

## **Els productes de la pesca i les seves transformacions**

---

**Data: 26 d'abril de 2017**

Horari: de 06:00 a les 12:00 hores

Lloc: Sala d'Actes del centre Directiu de Mercabarna

Adreça: C/Major, 76, Mercabarna 08040 Barcelona

Punt de trobada: per a la visita al Mercat Central del Peix a Mercabarna serà a la recepció del mateix edifici del centre Directiu

Tema: La seguretat alimentaria del peix i dels productes de la pesca

- 06:00 a 07:30 hores: Visita al Mercat Central del Peix
- 07:30 a 08:00 hores: Descans
- 08:00 a 11:00 hores: Requisits sanitaris dels productes de la pesca i control oficial.  
Docents:
  - Montserrat Ramoneda. Cap del Servei de Control Alimentari de Mercats Centrals. Agència de Salut Pública de Barcelona
  - Vanesa Esteva. Inspectora del Mercat Central del Peix. Agència de Salut Pública de Barcelona
- 11:00 a 12:00 hores: Requisits sanitaris de les peixateries: estructures i pràctiques de manipulació.  
Docent:
  - Pere Balfagón. Cap del Servei de Control Alimentari i Intervencions. Agència de Salut Pública

**Data: 3 de maig de 2017**

Horari: de 10:30 a 17:00 hores

Lloc: Llotja d'Arenys de Mar

Adreça: Moll pesquer s/n, 08350 Arenys de Mar

Tema: Introducció i generalitats del món del peix

- 10:30 a 11:30 hores: Arts de pesca  
Docent:
  - Jordi Rodón. Cap de Secció de Pesca i Marisqueig. Direcció General de Pesca i Afers Marítims. Generalitat de Catalunya
  
- 11:30 a 12:30 hores: Etiquetatge i traçabilitat. Circuits de comercialització dels productes de pesca.  
Docent:
  - Pilar Todó. Responsable de comercialització pesquera. Direcció General de Pesca i Afers Marítims. Generalitat de Catalunya
  
- 12:30 a 13:00 hores: Descans
  
- 13:00 a 14:00 hores: Identificació dels peixos més comuns i aspectes qualitius del peix: grau de frescor, talles mínimes.  
Docent:
  - Josep Maria Muntada. Expert en la Identificació dels productes de la pesca dels caladors mundials. Direcció General de pesca i Afers Marítims. Generalitat de Catalunya
  
- 14:00 a 15:00 hores: Pla Nacional de control de la traçabilitat.  
Docent:
  - Albert Maria i Soliva. Cap de Secció de Control i Inspecció. Direcció General de Pesca i Afers Marítims. Generalitat de Catalunya
  
- 15:00 a 16:00 hores: Dinar
  
- 16:00 a 17:00 hores: Visita a la Llotja amb Antonio Marzoa Notlevsen. Patró Major de la Confraria de Pescadors d'Arenys de Mar

**Data: 10 de maig de 2017**

Horari: de 09:30 a 14:00 hores

Lloc: Espai Tonyina, S.L.

Adreça: Torrent d'en Puig, 1, 08358 Arenys de Munt  
Entrada per la botiga

Tema: Tecnologia dels preparats del peix i els productes de la pesca

- 09:30 a 10:30 hores: Proteïnes i greixos del peix: característiques i canvis durant el processat  
Docent:
  - Reyes Pla. Catedràtica de Tecnologia dels aliments. Departament de ciència Animal i dels Aliments. Universitat Autònoma de Barcelona
  
- 10:30 a 10:45 hores: Descans
- 10:45 a 12:45 hores: Tecnologia de les elaboracions amb peix i productes de la pesca.  
Docent:
  - Reyes Pla. Catedràtica de Tecnologia dels aliments. Departament de ciència Animal i dels Aliments. Universitat Autònoma de Barcelona
  
- 12:45 a 14:00 hores: Visita a l'Espai Tonyina, de l'empresa FRIME

\*\*\* per accedir a l'obrador, cal anar equipat amb: bata, gorra, mascareta, peücs . Sense rellotge, braçalets, anells i arracades \*\*\* Se us facilitarà un Kit

**NO ES PODEN FER FOTOGRAFIES**