



Ictioparasitos y Anisakidos. Seguridad alimentaria en el sector pesquero.

Los parásitos presentes en las especies de pescados de interés comercial representan en la actualidad unos de los retos en seguridad alimentaria y en especial los controles en Lonjas por parte de los Veterinarios como Agentes de Control Oficial sin dejar de mencionar los controles en industrias de la pesca, mercados y minoristas, así como la restauración o la propia cocina de los consumidores.

Esta presentación consta de dos partes, una primera que estudia los Ictioparasitos presentes en función de su categoría zoológica y una segunda parte centrada en los nematodos Anisakidos y en especial *Anisakis simplex* como uno de los peligros alimentarios más frecuentes y de máxima repercusión en la Salud Humana, en la seguridad alimentaria y en el sector pesquero



Objetivos:

1. Dar a conocer los parásitos de los pescados detectados durante las labores de inspección alimentaria y durante la actividad como consumidor
2. Proponer herramientas para su detección
3. Con respecto a *Anisakis simplex* se propone herramientas de autoprotección tanto para los compañeros veterinarios como los consumidores en general.



DURACIÓN

90 min.



FECHA

08/10/2026



HORA

17:00

(16:00 Canarias)

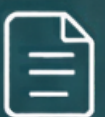


CV docente:



Antonio Garrido Estrella, Veterinario colegiado 99 de Almería.

Pertenece al del Cuerpo superior facultativo de instituciones sanitarias de la Junta de Andalucía. En la actualidad y desde 2019 ocupa la Jefatura de Servicio de Salud en la Delegación Territorial de Sanidad y Consumo de la Junta de Andalucía en Almería.



Contenidos:

Parte I- ICTIOPARÁSITOS

- A- Artrópodos: Isópodos, cirrípedos y copépodos y piojos de mar
- B- Anélidos: Oligoquetos e hirudíneos
- C- Cestodos
- D- Nematodos

Parte II-ANISAKIDOS

- A- El parásito: Áscaris, Anisakidos y *Anisakis simplex*
- B- Localización en los pescados: Quiste y LIII
- C- Localización en ciertos pescados: Merluza, bacalao, Boquerón, Melva, Caballa, Pez de San Pedro, Pez Espada y Bacaladilla
- D- Lesiones: Marcas Viscerales, penetraciones Musculares, Pseudoquiste e Hiperinfestaciones
- E- Repercusiones en Salud Pública: Clínica: Digestiva y/o Alérgica y Seguridad Alimentaria
- F- Resultados y conclusiones: Tiempos de Supervivencia, Factores de transmisión



[HTTPS://COLVETCAMPUS.ES/ICTIOPARASITOS-Y-ANISAKIDOS-SEGURIDAD-ALIMENTARIA-EN-EL-SECTOR-PESQUERO-_ES_6_159.HTML](https://COLVETCAMPUS.ES/ICTIOPARASITOS-Y-ANISAKIDOS-SEGURIDAD-ALIMENTARIA-EN-EL-SECTOR-PESQUERO-_ES_6_159.HTML)