

ANFACO-CECOPESCA ORGANIZA CONJUNTAMENTE CON LA FAO Y CIHEAM UN CURSO INTERNACIONAL SOBRE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS DEL MAR

El curso se celebrará en la sede de ANFACO-CECOPESCA, reuniendo a 29 alumnos de 13 países y 4 continentes con experiencia previa en el complejo mar-industria y en instituciones públicas vinculadas al sector

Permitirá conocer los últimos avances tecnológicos en el ámbito de la transformación de productos del mar y su aplicación a la nutrición y salud, la sostenibilidad y la generación de valor añadido para los consumidores

Incluirá sesiones prácticas en el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (CECOPESCA), centro de referencia en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria de productos pesqueros, y visitas guiadas a la Autoridad Portuaria de Vigo y empresas como Pereira, FRIVIPESCA (Grupo Pescanova), Mariscos Ría de Vigo y DILSEA.

En la sede de ANFACO-CECOPESCA en Vigo, del 4 al 8 de febrero de 2013, se celebrará el **Curso Avanzado sobre Transformación de Productos del Mar: tecnologías modernas y desarrollo de nuevos productos**, organizado conjuntamente por el Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ) del Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), y ANFACO-CECOPESCA.

El curso reunirá a 29 alumnos procedentes de 13 países y 4 continentes, principalmente de la cuenca mediterránea, profesionales con experiencia previa en el complejo mar-industria y de las instituciones públicas.

Al diseñar el Curso se han tenido en cuenta las tendencias hacia el aumento en el consumo de productos del mar por razones nutricionales y de salud, la proyección de futuro de la producción pesquera y acuícola mundial de forma global y por zonas, y la reciente evolución de los mercados. Para las empresas de los productos de la pesca y acuicultura, la mejora continua en el procesamiento, el uso responsable e integral de los recursos disponibles y el desarrollo de nuevos productos forman parte de su estrategia; por ello el curso permitirá conocer los últimos avances tecnológicos en el ámbito de la transformación de productos del

NOTA DE PRENSA



mar y su aplicación a la nutrición y salud, la sostenibilidad y la generación de valor añadido para los consumidores.

Bajo esta perspectiva, el objetivo general de este curso es presentar los desarrollos recientes en áreas importantes de transformación de pescados y mariscos, con especial atención a las nuevas tecnologías y el desarrollo de nuevos productos, de manera que al final del mismo los participantes conozcan los retos y oportunidades en los mercados de pescados y mariscos, la comprensión de la importancia de la calidad y seguridad de los productos del mar procesados, las novedades en las tecnologías de transformación para posibilitar una plena utilización de los recursos, así como el impacto de nuevos productos en el mercado internacional.

Las características internacionales del curso, tanto en cuanto al profesorado como al alumnado, favorecen el intercambio de experiencias y puntos de vista. En consecuencia se incluyen sesiones prácticas y demostraciones en ANFACO-CECOPESCA, Centro de referencia de calidad y seguridad alimentaria de productos pesqueros, y visitas guiadas a la Autoridad Portuaria de Vigo y empresas como Pereira, Mariscos Ría de Vigo y DILSEA, así como a otras empresas colaboradoras en el evento, como FRIVIPESCA (Grupo Pescanova).