



## **O PROGRAMA FORMATIVO**

### **SEMINARIO 1** O SECTOR DA PESCA

O sector do mar en números. Embarcacións. Artes e aparellos de pesca. As profesións do mar. Sectores pesqueiro e acuícola. Outras profesións do mar. Saídas profesionais do mar (itinerarios formativos dende cursos ata másteres universitarios).

### **SEMINARIO 2** OS PRODUTOS DA PESCA

Os produtos da pesca. As especies comerciais. Tallas Mínimas. Vedas. Recoñecemento da frescura e outras características. A lonxa. Cadea de comercialización. Depuradoras. Transformado. Cetáceas. O papel do consumidor. Sellos de calidade en produtos da pesca e en Galicia. Toxinas. Métodos de detección. A súa importancia no consumo e na cadea de comercialización. Zonas de marisqueo segundo o grado de contaminación.

### **SEMINARIO 3** PATRIMONIO NATURAL

Que é o patrimonio. Recursos do meu territorio. Espazos naturais protexidos. Desenvolvemento Sostible. Economía circular. Economía azul.

### **SEMINARIO 4** PATRIMONIO CULTURAL

Patrimonio cultural. Que é. Que coñezo e recoñezo no meu territorio. Posta en valor de recursos (culturais e naturais) para a dinamización das zonas costeiras. Visión xeral do patrimonio cultural galego vinculado ao sector do mar. Exemplos de iniciativas.

### **SEMINARIO 5** IMPORTANCIA DO TRABALLO EN REDE

Asociacionismo. As confrarías como entidades do sector pesqueiro. Outras entidades do sector pesqueiro. A súa labor e a súa importancia. Importancia do traballo en rede para a consecución de obxectivos comúns e posta en valor do traballo colectivo.