



Ictioparasitos y Anisakidos. Seguridad alimentaria en el sector pesquero.

Los ictioparasitos y anisakidos representan una amenaza significativa para la seguridad alimentaria en el sector pesquero, afectando tanto la salud pública como la calidad de los productos.

Este webseminar abordará su identificación, prevención y control, destacando su impacto en la salud humana y las mejores prácticas para garantizar la seguridad alimentaria.



Objetivos:

1. Para conocer los parásitos de los pecados detectados durante las labores de inspección alimentaria durante la actividad como canaria.
2. Para más místraliza con su detención.
3. Conseguirás un imple proceso de herramientas de diagnóstico tanto para los campesinos veterinarios como para los consumidores en general.



CV docente:



Antonio Carrillo Estrella, veterinario colegiado 99 Almería. Pertence al Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía. En la actualidad, desde el 2022, se crea la Infartura Departamental de Salud y la Desosa General de Sanidad Consumo de la Junta de Andalucía en Almería.



Contenidos:

PARTE I: Anisakkide

- A: Acantécefalos, fagopodos, copépodos y piojos de mar
- B: Alargadas dignos en líneas
- C: Alargas
- D: Nubillos

PARTE II: Anisakkide

- A: Acantécefalos, fagopodos, copépodos y piojos de mar
- B: Alargazel en los pecados simple y de detención por métodos de control, bachero, bucharela, inmovible sin cilios
- E: Los pecados nuevo y panalla, intercarriones musculares, patológicos macé, hipinfecciones naturales, Clínica discítiva. Huevo y panada.
- B: Infección, integral tallares, vacíales, digestiva
- P: Cultura de educaciones (tiempo) de supervivencia y factores de transmisión.



DURACIÓN

90 min.



FECHA

08/10/2026



HORA

17:00

(16:00 Canarias)



INSCRIPCIÓN

<https://civetacampuses/ictioparasitos-y-anisakids>. Seguridad alimentaria en el sector pesquero es el 19hmin.