 2017 (Tm) (Fuente: APROMAR)

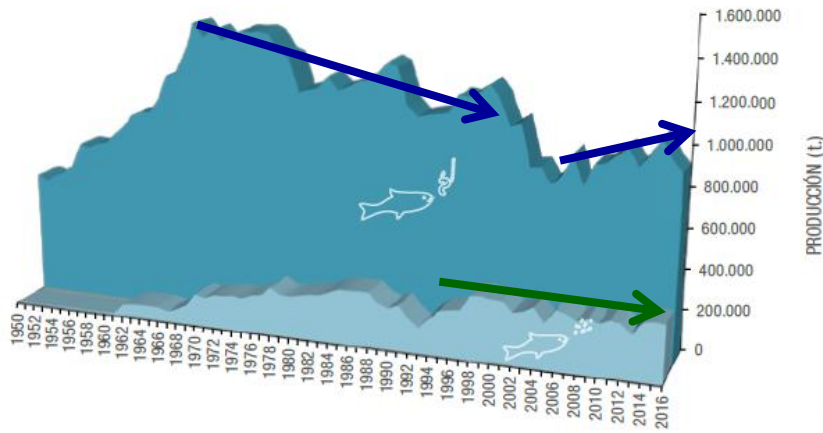
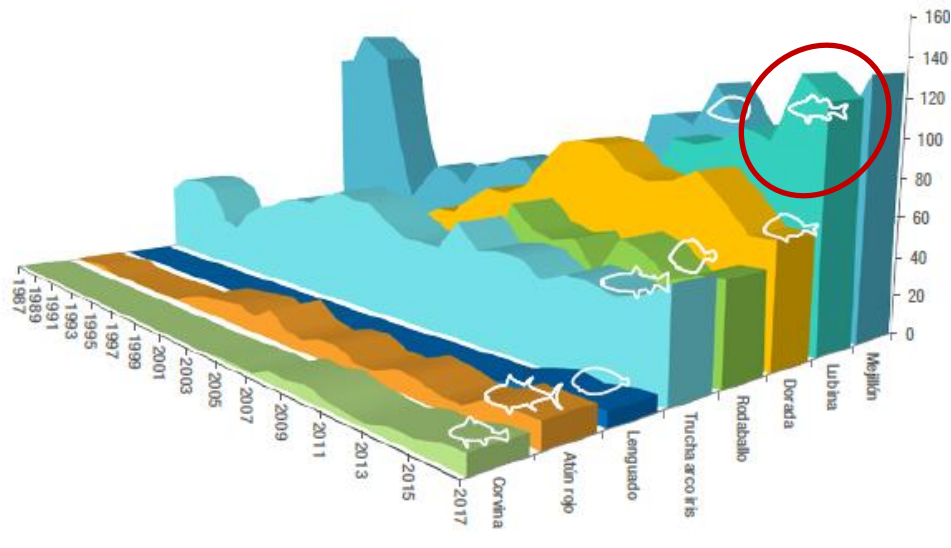
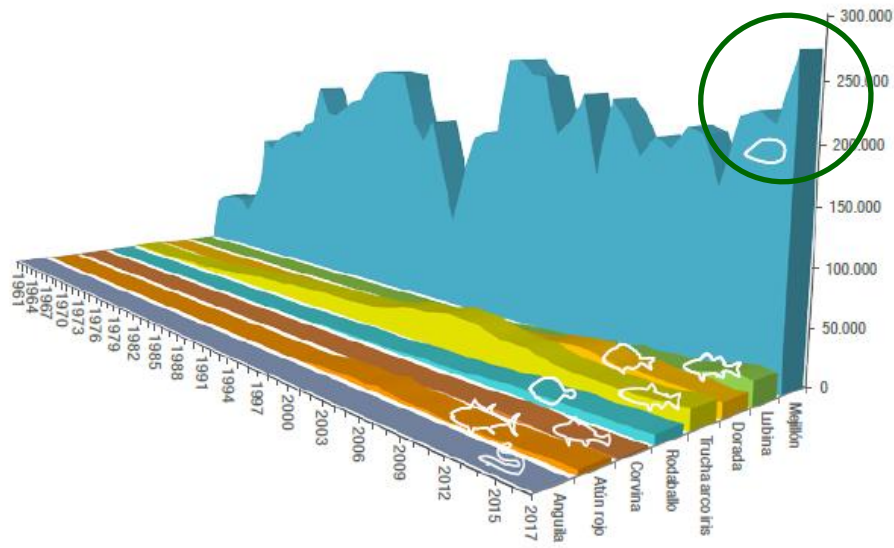
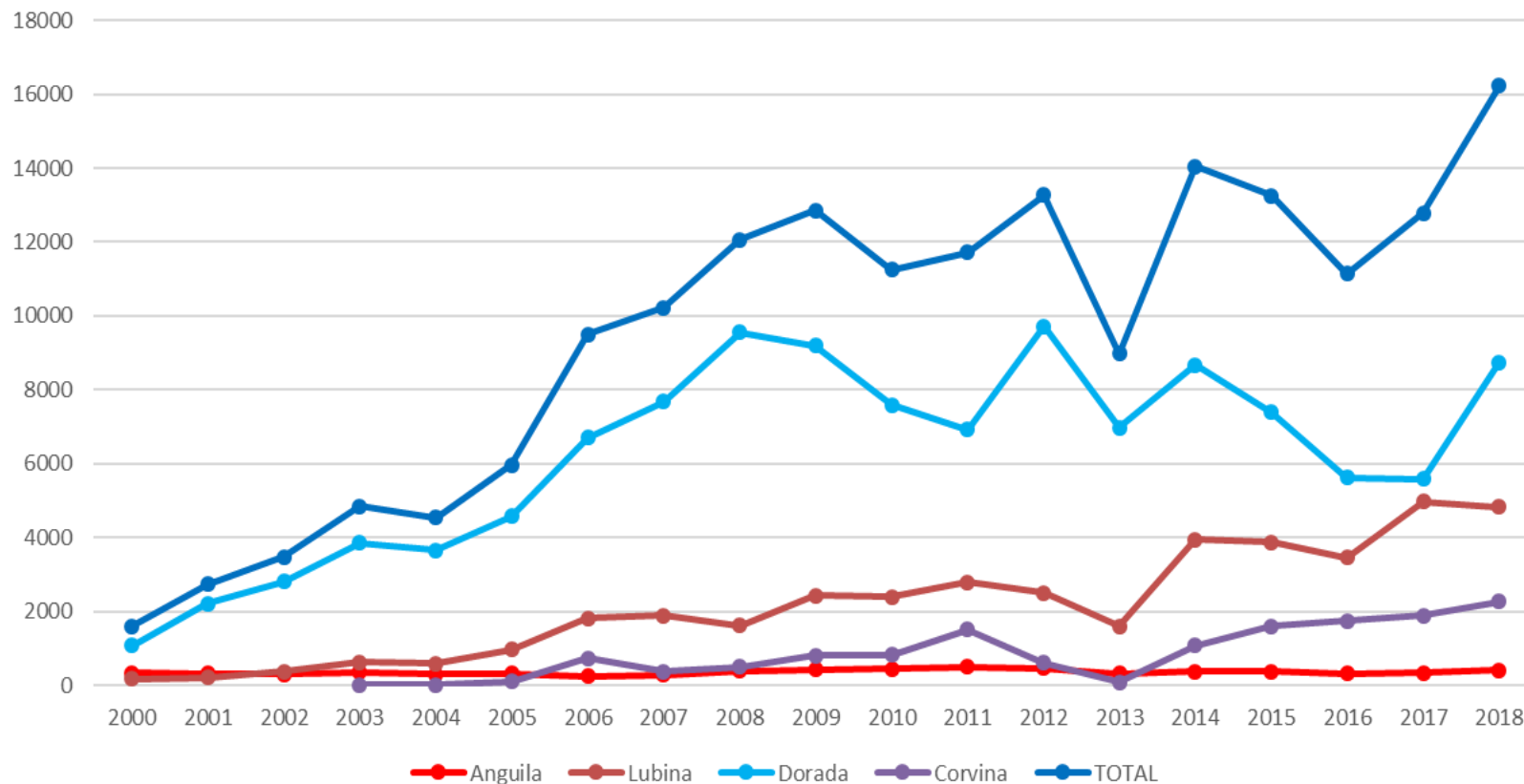


Figura 17. Evolución de la producción acuática total (acuicultura + pesca) en España (toneladas) en el periodo 1950-2016 (FAO).



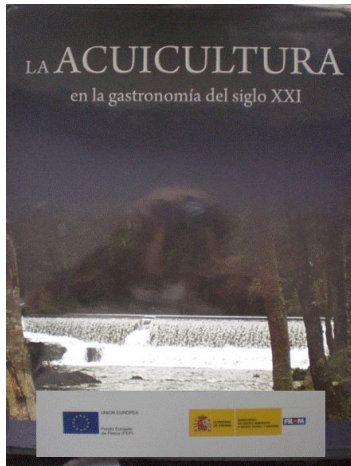
### Evolución de la Producción de Acuicultura en la C.V. (APROMAR)



## ¡Clóchina Valenciana!







## Prólogo Por José María Ansón

Presidente Real Academia Española Gastronomía

*“los pescados y mariscos que proceden de la acuicultura tienen una calidad excelente y pueden someterse a las mismas preparaciones culinarias que las del pescado salvaje”*

## Acuicultura: la cocina como respuesta al producto

José María Ansón y Ferran Adriá

*“Los productos españoles de acuicultura, como la dorada o la lubina, el rodaballo, la trucha, el lenguado y hasta el langostino, sin olvidar las ostras o los mejillones, son materiales creativos excelentes, una argamasa que da pie perfectamente a realizar todo tipo de sinfonías en los fogones”*

## Los pescados y mariscos de cultivo en la restauración

José María Ansón y Juan Mari Arzak


*“maravillosa oportunidad para la cocina familiar y tradicional, una suerte de democratización de los fogones, puesto que permite que todas las economías tengan acceso a la materia prima de calidad”*

## Resumen

- 1.- La acuicultura es necesaria para proporcionar pescados y mariscos a la humanidad
- 2.- Los pescados de acuicultura son una realidad en los mercados nacionales e internacionales
- 3.- La acuicultura es una actividad económica que dá trabajo y bienestar social en zonas rurales y costeras
- 4.- La calidad de los pescados de acuicultura está garantizada por un proceso productivo controlado, pero necesita de un mejor etiquetado y control
  - 1) Mejora la gobernanza y la igualdad internacional de oportunidades → Administración
  - 2) Mejora tecnológica para optimizar producción → Empresas - OPIs
  - 3) Recuperar la confianza del consumidor y aumentar consumo (etiquetado y marcas) → Consumidor



## Conclusión



**CAMBIO DE PARADIGMA EN  
LA ADMINISTRACIÓN →  
ACUICULTURA SECTOR  
ESTRATÉGICO Y ECONOMIA  
DE CONOCIMIENTO**



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



**¡GRACIAS POR SU  
ATENCIÓN!**

**[mjover@dca.upv.es](mailto:mjover@dca.upv.es)**



***¡Por favor, hoy coman un pescado de granja!***