

El IFAPA (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agroalimentaria y Pesquera) tiene entre sus funciones la formación en el ámbito de la actividad agraria y pesquera. Entre las actividades pesqueras que son competencia de la Junta de Andalucía se encuentra el marisqueo desde embarcación y a pie. Para la realización de estas actividades es necesaria una formación encaminada su desarrollo teniendo en consideración buenas prácticas con el fin de favorecer la conservación de los recursos explotados.

Durante el curso se expondrán las normas y procedimientos que rigen esta actividad en todos sus aspectos, desde las que se refieren a la propia actividad extractiva, las normas sanitarias, de conservación del recurso y del medio ambiente hasta los procedimientos a seguir para la comercialización.

IFAPA

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)
Avd. Grecia s/n
41012 Sevilla



IFAPA

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera

CURSOS Y JORNADAS

FORMACIÓN PARA LA ACTIVIDAD MARISQUERA (5 Ediciones)*

1ª Edición - ALMONTE - 6 A 10 DE JULIO DE 2020

2ª Edición . HUELVA – 13 A 17 DE JULIO DE 2020



* Las ediciones 3ª a 5ª se celebrarán a partir de septiembre



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA

Temario

- **Medio físico**

Características del mar y los estuarios. Costas, Mareas, Litoral del Golfo de Cádiz.

- **Biología de las especies de interés marisquero**

Moluscos bivalvos, gasterópodos, erizos y anémonas. Alimentación y reproducción. Tallas mínimas y vedas.

- **Zonas de producción**

Principales toxinas, Técnicas de diagnóstico, Cierres y aperturas de zonas. Aspectos sanitarios. Normativa.

- **Marisqueo a pie**

Artes y técnicas de pesca. Normativa: específica de la actividad y de las zonas protegidas. Factores de riesgos y medidas de prevención.

- **Marisqueo en inmersión de longuerón, erizos y anémonas**

Artes y técnicas de pesca. Normativa: específica de la actividad y de las zonas protegidas. Factores de riesgos y medidas de prevención.

- **Comercialización.**

Depuración. Normativa y procedimientos. Venta en lonja. Centros de depuración

- **PRÁCTICAS**



INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN

ES OBLIGATORIO EL USO DE MASCARILLAS

CURSO PRESENCIAL DE 30 HORAS LECTIVAS
NÚMERO DE ALUMNOS: 20
HORARIO. 8:30H – 14:30 H

INSCRIPCIONES:

Portal IFAPA:

<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/>

Portal IFAPA > Formación y transferencia > Portal de Actividades de Formación y Transferencia > Buscar

ORGANIZACIÓN E INFORMACIÓN:

IFAPA Centro Agua del Pino
Ctra. El Rompido – Punta Umbría km 4
El Rompido (Huelva)

Tlf. 959 024 901
cartaya.ifapa@juntadeandalucia.es

