

Capacitación corta: Principios de acuicultura

CUPO LIMITADO

Fecha: 8 de noviembre de 2023

Duración: 4 horas

Horario: 8:00 am a 12:00 md (GTM-6:00) hora Costa Rica

Modalidad: Virtual sincrónico

Plataforma: Zoom

Coordinadora e instructora: M.Sc. Alejandra Murillo Ríos

Monto de la inversión: 75\$

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/uiFrXddFCWuZGmn38>

Fecha límite para realizar la inscripción: 6 de noviembre de 2023

Objetivo: Conocer los procesos relacionados con el cultivo, cosecha y postcosecha de especies acuícolas y su importancia en la producción de alimentos a escala mundial y de Costa Rica.

Dirigido a: Público general

Metodología: Se hará una introducción a la acuicultura continental de peces, se van a abordar temas sobre el cultivo, la cosecha y la postcosecha, así como la explicación de algunos procesamientos tradicionales e innovadores que tienen y la composición nutricional.

Temario: Situación acuícola global y local, métodos de producción de peces, anatomía, composición nutricional y cambios post-mortem, cosecha y postcosecha de peces, y procesamiento tradicional y alternativo de pescado.

Perfil de la instructora:

M.Sc. Alejandra Murillo Ríos

Profesional en Ingeniería en Alimentos con una maestría en Ciencias de la Acuicultura de la Universidad de Chile. Con 4 años de experiencia en proyectos de investigación y docencia relacionada con la acuicultura en Costa Rica en la Universidad Técnica Nacional. Ha colaborado en proyectos de investigación relacionados al cultivo de tilapia, camarón y ostras. Adicionalmente, es gerente de una empresa de consultoría en acuicultura CONACUI Aquaculture CR que se ha encargado de dar asesorar proyectos de cultivo de camarón y

tilapia. En la actualidad, investigadora y docente de la Universidad de Costa Rica, Sede Guanacaste para la carrera de Ingeniería en Alimentos.