



MAR ENET

Atlantic Maritime Ecosystem Network



With the contribution of the European Maritime
and Fisheries Fund of the European Union



Curso gratuito OPERADOR DE LONJA

Formación básica para trabajar en lonjas pesqueras

Curso introductorio para facilitar la incorporación de trabajadores en empresas relacionadas con las actividades comercializadoras de productos pesqueros. Diseñado conjuntamente por la Autoridad Portuaria de Vigo y la Asociación de Comercializadores del Puerto de Vigo (ACOPEVI), el curso se impartirá por docentes de la Universidade de Vigo y Ardora Formación y Servicios S. Coop. Galega.

Fórmate en un sector que está experimentando una gran transformación y profesionalización. Mejora tu CV en sólo 25 horas.

Duración: 25 horas

Idioma: Castellano/Gallego

Modo: presencial (Puerto de Vigo)

Fecha: 20,21,22,23,24 y 28 de
septiembre de 2021

Horario: 20, 21, 22, 23 y 24 de 16:00 a 20:00
28 de 06:00 a 12:00

Destinatarios: Personas que quieran mejorar su empleabilidad en el sector pesquero y trabajadores que busquen mejorar su CV ya adquirir una mayor profesionalización

Resultados del aprendizaje:

1. Conocimiento de los principales procesos y actividades que posibilitan la comercialización de productos pesqueros
2. Identificación de las principales especies comerciales
3. Capacidad para evaluar el grado de frescura

Inscripción: https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/formularios/encuesta/cubrir_paso1/8829

Programa

- I. Pesca extractiva y marisqueo. Descripción y regulación de la actividad
- II. Acuicultura. Descripción y regulación de la actividad
- III. Principales especies comerciales. Identificación y regulación
- IV. Comercialización de productos pesquero. Características, fases y regulación
- V. La lonja: primera venta, gestión y regulación
- VI. El mercado: segunda venta, gestión y regulación
- VII. Grado de frescura. Características organolépticas
- VIII. Cadena de frío en la comercialización
- IX. Presentación de productos pesqueros
- X. Etiquetado y Trazabilidad
- XI. Importancia de la gestión de residuos
- XII. Calidad y Seguridad Alimentaria en la comercialización y exportación de productos pesqueros
- XIII. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- XIV. Principales riesgos laborales
- XV. Jornada práctica:
 - a. **Primera Parte:** Visita a la Lonja del Puerto de Vigo
 - b. **Segunda Parte:** Práctica en una empresa comercializadora
 - Identificación de especies
 - Características organolépticas
 - Preparación, presentación, etiquetado, envasado y envío
 - c. **Tercera parte:** Visita a una Lonja de Marisco

MAR ENET

Atlantic Maritime Ecosystem Network



With the contribution of the European Maritime
and Fisheries Fund of the European Union

Coordination:

Universidade de Vigo – Campus do Mar
Edificio Filomena Dato – Oficina 51

www.marenet.org