

Temario

1. Acuicultura: definición, tipos, métodos. Estadística general de las pesquerías locales, especies de interés con potencial de cultivo
2. Análisis FODA de la actividad pesquera local/nacional
3. Buenas Prácticas Acuícolas (BPA). De la pesca a la mesa, posibilidades de desarrollo comunitario
4. Análisis crítico de la investigación aplicada realizada por el Instituto, propuesta de soluciones para incrementar éxito de las pesquerías
5. Bases anatómicas y evaluación de la frescura en peces, moluscos y crustáceos.
6. Manejo de capturas y pos-cosecha. Posibilidades de nuevos productos y canales de comercialización de la pesca local/nacional
7. El frío en la industria pesquera. Preservas y conservas de productos pesqueros.
8. ETA, vinculadas a los productos de la pesca. Parásitos de los peces locales y potencial de zoonosis
9. HACCP aplicado a la pesquería local/nacional
10. Parámetros acuáticos de importancia en los peces, moluscos y crustáceos, y posibles efectos del cambio climático