



115º Aniversario
Ilustre Colegio Oficial
de Veterinarios de la
Región de Murcia

CURSO DE INSPECCION VETERINARIA DE PESCADOS **Y PRODUCTOS DE LA PESCA**

La producción pesquera, entendiéndose como tal tanto la pesca extractiva como la acuicultura, es una fuente de recursos alimenticios para la humanidad que es el 20% de las fuentes de proteínas en la dieta del hombre, llegando incluso en zonas en vías de desarrollo a ser el 50% de la proteína que se ingiere diariamente.

Es reconocida la salubridad de la dieta a base de pescado particularmente por sus ácidos grasos insaturados de los que destacan el DHA y EPA, por el alto contenido en aminoácidos esenciales y por fácil digestibilidad, características que la hacen especialmente adecuada para determinados grupos de la población. Las dietas asociadas a elevados consumos de pescado se asocian inequívocamente a elevadas esperanzas de vida media, junto a la práctica de otros hábitos más allá del puramente alimenticio.

Sin embargo, los productos pesqueros no están exentos de riesgos para la salud humana y ambiental, y es necesario que los profesionales de la salud conozcan no solo sus beneficios, sino también aquellos factores que asociados al consumo de pescado pueden representar riesgos sanitarios, o incluso de fraude al consumidor.

Este curso pretende actualizar los conocimientos en la inspección de pescados y productos de la pesca, desde la higiene en su producción hasta la comercialización y consumo, pasando por elementos clave como son la identificación de especies, etiquetado, y trazabilidad de los productos pesqueros, generando debate sobre los hallazgos más frecuentes en la inspección, así como de los tipos de fraude a los que se enfrenta la inspección y el propio consumidor.

Objetivos:

- Adquirir conocimientos sobre el sector de la pesca y la acuicultura como sector primario de producción animal.
- Identificar las especies más frecuentes en las pesquerías mediterráneas.
- Contrastar los campos que forman parte del etiquetado obligatorio de productos pesqueros.
- Descomponer la cadena de producción para seguir la trazabilidad de los productos pesqueros.
- Identificar y evaluar los riesgos de los productos pesqueros.
- Formular y contrastar juicios de aptitud para el consumo
- Actualizar conocimientos en el control sanitario y aptitud para el consumo de pescados y productos de la pesca en lonjas y puntos de venta.



115º Aniversario

Ilustre Colegio Oficial
de Veterinarios de la
Región de Murcia

PROGRAMA

18 de Noviembre.

09:30h.- LA PESCA Y LA ACUICULTURA COMO SISTEMA DE PRODUCCION PRIMARIA. UNA VISION GLOBAL. LA PERSPECTIVA DEL CRECIMIENTO AZUL. (1 horas)

Emilio María Dolores Pedrero. J.S. Pesca y Acuicultura. CARM

10:30h.- ETIQUETA Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS (1 hora)

Miguel Ángel Sánchez Rivera. Veterinario. Serv. Pesca y Acuicultura. CARM

11:30h.- Descanso

12:00h.- IDENTIFICACION DE PESCADOS POR MODALIDAD DE PESCA. MARCADORES MORFOLOGICOS Y MARCADORES MOLECULARES. (2 horas)

José Peñalver García. Veterinario. Serv. Pesca y Acuicultura. CARM

19 de Noviembre.

09:30h.- HIGIENE EN LA PRODUCCION PRIMARIA DE PESCA Y ACUICULTURA (1,15horas).

José Peñalver García. Serv. Pesca y Acuicultura. CARM

10:45h.- HALLAZGOS MÁS FRECUENTES EN LAS INSPECCION. TIPOS DE FRAUDES A LO LARGO DE LA CADENA DE PRODUCCION (45 min.)

Jesús Carrasco Gómez. J.S. Seguridad alimentaria y zoonosis. CARM

11:30h.- Descanso

12:00h.- SEGURIDAD ALIMENTARIA: RIESGOS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS. (1h)

Ángel Yagüe Sánchez. Veterinario de MercaMadrid. Madrid Salud.

13:00h.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS. APTITUD PARA EL CONSUMO. (1 hora.)

Ángel Yagüe Sánchez. Veterinario de MercaMadrid. Murcia Salud.

Módulo de prácticas (3 horas)

18/19 de Noviembre.

18:00h.- VALORACION PRACTICA DE IDENTIFICACION DE ESPECIES Y ETIQUETADO EN PRIMERA VENTA. Lugar: Lonja de Primera Venta. (1,5 horas)

Marcelo Martínez Palao. Miguel Ángel Carrión Vilches. Emilio María Dolores Pedrero.

21:00h.- VALORACION PRACTICA DE TRAZABILIDAD, ETIQUETADO E IDENTIFICACION DE ESPECIES Y APTITUD PARA EL CONSUMO. Lugar: Lonja de Segunda Venta. (1,5 horas)

Ángel Yagüe y Miguel Ángel Sánchez Rivera

Evaluación del curso

Remisión de un ejercicio por escrito cuyos contenidos necesitarán como media una hora de trabajo.

Total 1 hora



115º Aniversario

Ilustre Colegio Oficial
de Veterinarios de la
Región de Murcia

Carga Horaria Total (0,4 ECTS)

Teoría	8 horas
Prácticas	3 horas
Evaluación	1 hora
TOTAL	12 horas

Metodología docente

	Horas	Presencialidad
Clases de teoría	8	100
Prácticas	3	100
Evaluación del curso	1	0
	12	

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

Horas lectivas

- 12 horas.
- Control de asistencia mediante firma diaria. Asistencia mínima exigida: 80%.

Matrícula

- 60 € Colegiados en Murcia
- Entidad Bancaria: Banco de Sabadell
- No de Cuenta: ES75 0081 0210 1400 0204 0512

Plazo de inscripción:

- Hasta el 10 de octubre de 2019.
- Número máximo de admitidos: 40
- Admisión por riguroso orden de registro de entrada en las oficinas del Colegio, con preferencia en la primera edición de aquellos veterinarios colegiados que en su trabajo tengan funciones en inspección sanitaria de pescados y producto de la pesca en establecimientos de venta directa al consumidor final.
- Director del curso : Emilio Maria Dolores Pedrero
- Coordinador : Clemente Cano Martinez