

La pesca artesanal sostenible

Formación gratuita online, sencilla y gráfica

RESTAURAMAR

RESTAURADORES Y RESTAURANTES
POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

Visión integral de la actividad pesquera con énfasis en la pesca artesanal.

Duración 15 horas.

Se otorgará Certificado de Desempeño.



Inscripción en
www.restauramar.org

Con el apoyo de:



fundación
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France

FUNDACIÓN
LONXANET
PARA LA PESCA SOSTENIBLE

La pesca artesanal sostenible

Curso de formación online de 4 unidades

RESTAURAMAR

RESTAURADORES Y RESTAURANTES
POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

Temario

Unidad 1. La pesca artesanal

Unidad 2. La trazabilidad de los productos pesqueros

Unidad 3. La acuicultura

Unidad 4. El cambio climático y la contaminación marina

Objetivos

Al final de este módulo sabrás:

- ¿Por qué es importante la pesca artesanal?
- ¿Qué diferencia la pesca artesanal de otros sectores?
- ¿Qué Reservas Marinas de Interés Pesquero existen en Galicia?
- ¿Qué problemas presenta la actual comercialización de los productos procedentes de la pesca artesanal?
- Algunas técnicas propias de la pesca artesanal en Galicia.

Unidad 1

1

La pesca artesanal: visión global

Reconocimiento jurídico · Principios

2

La pesca artesanal en la Unión Europea

Concepto · Objetivos · Ámbitos de actividad · TAC y cuotas · FEMP

3

¿Qué es la pesca artesanal?

Diferencias con otros sectores productivos

4

La pesca artesanal y la gestión sostenible de los recursos

Las Reservas Marinas de Interés Pesquero de Os Miñarzos y Ría de Cedeira

5

Pesca artesanal y comercialización

Problemática de la comercialización de productos artesanales

6

Artes de pesca artesanales

Artes de anzuelo · Artes de enmalle · Nasas · Marisqueo

7

Recursos pesqueros artesanales

Identificación y diferenciación

8

Evaluación