



## Curso sobre Parasitos en Peixes de Interese Comercial. O Caso do *Anisakis*



**Colexio Oficial  
de Biólogos  
de Galicia**

Colabora:



Facultade de Bioloxía  
Universidade de Vigo

### Número de Prazas:

Mínimo 10 alumnos  
Máximo 15 alumnos

### Datas e Horario:

Do 7 ao 18 de setembro de 2009.  
Luns a venres, das 17:00 ás 20:30 horas.

### Características do Curso:

30 horas lectivas (21 teoría, 9 práctica).  
Entregarase Certificado de Asistencia.

### Lugar de Celebración do Curso:

Facultade de Bioloxía Universidade de Vigo  
Campus Lagoas-Marcosende

### Prazo de Inscripción:

Ata o 24 de agosto de 2009 ou ata cubrir o  
nº de prazas.

### Cotas de Inscripción:

Colexiados COBs e estudantes de Bioloxía (2º ciclo, demostrando esta condición):	195,00 €
Non colexiados e outras titulacións:	290,00 €

A selección farase por rigurosa orde de recepción dos correspondentes boletíns e xustificantes de pago no COBGA. *Non se admiten reservas por ningún medio. O COBGA resérvase o dereito de cancelar o curso de non haber inscricións suficientes*

### Información:



**Colexio Oficial  
de Biólogos  
de Galicia**

Tel. 981-53 14 40 ■ Fax 981-53 42 25  
cursos@biologosdegalicia.org  
<http://www.biologosdegalicia.org/cursos.htm>

## Curso sobre Parasitos en Peixes de Interese Comercial. O Caso do *Anisakis*

Nome e Apelidos: ..... NIF: .....

Enderezo: ..... CP-Localidade: .....

Data de nacemento: ..... (para os efectos da póliza de seguro suscrita polo COBGA para os participantes nas súas actividades de formación)

Titulación: ..... Colexiado COBGA nº: .....

Empresa/Organismo: ..... Cargo: .....

Para confirmación celebración curso: CE: ..... Tel./móbil: .....

Observacións: .....

Fago efectivo o importe do curso, euros ..... por medio de transferencia á conta do COBGA nº 2091-0341-82-3040016992 (Caixa Galicia, Urbana 4, Santiago de Compostela). Envíalles por fax este Boletín de Inscripción e o xustificante da dita transferencia.

## Xustificación da Actividade

A presenza de parasitos nos produtos pesqueiros constitúe un dos problemas actuais do sector. Ademais de ser un problema de saúde pública, o parasitismo supón importantes perdas económicas xa que afecta á comercialización dos produtos pesqueiros e os seus derivados.

A solución atópase en que a industria que intervé n no procesamento, transformación e comercialización dos produtos pesqueiros desenvolva medidas de control previas á comercialización, que reduzan e/ou eliminen a presenza de larvas viables no peixe e os seus derivados. Esta situación precisa de persoal técnico cualificado cos coñecementos específicos necesarios para poder abordar dita problemática.

Neste curso formarase aos asistentes dun xeito teórico-práctico capacitándoos no control, detección e inactivación destes parasitos.

## Obxectivos

- Coñecemento dos principais grupos de parasitos presentes en peixes de interese comercial.
- Coñecemento da problemática asociada á presenza de parasitos en peixes de interese comercial.
- Coñecemento do caso particular das larvas de anisakuídos.
- Coñecemento das principais técnicas de detección e métodos de inactivación de larvas de anisakuídos.
- Coñecemento da normativa relacionada co control da presenza de parasitos en produtos da pesca.
- Capacitación para a detección e identificación de larvas de anisakuídos.

## Docencia e Coordinación

Ana Aguilar Piñeiro. Doutora en Bioloxía. Consultora e formadora en seguridade alimentaria (Arola Consultora do Mar s.l.p).

Rita Pesqueira Portas. Bióloga. Consultora e formadora en seguridade alimentaria (Arola Consultora do Mar s.l.p).

## Destinatarios

Persoal técnico dos departamentos de calidade e produto da industria alimentaria relacionada cos produtos pesqueiros e co sector da pesca en xeral, universitarios (licenciados e estudantes) que queiran iniciarse no tema, así como hostaleiros e profesionais do gremio que manipulen alimentos.

## Observacións

Foi solicitado o **Recoñecemento de Interese Sanitario** pola Consellería de Sanidade.

## Método de Traballo

As sesións dividiranse en dous bloques ben diferenciados, teóricas e prácticas. Nas primeiras presentaranse os conceptos relativos a problemática das parasitoses asociadas a peixes de interese comercial e o caso das larvas de anisakuídos, onde destaca a parasitación por *Anisakis simplex* e a problemática que este amosa. Así mesmo, revisaranse os métodos de detección e inactivación dos parasitos presentes no peixe, así como das medidas preventivas previas á captura. Nas sesións prácticas abordarase a detección de parasitos e a súa identificación, como base de coñecemento necesaria para poder acometer actuacións en relación a eles, como persoal técnico responsable da calidade e seguridade alimentaria.

## Programa:

### Teoría

- Introducción: xeneralidades sobre os parasitos, localización, ciclo biolóxico, etc.
- Principais grupos de parasitos presentes en peixes de interese comercial.
- Problemática asociada á presenza de parasitos en peixes de interese comercial.
- A seguridade alimentaria e os parasitos en peixes de interese comercial.
- Introducción ás zoonoses asociadas ao consumo de peixe cru.
- Anisakiose e alerxia.
- Ciclo biolóxico e hospedeiros.
- Morfoloxía e identificación das larvas de anisakuídos (características diferenciadoras).
- Epidemioloxía e distribución xeográfica.
- Medidas de control previas á comercialización. Tratamento do peixe a bordo.
- Técnicas de detección, vantaxes e inconvenientes.
- Métodos de inactivación.
- Resistencia das larvas a outros procesados.
- Normativa aplicable á produción e comercialización dos produtos derivados da pesca.

### Práctica

- Procesamento de hospedeiros. Mostraxe a bordo e en terra, técnicas.
- Procesado de larvas de anisakuídos para o seu estudo ao microscopio óptico.
- Plan de mostraxe I: Determinación do tamaño da mostra: especies hospedeiras, artes de pesca, época do ano...
- Plan de mostraxe II: Tratamento estatístico dos resultados.