

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.



Centro IFAPA *Agua del Pino*
Instituto de Investigación y Formación
Agraria y Pesquera (IFAPA)
Ctra. El Rompido – Punta Umbría, km 4
Cartaya (Huelva)



CURSOS Y JORNADAS

FORMACIÓN PARA LA ACTIVIDAD MARISQUERA (5 Ediciones)*

- 1ª Edición – IFAPA EL TORUÑO (PTO. STA. MARÍA, CÁDIZ) – 15-19 DE MARZO DE 2021
- 2ª Edición – AYAMONTE (HUELVA) – 22-26 DE MARZO DE 2021
- 3ª Edición – LEPE (HUELVA) – 5-9 DE ABRIL DE 2021
- 4ª Edición – ISLA CRISTINA (HUELVA) – 12-16 DE ABRIL DE 2021
- 5ª Edición – IFAPA EL TORUÑO (PTO. STA. MARÍA, CÁDIZ) – 26-30 DE ABRIL DE 2021



* Localidades y fechas de celebración pueden sufrir modificaciones



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**



ES OBLIGATORIO EL USO DE MASCARILLAS

INSCRIPCIONES E INFORMACIÓN

CURSO PRESENCIAL DE 30 HORAS LECTIVAS
NÚMERO DE ALUMNOS: 25
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
Cartaya (Huelva)

Tlf.: 671 532 188 / 959 024 901 / 671 532 189
cartaya.ifapa@juntadeandalucia.es

