

BOLETÍN QUINCENAL

Corporación Centro de Desarrollo Tecnológico
Piscícola Surcolombiano - ACUAPEZ

CONTENIDO
NOTICIAS REGIONALES P1
NOTICIAS NACIONALES P3
NOTICIAS INTERNACIONALES P5
ARTÍCULO CIENTÍFICO P6
EVENTOS - ENLACES DE INTERÉS P7

NOTICIAS REGIONALES**DESARROLLO DE PISCICULTURA EN EL DEPARTAMENTO DEL HUILA**

El departamento del Huila tiene varias áreas de producción agropecuaria, una de ellas es la piscicultura. Desde esta región de Colombia se produce y exporta la mayor cantidad de Tilapia o Mojarra Roja del país.

<http://www.citytv.com.co/videos/281472/desarrollo-de-piscicultura-en-el-departamento-del-huila>

IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA LA VENTA DEL PESCADO EN HUILA

En el Huila los productos piscícolas han sido comercializados en varias presentaciones, lo que además motivó la implementación de mejores prácticas ambientales y desarrollos tecnológicos para la venta del pescado .

<http://www.citytv.com.co/videos/281532/implementacion-de-practicas-ambientales-para-la-venta-del-pescado-en-huila>

LA ACADEMIA REALIZA INVESTIGACIONES PARA FORTALECER LA PISCICULTURA EN EL HUILA

Por la importancia de la piscicultura del Huila, la Universidad Surcolombiana vio la necesidad de iniciar investigaciones para fortalecer este renglón de la economía regional. Es por ello que avanzan en estudios científicos para lograr la reproducción de variadas especies nativas de peces.

<http://www.citytv.com.co/videos/281494/la-academia-realiza-investigaciones-para-fortalecer-la-piscicultura-en-el-huila>

ÁIPE PRODUCE ALEVINOS PARA FORTALECER LA PISCICULTURA DEL HUILA

La investigación en temas acuícolas además es complementado con la venta de alevinos. en el municipio de Áipe se produce la mayor cantidad de semilla para el sector piscícola del Huila.

<http://www.citytv.com.co/videos/281506/aipe-produce-alevinos-para-fortalecer-la-piscicultura-del-huila>



NOTICIAS REGIONALES

EXPO IDEAS, TODA UNA FERIA DE INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

Cerca 107 proyectos empresariales que agrupan 300 estudiantes, se disputan hoy en la Universidad Surcolombiana los cinco primeros lugares en la muestra. Un sistema de monitoreo de oxígeno, muestra de robótica y agencia de comunicación y publicidad, son algunas de las ideas innovadoras presentes en Expo Ideas 2010, la muestra empresarial que culmina su séptima versión y se desarrolla en la Universidad Surcolombiana. Según Dayro Enrique Fuentes, administrador de empresas e integrante del comité organizador de Expo Ideas, el objetivo de la muestra de emprendimiento es exponer los proyectos productivos que desde el alma máter se han proyectado, al tiempo en que demuestran el impacto que las mismas aportarán el desarrollo de la región.



“Expo Ideas es la oportunidad para que los estudiantes, egresados y docentes de la Universidad Surcolombiana den a conocer sus proyectos no solo a la comunidad educativa sino a los diferentes sectores económicos de forma tal que sean impulsados de manera local y nacional”, dijo. De la misma manera, Fuentes indicó que en el encuentro, organizado desde las facultades de Administración de Empresas y Economía y apoyado desde la Vicerrectoría de Investigación, participan 107 proyectos empresariales que agrupan 300 estudiantes. “Para esta ocasión encontramos con beneplácito que muchas de las facultades que integran la universidad se han hecho participe y más aún que destacadas universidades como la del Tolima y Distrital Francisco José de Caldas hayan aceptado la invitación”. Expo Ideas, que inició el pasado jueves 11 de noviembre ha sido pensada desde los distintos grupos empresariales que la conforman, razón por la cual la muestra se ha dividido en seis grandes zonas; acuicultura, alimentos, confecciones y accesorios, Restaurantes y cafeterías, servicios y comercialización, tecnología y electrónica.

Sistema monitoreo piscicultura

Dentro de las propuestas por ser amigables con el medio ambiente al tiempo en que contribuyen en la producción piscícola del Huila, el proyecto denominado Sistema y Monitoreo de Oxígeno Disuelto o Sistema Integral de Alertas Tempranas hace presencia del encuentro. De esta manera, Francisco Rujana y Willer Valderrama, estudiantes de Ingeniería Electrónica de la Usco explicaron que “la propuesta tiene como objetivo monitorear en tiempo real los niveles de oxígeno disuelto en un cuerpo de agua determinado. Es así como el dispositivo adquiere, procesa y transmite a distancia las variaciones en el comportamiento del oxígeno por lo que si hay alguna alerta se actúe de forma inmediata”. Así mismo los estudiantes rescataron la importancia que proyectos encaminados a la acuicultura en el departamentos sean apoyados como hasta el momento ACUAPEZ lo ha hecho con su proyecto, sobretodo porque dinamizan y mejorar la producción de dicho sector económico.

Ideas, comunicación y publicidad

Este es el nombre de la propuesta empresarial creada por cinco estudiantes del Programa de Comunicación Social y Periodismo y que pretende posicionar las empresas del departamento en el mercado laboral. Según Bernardo Monje Sánchez, integrante del proyecto, Ideas pretende llegar al mercado nacional de forma tal que el proyecto asesore y plantee estrategias para el mejoramiento del clima organizacional y publicitario.

“Luego de establecer cuáles son las debilidades de las empresas ya sea de manera interna y externa, lo que hacemos es proponerle acciones que la posicionen en el mercado. De esta manera, los comerciales de televisión, cuñas radiales, pendones y afiches serán algunas de las acciones que ayuden a proyectar la mejor imagen de la empresa”

Expectativas

El objetivo básico de una empresa en generar utilidades, de ahí que Expo Ideas constituya la oportunidad para que los expositores adquieran las herramientas para conocer los pasos de un ciclo productivo. De esta manera y luego de dos días de jornada académica, los participantes esperan que su trabajo sea recompensado a partir de las 8:30 de la noche, hora en la que se llevará la premiación de los cinco trabajos más destacados.

El galardón será otorgado por un grupo de seis empresarios del departamento que ofrecerán al primer lugar un computador Olivetti Dolce Touch. Los demás ganadores recibirán computadores portátiles.

http://www.opanoticias.com/economia/expo-ideas,-toda-una-feria-de-innovacion-y-emprendimiento-_7390



NOTICIAS NACIONALES

PECES "MADE IN" MEDELLÍN

La piscicultura urbana es posible. Una urbanización de Robledo lidera un proyecto de seguridad alimentaria con la cría de peces. Las Cometas no es una plaza de mercado ni un puesto al lado de algún río, sin embargo cuando se sacan los peces no da abasto con la cantidad de clientes. Ubicada en Robledo, la urbanización es modelo en el manejo integral de residuos sólidos y ahora, con un modelo experimental, demuestra que la piscicultura urbana sí es posible. Después de poco más de un año de investigación, varios intentos y peces muertos lograron que en un estanque de 2 metros cúbicos se criaran tilapias roja, plateada, cachama y carpa. El proyecto, que pronto estará debatiéndose en el Concejo de Medellín, obedece a dos objetivos, según explicó Roberto Angulo, presidente de la Corporación Ambiental Las Cometas, que lidera la iniciativa. "Es una alternativa de complemento nutricional y generación de trabajo y recursos económicos", recomendó, pues no solo venden peces a los vecinos sino que además ya los sirven en su propia mesa.



El estanque solo lo destapan una hora al día para alimentar los peces. Lo mantienen cubierto porque al exceso de sol prolifera el crecimiento de un alga verde que puede ser perjudicial para los animales, además las tapas conservan el agua a la temperatura adecuada.

"Hemos calculado que un proyecto de estos puede generar desde 800 mil pesos mensuales en ingresos para una familia". El otro, aprovechar los residuos orgánicos domiciliarios y contribuir con la disminución en la cantidad de residuos que van a los rellenos sanitarios. La tilapia, agregó Alejandro Villegas, vicepresidente de la Corporación, es llamada el marrano del agua porque "come de todo" y por esa razón adelantan un proyecto para alimentarlos con los residuos. Mediante un deshidratado solar, que también realizan en la urbanización, los huesos de pollo, arroz, frijoles, cáscaras de frutas y otros residuos se convierten en un concentrado rico en proteínas, grasas, carbohidratos y vitaminas. Todavía, dijo Angulo, "se están alimentando con concentrado para peces, pero ya le vamos involucrando los residuos domiciliarios". Pasados los tres días de deshidratación, el producto seco se muele y se le adiciona harina de pescado para que les guste a los animales y flote, pues estos comen en la superficie. El de Las Cometas no solo es un proyecto de seguridad alimentaria y conservación del medio ambiente, también le apuestan al aprovechamiento de aguas ya que el tanque se llena con agua lluvia. "Tenemos un sistema para colectar el agua de los techos y hemos elaborado la tecnología para filtrarla, recircularla y oxigenarla". Con azul de metileno, evitan los hongos y bacterias y con tapas plásticas evitan los depredadores como los gatos y pájaros, sin dejar de lado que por ser una zona residencial un niño puede caer al estanque. En su construcción han procurado una inversión mínima para demostrar que es posible que cualquiera lo pueda montar, de ahí los filtros elaborados con espuma para colchones. En Las Cometas todo se aprovecha. El excremento de los peces, que llaman pescanaza, les sirve como abono para los árboles de la urbanización. Para Roberto, la piscicultura es posible y ahora desde la Corporación se trabaja por obtener resultados, iguales de satisfactorios, con un modelo de piscicultura urbana en canecas. "No todo el mundo tiene el terreno o zona verde para hacer un estanque, pero con canecas es posible en terrazas y solares", aseguró.

CONTEXTO

1. En Colombia, a diferencia de países como Venezuela y Bolivia, no existe la piscicultura urbana. Incluso en la campestre, dijo Angulo, "todavía estamos atrasados".
2. En el proyecto se espera criar los peces alimentándolos 100 por ciento con residuos domiciliarios orgánicos. El desarrollo del concentrado ya está en proceso en la urbanización.
3. En Las Cometas llevan 18 años con proyectos para el manejo integral de residuos sólidos como los lombricultivos. Según Angulo han sido reconocidos por Minambiente y Corantioquia.
4. Para el clima de Medellín la Tilapia es la especie que se desarrolla mejor. Sin embargo la Cachama que necesita un clima más caliente también ha dado en el estanque.

http://www.elcolombiano.com/BancoConocimiento/P/peces_made_in_medellin/peces_made_in_medellin.asp?CodSeccion=188



NOTICIAS NACIONALES

COLOMBIA: EN RIOHACHA SE REALIZA FORO DE ACTUALIZACIÓN EN MARICULTURA

En el auditorio del Centro de Convenciones Anas Mai, se realizará el próximo 17 de noviembre, el foro de actualización en Maricultura. La actividad es liderada por el Servicio Nacional de Aprendizaje Sena de La Guajira, con expertos como María Rosa Angarita, con el tema Alianzas del Sena para la innovación y desarrollo tecnológico para la Maricultura en Colombia. Se tiene prevista una conferencia magistral con José Iglesias, experto español y John Ramírez, con el proyecto "Cultivo piloto de pulpo (*Octopus vulgaris*), en la fase de engorde, empleando jaulas flotantes como alternativas de aprovechamiento pesquero de la comunidad indígena Wayuú, en el departamento de La Guajira. Diego Moreno, disertará sobre el desarrollo de la Maricultura de Algas como alternativa productiva a las comunidades costeras entre los corregimientos de Carrizal y Cabo de la Vela, en el municipio de Urbía. El citado Foro se realiza como parte de la estrategia de posicionamiento, que pretende adelantar el Sena para el sector acuícola y cuya mesa sectorial preside a nivel nacional. Estarán participando en el mismo, los interesados en explotar las riquezas ictiológicas mediante la aplicación de tecnología. Es bueno precisar, que el Sena ha desarrollado varias acciones para apoyar a los nativos de la Alta Guajira, entre las cuales se destaca el proyecto de bivalvos realizado conjuntamente con Invemar, Cerrejón y Corpoguajira. La actividad es una iniciativa del sector, en la socialización de la información adquirida en los talleres de formación.

http://www.aquahoy.com/index.php?option=com_content&view=article&id=12188:colombia-en-riohacha-se-realiza-foro-de-actualizacion-en-maricultura&catid=16&Itemid=100030&lang=es



UN GRUPO FUE CALIFICADO EN LA CATEGORÍA A1, MÁXIMA DE COLCIENCIAS, SIENDO EL ÚNICO DE LA ORINOQUÍA.

El trabajo de investigación que durante más de dos décadas ha desarrollado en el área de acuicultura la Universidad de los Llanos (Unillanos) empieza a tener reconocimiento por parte de Colciencias. Mientras el Grupo de Investigación sobre Reproducción y Toxicología de Organismos Acuáticos (GRITOX) fue clasificado recientemente en la categoría A1, máxima de Colciencias entre las cinco del escalafón del Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología de Colombia, otro (el Grupo de Sanidad de Organismos Acuáticos) fue clasificado en la categoría B y dos de sus integrantes favorecidos para desarrollar estudios en el exterior.

Ambos grupos, adscritos al Instituto de Acuicultura de los Llanos (IALL) de la Unillanos, son parte de la 'cosecha' que lo tiene con gran reconocimiento por los avances logrados. Para el profesor y director de GRITOX, Pablo Emilio Cruz, este es el reconocimiento a las universidades cuya producción de conocimiento es más visible y ese es el camino para seguir avanzando en programas académicos de alto nivel de formación. Para Mauricio Medina Robles profesor e investigador del grupo GRITOX, la importancia del trabajo que ha desarrollado hasta ahora radica en el aporte que ha hecho para resolver las necesidades y la problemática de los piscicultores y las comunidades regionales. Medina Robles agregó que el grupo también ha servido para ofrecer oportunidades para que los estudiantes se formen en las tareas investigativas y que luego contribuyan en la solución de problemas de la producción piscícola de la región. Además, precisó que se ha trabajado también en buscar alternativas de especies nativas para lograr introducir y diversificar la piscicultura colombiana, por lo cual el grupo ha trascendido a nivel nacional, adaptando los paquetes tecnológicos para ofrecerlos a los diferentes productores.

Único en toda la Orinoquia

En el país hay 4.072 grupos de investigación reconocidos por Colciencias, de los cuales solo 185 son categoría A1 y GRITOX es el primero de la Unillanos y de la Orinoquia en ser clasificado en la misma.

http://www.eltiempo.com/colombia/llano/ARTICULO-WEB-NEW_NOTA_INTERIOR-8271785.html



NOTICIAS INTERNACIONALES

FILIPINAS : APOYO OFICIAL PARA MEJORAR PRESENTACIÓN DE LA TILAPIA

Consciente del valor de los envases en la comercialización de productos, el Departamento de Investigación Agrícola (BAR) financiará un proyecto del Departamento de Agricultura – Departamento de Pesca y Recursos Acuáticos en la Región 2 (DA-BFAR2) llamado “Comercialización de Productos de Tilapia con Valor Agregado a través de la Mejora del Envase”. “Un buen envase dice mucho sobre la calidad del producto que se comercializa”, afirma Ritchie Rivera, funcionario a cargo del Laboratorio de Procesamiento Pesquero en Tierra, BFAR 2. “Cuanto mejor sea la presentación, atraerá más consumidores”, agrega. Los productos de tilapia se presentarán en envases nuevos con etiquetas que indiquen sus valores nutricionales.



El DA dijo en una declaración emitida la semana pasada que los valores nutricionales constituyen, en realidad, información vital para los consumidores. Los productos de tilapia con valor agregado, desde embutidos, medallones (tilapia rebozada) y tocino, hasta rollos, se venden actualmente en los mercados y supermercados de Tuguegarao, Cagayan y en algunas tiendas de Manila, informa GMA News.TV. “También exhibimos nuestros productos en foros de tecnología y exposiciones de productos como Agri & Fishery Techforum del BAR y Agrilink”, destaca Rivera. “Si se vende la tilapia fresca, se puede ganar cerca de PHP 10 (USD 0,23) a PHP 20 (USD 0,47) por kilo. Mientras que si se procesa el pescado para agregarle valor y presentarlo [el producto procesado] en un buen envase, el precio aumenta”, indica Rivera. Según el funcionario, el objetivo final que se quiere lograr con el proyecto es ingresar en el mercado exportador. “Pero antes, debemos llevar a cabo certificaciones y diversos análisis de laboratorio para satisfacer los estándares de la Unión Europea (UE), Estados Unidos, Japón y, finalmente, penetrar en el mercado mundial”, aclara. Entre tanto, el gobernador de la región de Davao, Corazon Malanyaon, lideró la apertura de un proyecto de cría de tilapia en el que participan el sector público y el privado en una empobrecida aldea costera de Tibanban, una acción que ayudará a los productores de pequeña escala a paliar el hambre que azota la región. Como parte de la iniciativa de Malanyaon, el proyecto de cría de tilapia recibe el respaldo de los gobiernos municipales y provincial, además del apoyo del BFAR, con una inversión de PHP 575.000 (USD 13.329). El Gobierno provincial financió el 40% de proyecto, con PHP 225.000 (USD 5.216), mientras que el BFAR y el gobierno municipal aportaron PHP 175.000 (USD 4.216) y PHP 50.000 (USD 1.159), respectivamente.

<http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?monthyear=&day=5&id=39059&l=s&special=&ndb=1%20target=>

USA: GELATINA DE PESCADO: EL POTENCIAL PARA LOS USOS BIOMÉDICOS

La gelatina natural extraída de la piel brillante del pez marino llamado el abadejo de Alaska algún día podría tener un papel en los usos biomédicos, según un científico del Servicio de Investigación Agrícola (ARS). Químico Bor-Sen Chiou está desarrollando películas o membranas fuertes y flexibles a base de una mezcla de la gelatina de las pieles de pescado y un bioplástico llamado el ácido poliláctico (PLA por sus siglas en inglés) producido con el azúcar fermentado de maíz. Las películas derivadas del pescado y del maíz podrían ser apropiadas para utilización comercial en laboratorios de ingeniería de tejidos, los cuales producirán tejidos semi-sintéticos para reparar los huesos y cartílagos dañados, por ejemplo. Este adelanto podría acelerar la recuperación de los pacientes, ya que los huesos y los cartílagos dañados a menudo requieren mucho tiempo para formar los tejidos necesarios. Chiou está probando las películas experimentales en su laboratorio en el Centro de Investigación de la Región Occidental mantenido por el ARS en Albany, California. ARS es la agencia principal de investigaciones científicas del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA por sus siglas en inglés). En el centro en Albany, Chiou y sus colegas usan un proceso de alta tecnología llamada el electrohilado para hilar juntos la gelatina de pescado y el PLA para formar fibras finas y submicroscópicas. Cuando acumuladas, estas nanofibras forman películas o membranas pálidas. En el futuro en los laboratorios de ingeniería de tejidos, estas películas podrían ser “sembradas” con cultivos de células humanas. Las nanofibras proveerán el andamiaje o las matrices infinitesimales en las cuales las células podrían reproducirse. Luego, los tejidos resultantes podrían ser usados para los trasplantes. Se espera que no haya problemas tales como reacciones alérgicas causadas por la utilización de las membranas a base de la gelatina y el PLA. Actualmente hay algunos dispositivos médicos implantados a base del PLA o componentes del PLA. Chiou y sus colegas—químico Roberto Avena Bustillos y técnicos Hanni Jafri y Tina Williams—podrían ser los primeros en utilizar una mezcla de la gelatina de pescado y el bioplástico a base de maíz para producir la próxima generación de nanofibras. Ellos están colaborando en los estudios con tecnólogos de alimentos Peter J. Bechtel y Cynthia K. Bower, quienes trabajan en la Unidad de Investigación de Agricultura Subártica mantenida por el ARS en Kodiak, Alaska, en buscar nuevos usos para las pieles de pescado y otros sobrantes de las plantas de procesamiento de pescado en Alaska.

http://www.aquahoy.com/index.php?option=com_content&view=article&id=12157:usa-gelatina-de-pescado-el-potencial-para-los-usos-biomedicos&catid=17&Itemid=100031&lang=es



ARTÍCULO CIENTÍFICO

EVALUACIÓN DEL EFECTO PARASITICIDA DE LOS EXTRACTOS ACUOSO Y METANÓLICO DE BUDDLEJA CORDATA HBK (TEPOZÁN) SOBRE COSTIA NECATRIX EN TILAPIA (OREOCHROMIS SP)

RESUMEN

CON EL PROPÓSITO DE PROBAR EL EFECTO PARASITICIDA DEL "TEPOZÁN" (BUDDLEJA CORDATA), SE EXTRAJERON DOS DE SUS COMPUESTOS; EL PRIMERO CON HEXANO (EXTRACTO ACUOSO) Y EL SEGUNDO CON METANOL (EXTRACTO METANÓLICO), Y SE PROBARON CONTRA COSTIA NECATRIX. SE LLEVARON A CABO DOS TRATAMIENTOS CON 24 HORAS DE DIFERENCIA ENTRE ELLOS; SE UTILIZARON CUATRO DOSIS (100 MG/L, 50 MG/L Y 10 MG/L DEL EXTRACTO ACUOSO, Y 100 MG/L, 50 MG/L Y 25 MG/L DEL EXTRACTO METANÓLICO) DISUELTAS EN EL AGUA DEL ACUARIO (CON UN PEZ PARASITADO POR ACUARIO). LOS RESULTADOS NO MOSTRARON EFECTO ALGUNO DEL EXTRACTO ACUOSO, MIENTRAS QUE EL EXTRACTO METANÓLICO A DOSIS DE 25 MG/L, 50 MG/L Y 100 MG/L MATA AL 83.34%, 97.92% Y 100% DE LOS PARÁSITOS, RESPECTIVAMENTE. SE HIZO LA EXTRACCIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL COMPUESTO ACTIVO DEL EXTRACTO METANÓLICO CON CROMATOGRAFÍA EN PLACA DE SÍLICA GEL Y SE OBTUVIERON TRES FRACCIONES (F1, F2 Y F3). SÓLO LA FRACCIÓN F2 MOSTRÓ EFECTO PARASITICIDA CONTRA C. NECATRIX CUANDO SE PROBÓ A DOSIS DE 50 MG/L. ESTA FRACCIÓN REPRESENTA UN GLUCÓSIDO FENILPROPANOIDE LLAMADO VERBASCÓSIDO.

ABSTRACT

TO EVALUATE THE PARASITICIDE EFFECT OF "TEPOZÁN" (BUDDLEJA CORDATA), TWO COMPOUNDS WERE EXTRACTED: THE FIRST ONE WITH HEXANE (AQUEOUS EXTRACT) AND THE SECOND ONE WITH METHANOL (METHANOL EXTRACT). AFTERWARDS, THEY WERE TESTED AGAINST COSTIA NECATRIX. TWO TREATMENTS (24 HOURS AMONG THEM) WERE CARRIED OUT WITH FOUR DIFFERENT DOSES (100 MG/L, 50 MG/L AND 10 MG/L FOR THE AQUEOUS EXTRACT AND 100 MG/L, 50 MG/L AND 25 MG/L FOR THE METHANOL ONE), AND WERE DISSOLVED IN FISH TANK WATER (ONE PARASITIZED FISH PER TANK). RESULTS SHOWED NO EFFECT OF THE AQUEOUS EXTRACT AND A PARASITE KILLER EFFICACY OF THE METHANOL EXTRACT TO 25MG/L, 50MG/L AND 100 MG/L DOSES, WHICH KILLED 83.34%, 97.92% Y 100% OF THE PROTOZOAN, RESPECTIVELY. ACTIVE COMPOUND EXTRACTIONS AND IDENTIFICATION OF THE METHANOL EXTRACT WITH CHROMATOGRAPHIC PLATE OF SILICA GEL WERE FOLLOWED, AND THREE FRACTIONS (F1, F2, F3) WERE OBTAINED. ONLY THE F2 FRACTION SHOWED EFFICACY TO KILL C. NECATRIX, WHEN TESTED AT 50 MG/L DOSE KILLING 81.49% OF THE PROTOZOAN. THIS FRACTION IS A PHENYLPROPANOID GLYCOSIDE CALLED VERBASCOSI

<http://132.247.253.81/index.php/rvm/article/view/13139/12476>

EVENTOS

⇒ I FORO INTERNACIONAL & V FORO REGIONAL DE ACUICULTURA. PISCICULTURA MÁS ALLÁ DE LA PISCICULTURA. TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA EL FUTURO.

TEMARIO:

- Institucionalidad y Acuicultura Colombiana
- Últimas Tendencias en Producción Rentable y Sostenible
- La Piscicultura como fuente de Industrias Alternas
- Valor Agregado y Mercadeo
- Políticas y Organización Gremial para la eficiencia

www.convocatoriascolombia.com/foro_a/index.htm

I FORO INTERNACIONAL & V FORO REGIONAL DE ACUICULTURA
PISCICULTURA MÁS ALLÁ DE LA PISCICULTURA
 tecnología e innovación para el futuro
 Villavicencio 25 y 26 de noviembre de 2010
 Lugar: Teatro La Voragine

DIRECCIONADO A:
 Empresarios e industriales de la acuicultura, productores, dirigentes institucionales, agremiacionales, investigadores, estudiantes e inversionistas interesados en tener un acercamiento de primera mano con uno de los sectores agroindustriales más dinámicos del país.

TEMARIO:

- Institucionalidad y acuicultura colombiana
- Últimas tendencias en producción rentable y sostenible
- La piscicultura como fuente de industrias alternas
- Valor agregado y mercadeo
- Políticas y organización gremial para la eficiencia

INFORMES E INSCRIPCIONES
 Secretaría Técnica de la Cadena Piscícola del Meta
www.convocatoriascolombia.com/foro_a/index.htm
 foroeta2010@gmail.com
 Teléfono: (81) 672 8516 - Cel: 311 8989480

⇒ TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA DE POLICULTIVO BOCACHICO-TILAPIA ROJA, APOYADO EN LA APLICACIÓN DE TIC

<http://www.renata.edu.co/index.php/renata-en-vivo/22-especiales/1689-transferencia-tecnologica-del-sistema-de-policultivo-bocachico-tilapia-roja-apoyado-en-la-aplicacion-de-tic.html>

⇒ IV SIMPOSIO ANUAL NICOVITA: AFIANZANDO LA CADENA DE VALOR

<http://www.aquahoy.com/index.php?>

op-

[tion=com_events&task=icalrepeat.detail&evid=206&Itemid=100008&year=2010&month=11&day=16&uid=a6345c41a7359b8e071c686435a7f522&lang=es](http://www.aquahoy.com/index.php?option=com_events&task=icalrepeat.detail&evid=206&Itemid=100008&year=2010&month=11&day=16&uid=a6345c41a7359b8e071c686435a7f522&lang=es)

⇒ DIPLOMADO EN ACUICULTURA DE AGUAS CONTINENTALES

<http://www.aquahoy.com/index.php?>

op-

[tion=com_events&task=icalrepeat.detail&evid=210&Itemid=100004&year=2010&month=09&day=18&uid=ef5294d0c3fdb266f8cbb4a5c78ec32d&lang=es](http://www.aquahoy.com/index.php?option=com_events&task=icalrepeat.detail&evid=210&Itemid=100004&year=2010&month=09&day=18&uid=ef5294d0c3fdb266f8cbb4a5c78ec32d&lang=es)

⇒ II CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

<http://www.agronline.es/agenda-ii-congreso-internacional-calidad-productos-pesqueros/1/248.html>

⇒ SEMINARIO INTERNACIONAL DE CULTURA DIGITAL: SOCIALIZACIÓN DE LA POLÍTICA NACIONAL DE USO RESPONSABLE DE TIC

<http://www.renata.edu.co/index.php/renata-en-vivo/22-especiales/1603-seminario-internacional-de-cultura-digital-socializacion-de-la-politica-nacional-de-uso-responsable-de-tic.html>

ENLACES DE INTERES

| | |
|--|---|
| Buenas ideas y proyectos innovadores en el 'Mes del Emprendimiento' | http://www.diariodelhuila.com/noticia/7106 |
| Este fin de semana se realizará el torneo nacional de pesca deportiva del país "pispesca" en Puerto Gaitán | http://www.rcnradio.com/noticias/locales/09-11-10/este-fin-de-semana-se-realizar-el-torneo-nacional-de-pesca-deportiva-del-p |
| Avanza proyecto que regula fijación de cuotas anuales de captura pesquera | http://economia.terra.com.co/noticias/noticia.aspx?idNoticia=201011032027_INV_79368849 |
| Reducir pesca de atún rojo es la única vía para salvarlo | http://www.portafolio.com.co/internacional/europa/reducir-pesca-de-atun-rojo_8313301-3 |
| La pesca de atún atrae a empresas chinas | http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?monthyear=&day=17&id=39257&l=s&special=&ndb=1%20target= |



CONTACTENOS

Calle 7 No 6 - 27. Edificio Caja Agraria - Piso 13

Telefax (8) 8721468

Neiva – Huila

www.acuapezcdt.org