

# Experiència pràctica en el pla de formació del personal del sector pesquer

The slide features several decorative circles. A large, light purple circle is positioned behind the text. Below the text, there are three smaller circles: two solid light purple circles on the left and one hollow light purple circle on the right.

Alexandra Gonzàlez Cateura  
Veterinària.COVG.

Girona, 20 de setembre de 2007



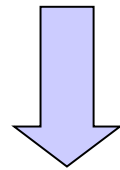
# Pla de la presentació

- Introducció al sector pesquer
- Pla de formació: caràcter global
- participants
- Perfil del personal del sector pesquer
- Objectius generals i específics
- Contingut
- Metodologia
- Formadors
- Conclusions

# Introducció

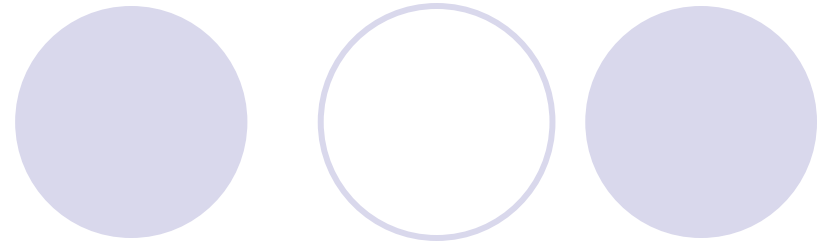
Situació del sector pesquer:

- Globalització dels mercats: Productes frescos de molt bona qualitat procedents de tercers països a l'abast del consumidor.
- Recursos marins no il·limitats: cada vegada es pesquen peixos més petits (sobreexplotació dels recursos, contaminació marina).
- Sortir a pescar cada vegada és menys rentable degut al augment dels costos de producció.
- Donar compliment als requisits higiènicosanitaris (implantació de bones pràctiques d'higiene).



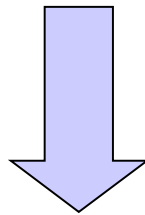
CAL REVALORITZAR EL PRODUCTE AMB LA MILLORA DE LA SEVA QUALITAT

# Introducció



Per obtenir un producte de més qualitat cal:

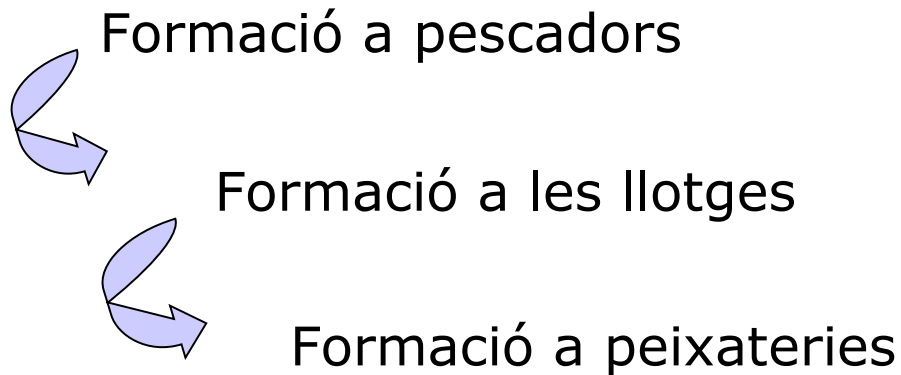
- Tenir una actitud positiva davant del canvi.
- Disposar de les eines i instruments necessàries per obtenir la qualitat desitjada.



**FORMACIÓ DEL PERSONAL**

# Pla de formació: caràcter global

Forma part d'un pla global que té en compte les fases de la cadena alimentària implicades (producció primària i distribució, en aquest cas) fins arribar al consumidor:



# Pla de formació: participants

- SECTOR: Confraries de pescadors de la costa catalana.  
Antecedents:
  - ✓ Cursos a 5 confraries gironines (associació Giropesca 2004-2005)
  - ✓ Curs pilot a la confraria de Barcelona (associació OAPC. 2005).*Demanda la formació.*  
*Col·laboració plena: facilita qualsevol informació i accés a les instal·lacions.*
- EMPRESA FORMADORA: COVG – REFMA 166CAT  
*Determina les necessitats formatives*  
*Elabora el temari*  
*Impartició dels cursos*  
*Selecció dels formadors en base a un cicle formatiu*
- ADMINISTRACIÓ PESQUERA: DGPAM (ECNPC)  
*Promoció*

# Perfil del personal del sector pesquer

- Armadors : Propietaris dels vaixells.  
alguns també són patrons.

*Embarcacions d'arrossegament i encerclament, algun palangrer.*

- Patrons: Surten a pescar.
- Pescadors: Diferents nacionalitats.

*Arts menors: 1 pescador- 1 barca.*

- Tots, han de rebre el curs dissenyat.
- En un futur: diferents nivells formatius, establir periodicitats.

# Objectius del curs



## Objectius generals:

- Conèixer els factors que afecten la qualitat del producte pesquer des de que és capturat i com evitar-los.
- Elaborar un codi de bones pràctiques d'higiene per a cada modalitat d'art de pesca.
- Conèixer les pràctiques correctes d'higiene.

# Objectius del curs

## Objectius específics:

- ✓ per a tots els arts
- ✓ Per a cada art

Aplicació de les bones pràctiques d'higiene.



# Contingut



## *Part explicativa*

- justificació
- Referència normativa, GPCH.
- Riscos sanitaris i fonts de contaminació dels productes pesquers.
- Conseqüències de pràctiques d'higiene deficientes.
- Procés de deteriorament del peix.
- El gel : tipus i ús.

# Contingut específic



## *Part instructiva*

Bones pràctiques d'higiene:

- Requisits estructurals i d'higiene
- Operacions de pesca (per cada art de pesca)
- Manipulació del peix a coberta
- Emmagatzematge del peix en el vaixell.
- Descàrrega del peix i transport a llotja.
- Neteja i desinfecció

# Metodologia



1. **Determinació de les necessitats formatives.:**
  - ✓ reunions amb les parts implicades
  - ✓ visites a instal·lacions i observació dels manipuladors
  - ✓ Elaboració del diagrama de flux dels productes des de la captura i dins del vaixell.
  - ✓ Qüestionaris de satisfacció de l'activitat formativa (mesures correctores).
2. **Establiment dels objectius del curs.**
3. **Elaboració del temari específic i a mida. Fonts d'informació:**
  - ✓ Resultat de les visites a instal·lacions i observació dels manipuladors.
  - ✓ Bibliografia: documents tècnics de pesca (FAO), "Códex alimentarius".
  - ✓ Documentals ( museu de la pesca).
  - ✓ Fotografies pròpies.
4. **Impartició dels cursos:**
  - ✓ a les confraries
  - ✓ grups de 25 persones
  - ✓ sessions de dues hores i mitja programades en funció de la disponibilitat dels pescadors

"d'acord amb la normativa alimentària i procediments APPCC".

"amb la col·laboració i cooperació contínua del sector"



# Formadors

Formació: veterinaris.

- ✓ tradicionalment responsables del control higiènicosanitari dels aliments d'origen animal.
- ✓ Cicle formatiu específic sobre el sector pesquer.
- ✓ Personal amb habilitats comunicatives.
- ✓ Curriculum vitae.



# conclusions

- Motivació del sector i implicació del sector en la formació.
- Acompanyada de millores tecnològiques.
- Formació i assessorament.
- Cost econòmic del curs.
- Temari a mida, fàcil d'aplicar, identificació dels punts crítics per determinar les necessitats formatives.
- Control de la formació:  
administració, sector, autocontrol de l'empresa formadora.



# GRÀCIES PER LA VOSTRA ATENCIÓ!!!!

## *Agraïments:*

- Col·legi Oficial de Veterinaris de Girona.
- Direcció General de Pesca i Acció Marítima. (DAR).
- Escola de Capacitació Nàuticopesquera de Catalunya.
- Confraries de pescadors d'arreu de Catalunya i especialment a les de Blanes, Palamós, St. Feliu de Guíxols, l'Escala i Llançà.
- Museu de la pesca de Palamós.
- Fundació AZTI.
- Servei de Salut Alimentària. SSTT a Girona. (DSalut).