

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

www.avhic.com

Píndoles formatives

"Els paràsits en els productes de la pesca"

Conscients de la conjuntura econòmica actual, així com de la necessitat de formació continuada dels Tècnics i professionals dedicats a la Seguretat i Tecnologia alimentària, a AVHIC (Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya) hem fet un important esforç per adaptar-nos i facilitar una **formació de qualitat**, amb ponents de reconegut prestigi en el sector, però amb una fórmula que permet tractar temes molt concrets, en un temps reduït, amb la qualitat tècnica de sempre, però amb un preu molt ajustat, per facilitar l'accés a tothom.

Aquest nou producte l'hem anomenat "**Píndoles formatives**", i són mòduls de formació de 3 hores, a un preu just i, per tant, oberts a la major part dels Tècnics.

La píndola que us proposem revisa els riscos sanitaris derivats del possible consum de peix parasitat i productes elaborats a partir d'aquest, en associació amb les pèrdues econòmiques i escassa qualitat derivada del parasitisme en productes pesquers i de l'aqüicultura.

La sessió s'ha orientat cap a la presentació de les espècies de paràsits més freqüents en el peix i marisc destinat al consum humà, així com als mètodes de detecció i inactivació existents i en continu desenvolupament. Es tracta d'una píndola formativa que també aprofundirà en les espècies poc conegudes encara que també molt freqüents en els ambients aquàtics marins i continentals.

Programa de la píndola formativa

- Dades aportades per les Agències de seguretat Alimentària
 - Espècies paràsites en els productes de pesca
 - Tècniques d'estudi i identificació
- Els paràsits: Més enllà de la normativa?
 - Les estratègies per mantenir el seu cicle biològic
 - Bioindicadors de la seva presència
- Sessió practica: Detecció i identificació de paràsits en peixos destinats al consum

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual, amb una part practica on es visualitzarà espècies paràsites *in vivo*.



Destinataris

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària i / o la Tecnologia Alimentària.
- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

Dades:

- **Data:** Dimecres 25 d'abril de 2018
- **Horari:** 16 a 19 hores (3 hores lectives)
- **Lloc de realització:** Col·legi oficial de Veterinaris de Girona. C/ cor de maria,10 ent3 17002 – Girona

Ponent

- **Sra. Mercedes Villa.** Doctora en Ciències Biològiques. Professor associat del Departament de Biologia, Sanitat i medi Ambient del Grau de Farmàcia i Ciència i Tecnologia dels Aliments - Universitat de Barcelona (UB).

Preus

- Socis d'AVHIC: 35€ (*preferència d'inscripció en cas d'omplir-se les places disponibles*)
- Veterinaris col·legiats i estudiants: 45€
- Altres: 60€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com. Més informació a [@avhic1993](https://twitter.com/avhic1993) i a avhic@avhic.com

El preu inclou el certificat acreditatiu de l'activitat.

Places limitades.

El material didàctic del curs estarà, prèviament, en el lloc web d'AVHIC en format pdf i a disposició dels assistents. No s'entregarà còpia en paper.

