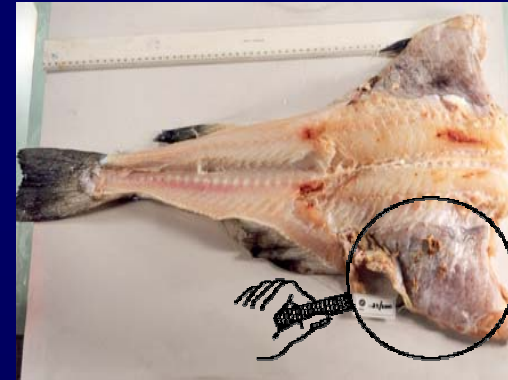


# "OS PARASITAS NO PESCADO E PRODUTOS DA PESCA"

Workshop - 2010.03.18



## Horário de trabalho:

**9:30' - 11H**

Noções gerais de anatomia de peixes

Identificação macroscópica de parasitas em peixe fresco e produto processado

Abordagem da legislação referente à presença de parasitas no pescado

**11H - 11:20'**

**Coffee break**

**11:20' - 12:45'**

Noções gerais de anatomia de moluscos e crustáceos

Identificação macroscópica de parasitas

Abordagem da legislação referente à presença de parasitas no pescado

**12:45' - 14H**

**Almoço** (preferencialmente na cantina do IPIMAR, mediante marcação prévia. Se optar por almoçar em Algés, poderá deslocar-se a pé - 5 minutos).

**14 - 15:30'**

Laboratório/ Peixes - Turno 1

Laboratório/ Bivalves - Turno 2

**15:30' - 15:45'**

**Coffee break**

**15:45' - 17:15'**

Laboratório/ Peixes - Turno 2

Laboratório/ Bivalves - Turno 1