

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.



Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Pesca,
Agua y Desarrollo Rural

Instituto Andaluz de Investigación
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria
y de la Producción Ecológica



www.ifapa.es

CURSOS Y JORNADAS

FORMACIÓN PARA LA ACTIVIDAD MARISQUERA

CENTRO IFAPA AGUA DEL PINO

6 al 10 de noviembre de 2023



DL: Pendiente de asignar

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



**Junta
de Andalucía**

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**



INSCRIPCIONES E INFORMACIÓN

CURSO PRESENCIAL DE 30 HORAS LECTIVAS
NÚMERO DE ALUMNOS: 25
HORARIO. 8:30H – 14:30 H

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Centro IFAPA Agua del Pino
Ctra. El Rompido – Punta Umbría km 4
21459 - El Rompido (Huelva)

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:

Centro FAPA Agua del Pino
Ctra. El Rompido – Punta Umbría km 4
Cartaya (Huelva)
Tlf. 671 532 204

cartaya.ifapa@juntadeandalucia.es

