

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

Sabor, Salud y Sostenibilidad



O.P.A.G.A.C.

cepesca

Confederación Española de Pesca

MADRID, 18 de noviembre de 2014

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

IMAGEN CORPORATIVA



II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

OBJETIVO

El objetivo del “II Congreso Nacional del Atún: Sabor, Salud y Sostenibilidad”, además de **debatir y analizar con carácter divulgativo la coyuntura actual en la pesca y conserva del atún, es compartir, formar e informar sobre todos los detalles, humanos y técnicos, que perviven entorno al sector desde el origen hasta su transformación y consumo.**

Conoceremos el sector de manos de sus protagonistas y de diferentes profesionales cuya relación con el atún y la conserva es directo tanto en la pesca, en su transformación como en otras áreas profesionales. Además, conoceremos la **dimensión social** que el atún posee en base a su **presencia internacional**, o a través del testimonio de miembros de **familias vinculadas a la labor pesquera y conservera.**

El **fundamental papel de la conserva del atún en la gastronomía será también uno de los protagonistas del evento.** Un miembro de la **Real Academia de la Gastronomía y un chef, estrella Michelin y presentador de Canal Cocina,** realizará un show-cooking, que tendrán lugar en la sede del congreso. Además, tendrá lugar un certamen gastronómico en el que 4 escuelas gourmet competirán por elaborar la mejor receta de atún en conserva, MasterTuna.

MONTAJE Y FORMATO PRESENTACIONES

El congreso, término que por definición respalda el valor académico del encuentro, tendrá un montaje abierto y cercano al público asistente. Bajo una pantalla audiovisual donde se proyectarán los mensajes más destacados y sobresalientes de cada intervención (4-5 por intervención) y que gozarán de un mismo formato gráfico, se situarán los ponentes en butacas individuales donde una pequeña mesa de apoyo les servirá como apoyo. Se trata de que el congreso sea abierto a la participación, cercano y donde la conversación y relación entre asistentes y público ocupe un lugar destacado. Es una metáfora de la transparencia, cercanía y excelencia el sector atunero español.

Además, una exposición de paneles informativos servirá como perfecta introducción divulgativa a las especies y usos que conforman el sector atunero. Dichos soportes

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

podrán ser utilizados en diferentes ocasiones y escenario con el fin de hacer extensiva la información más destacada del sector.

En el congreso estos paneles estarán situados en la zona de restauración y exposición de los patrocinadores.

PROGRAMA PROVISIONAL

Conductor:

El congreso será conducido por la periodista especializada en temas de consumo, Cuca Sales, colaboradora diaria del programa “Espejo Público”, de Antena 3 y que dirige Susana Griso.

El formato del Congreso será de mesa redonda, con los invitados preguntados por la conductora y con mensajes e imágenes proyectados en la parte trasera del estrado.

9:00- Recepción participantes y entrega de documentación.

9:30- Inauguración autoridades

PRESIDE: Dña. Isabel García Tejerina. Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

D. Jon Uría Echevarria, Presidente de OPAGAC

D. Amador Suárez, Presidente de CEPESCA

*Montaje: Mesa presidencial. Micros fijos.

10:00- Pausa café.

*Montaje posterior: Butacas blancas móviles con mesa baja en centro y laterales. Micros de solapa.

10:30- Mesa redonda: Sistema de control aplicado a la pesca española.

Carlos Larrañaga, Director General de Ordenación Pesquera. Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Compañía Certificación Procesos de Calidad.

Environmental Justice Foundation (EJF) (Protocolo de control y vigilancia participativa)

Faustino Velasco (SATLINK) (desarrollos de sistemas de control aplicados en atuneros)

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

11:30- Mesa redonda: Pesca de atún Sostenible.

Julio Morón (OPAGAC). Buenas prácticas de la industria atunera.

Raúl García (WWF) Plan de Mejora de Pesquería

María Soto (IEO) Plan Estratégico de Investigación Atunera.

Josu Santiago (AZTI) Control de Buenas Prácticas.

Víctor Restrepo (ISSF) La Sostenibilidad en la flota atunera.

12:30- Ponencia: Gastronomía en la conserva de atún

Almudena Villegas Becerril. Miembro de la Real Academia de Gastronomía. Premio Nacional de Investigación en Gastronomía. Premio Nacional de Gastronomía.

13.00hrs.- Showcooking: Conserva de Atún en Menús Navideños.

Chef: Kisko García. Estrella Michelin, Mejor Cocinero Madrid Fusión y Propietario del Restaurante El Choco. Presentador en Canal Cocina.



El cocinero realizará diferentes propuestas culinarias dirigidas a realizar menús Navideños realizados con conservas de atún.

14.00hrs.- Presentación: MasterTuna.

Representantes de las cuatro escuelas gastronómicas participantes en el certamen gastronómico que tendrá a la conserva de atún como protagonista y que tendrá lugar a la finalización del congreso académico.

Se realizará además una conexión audiovisual en directo con la sala donde se cocinarán los platos que serán presentados al concurso.

14:30- Cóctel-Almuerzo.

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

16:00 hrs.-Mesa redonda: Conserveras españolas: Éxito y ejemplo en la empresa familiar.

Modera: Manuel Pimentel (exministro y Presidente de la AEC) haciendo una introducción sobre la empresa familiar y sectores sostenibles y saludables.

Juan Corrales Garavilla (Garavilla)

Mané Calvo (Calvo)

Gorka Aspuru (Salica)

Jesús Alonso (Jealsa)

17,00hrs.- Continuación mesa redonda con incorporación de nuevos invitados y tema: Actualidad y perspectivas en la distribución y consumo en la conserva de atún.

Enrique Mújica (OCU)

Ignacio Cobo (ACES)

18,00hrs- Ponencia: Atún y Salud.

Dr. Pedro Casas, Cardiólogo. Miembro del equipo del Hospital Reina Sofía y especialista en medicina deportiva.

Sebastián Álvaro, Director programa de TVE Al filo de los Imposible (1982-2009).

Miembro de equipo español de natación.



19:00 CONCURSO MASTERATUN

Presentación de Jurado

Presidente: Andrés Hermida, Secretario General de Pesca. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio

Jurado: Por seleccionar.

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

CONCURSO MASTERATUN

A las 14,00 hrs. se hará la presentación de las 4 escuelas gastronómicas que participarán en el concurso MASTERATUN y del propio concurso. Se realizará una conexión audiovisual online entre la sala donde se cocinarán los platos y la sala en la que se está celebrando el congreso.

- Al poder cocinar con humo, las escuelas y cocineros cocinarán durante toda la tarde hasta el momento de la presentación de los platos que tendrá lugar a las 19,00hrs.
- Buscando un acuerdo con ellos, se les permitirá poner mesas informativas o de producto en el hall/ hospitality del congreso.

PÚBLICO OBJETIVO

Asoc. Amas de casa.

Representantes Colegios

AMPAS

Profesorado

Miembros comunidad Universitaria.

Cocineros

Médicos

Críticos gastronómicos.

Periodistas especializados sector agroalimentario

Organizaciones de consumo

Organizaciones medio ambientales

Organizaciones de distribución

Área de Compras de grandes superficies

Bloggeros gastronómicos

Revistas femeninas

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

Instituciones públicas

Colegios profesionales

Miembros del sector pesquero y conservero más industrias auxiliares.

COMUNICACIÓN

A continuación se detallan acciones y desarrollo estratégico del área de comunicación que Tierra Creativa ha diseñado para consolidar y maximizar la presencia en medios y redes sociales del evento:

- Adaptación de mensajes:
 - ✓ BBDD medios. Generalista; especializada; consumo y usuarios; digital.
 - ✓ Bloggeros, consumo, gastronomía, medio ambiente.
- Redacción y distribución notas de prensa mensuales. Desde octubre quincenales.
- Convocatoria y servicio de att. a medios.
- Convocatoria rueda de prensa en Vigo. Mes de julio o septiembre.
- Cobertura del evento on line: redes sociales y posible emisión en streaming.
- Fotografía del evento y vídeo.
- Web y redes sociales (apertura de cuentas en Twitter; Facebook e Instagram).
- Gestión de entrevistas previa y durante el congreso.
- Clipping
- Establecer relación específica con medios “cruzados”. Medios que tengan que ver con el final de la cadena: consumidor; sostenibilidad,; etc.
- Redacción durante el congreso de notas de prensa dirigidas a medios específicos (OCU; Diario Médico; etc).
- Convocatorias especializadas.
- Cobertura y difusión en medios generalistas, nacionales e internacionales.
- Preparación dossier medios.

II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

CONDUCTOR II CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

Cuca Sales- Periodista Espejo Público Antena 3. Especializada en temas de consumo e interés familiar y social.



ACTOS PARALELOS:

MUESTRA GRÁFICA “EL ATÚN Y SU CONSERVA”.

-Tierra Creativa propone la organización de una Exposición de paneles que recorrerá la zona de stands y catering del congreso y donde se visualizarán las geográficas, etc.

Se realizarán paneles especiales dedicados a explicar la conserva y su historia.

Se diseñarán paneles dedicados en exclusiva a destacar la sostenibilidad en las capturas.

La exposición podrá servir como elemento independiente de promoción del sector.

-Junto a esta muestra, se situará una exposición pictórica sobre cuadros cuyo tema principal sea el atún tropical, su pesquería y conserva.