

7.–8. nóvember í Hörpu

# Stjórnun fiskveiða

– svo miklu meira en kvóti

## Framtíðin liggur í tækninámi

**Ásdís Vilborg Pálsdóttir**  
Verkefnastjóri hjá Fisktækniskóla Íslands



HAMPIÐJAN



HÁSKÓLINN Í REYKJAVÍK  
REYKJAVÍK UNIVERSITY

ICELANDAIR  
CARGO

ISI ICELAND  
SEAFOOD



marel

Pipar TBWA



SJÁVARÚTVEGS  
RÁÐSTEFNAN

2024

# Menntun fyrir störf í hátækni- matvælavinnslu?



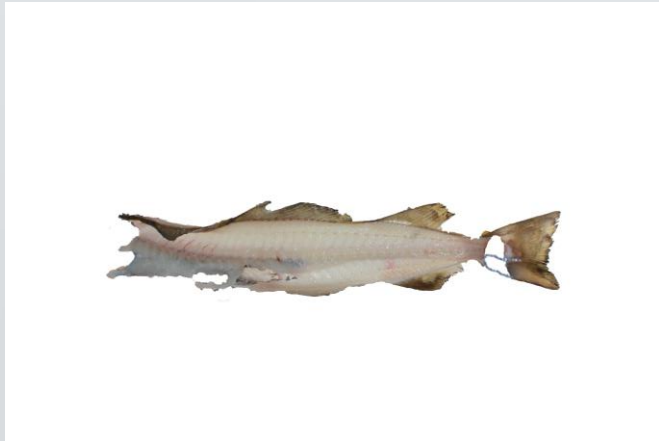
A robot carefully places  
the box on a pallet

# Hvaða störf er ég að tala um?

- **Móttaka hráefnis**
- **Hausarar - flökunarvélar- roðvélar**
- **Snyrtilína-Gæðalína**
- **Skurðarvélar**
- **Pökkunnarróbót**
- .....

# Hvaða þekkingu þarf?

- Hausarar - flökunarvélar- roðvélar



# Hvað þekkingu þarf?

- Snyrtilína - Gæðalína



Snyrting hefst yfirleitt með því að fjarlægja himnur, orma, blóð og önnur bein en beingarð

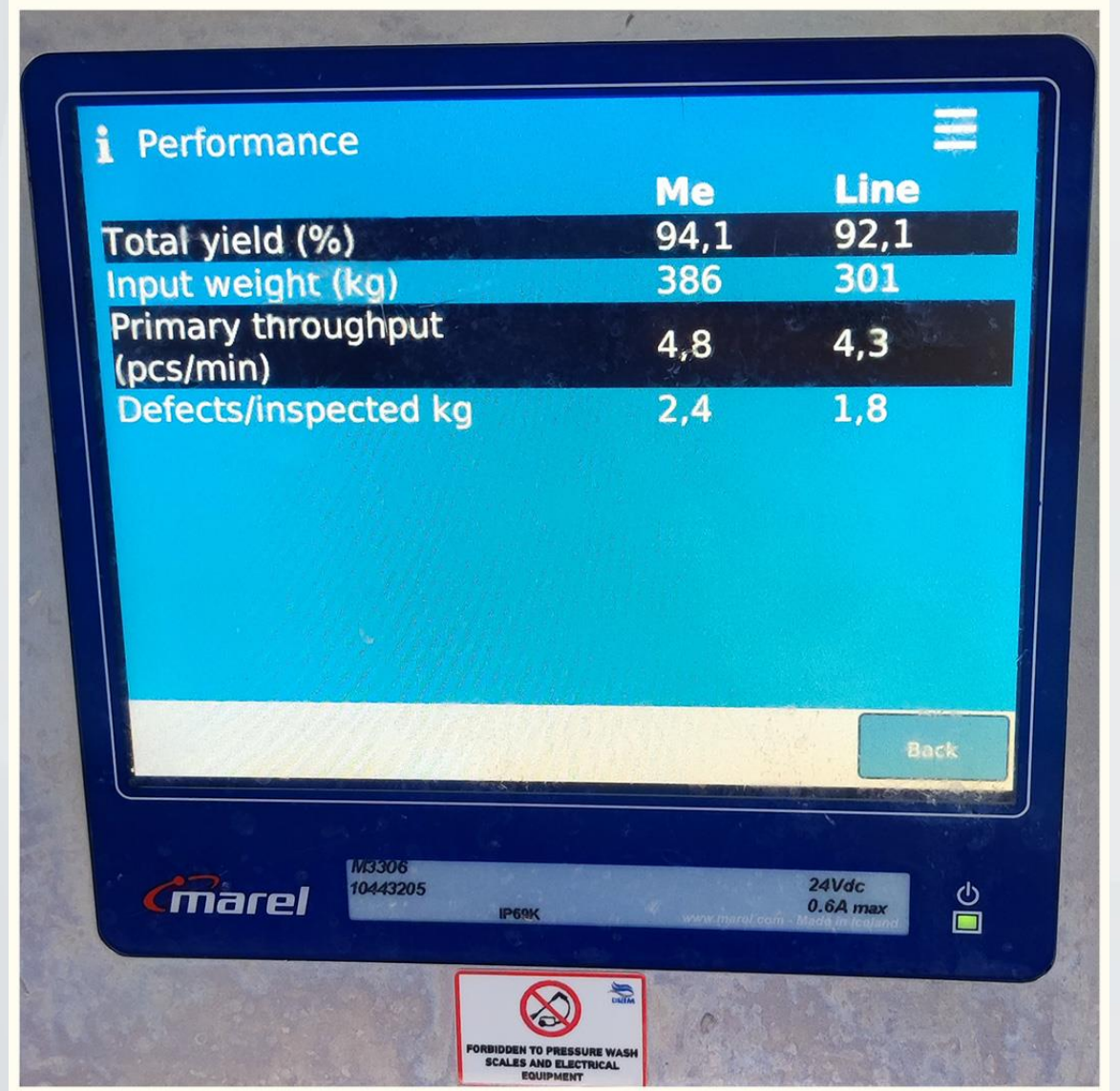


Ljósmyndir: Lárus Karl Ingason

Síðan eru útlínur flaksins snyrtar svo og sporðendi



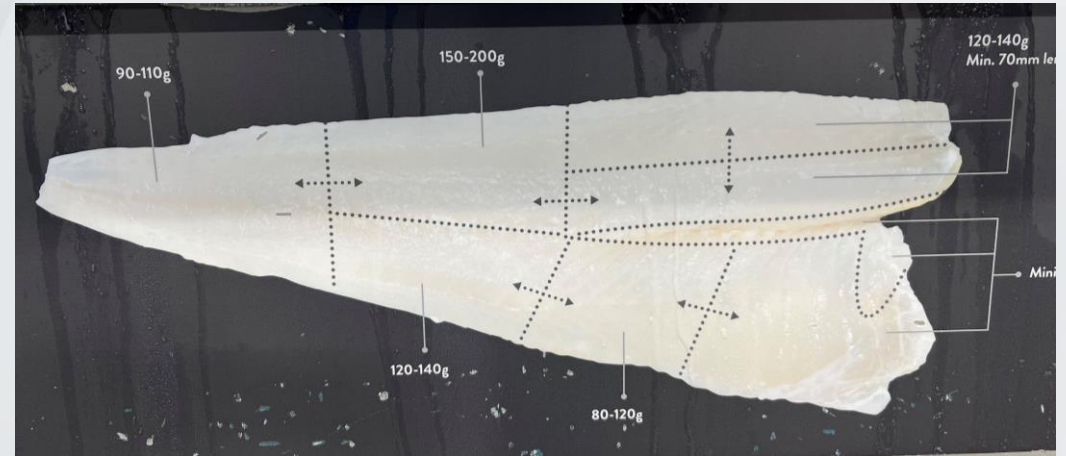
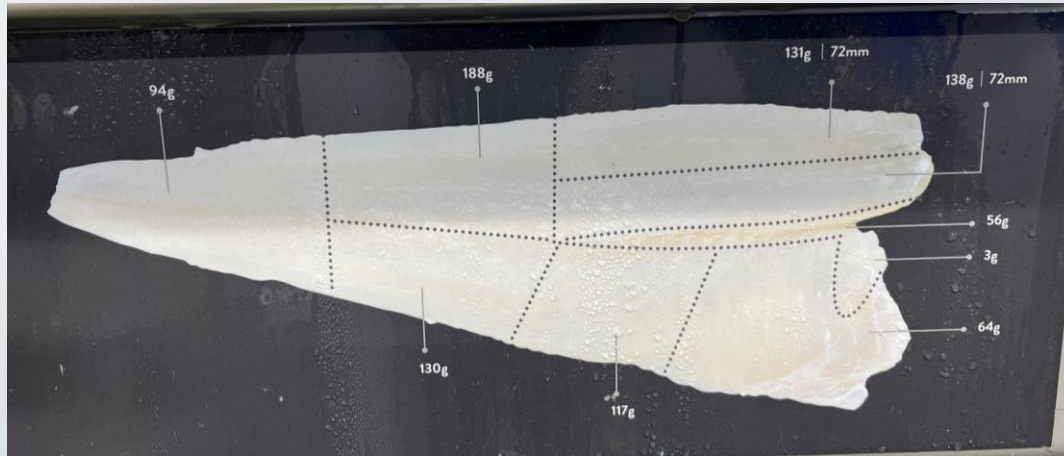
Að síðustu er beingarður skorinn frá áður en hafist er handa við bitaskurð





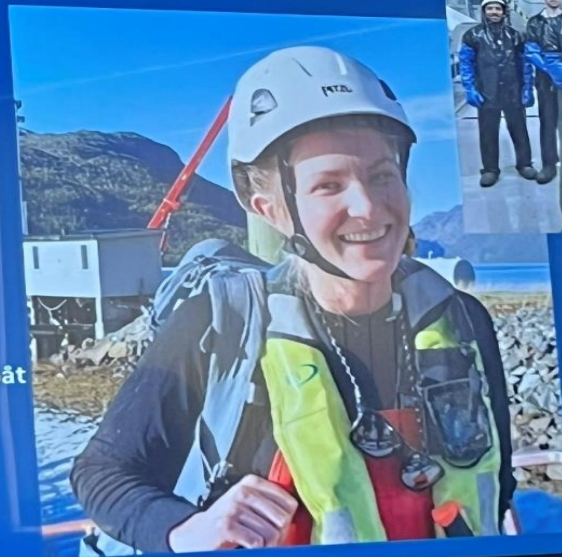
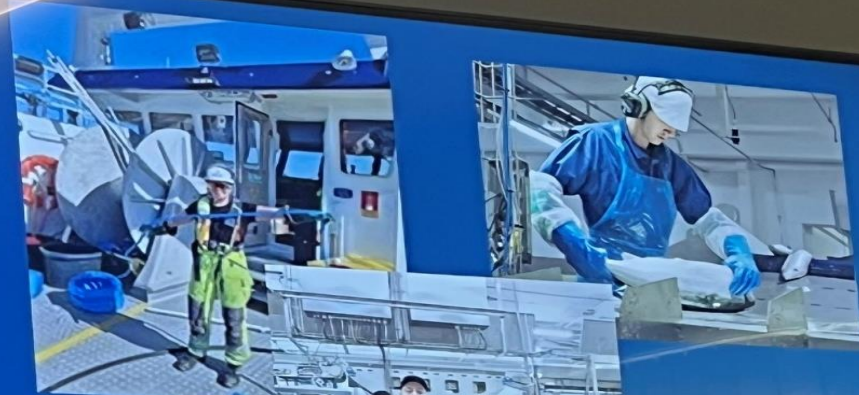
# Hvaða þekkingu þarf?

- Skurðarvélar



# Hvilke kompetanser trenger vi?

- Akvateknikere med fagbrev
- Drift (elektriker, byggteknisk, rørlegger, automasjon, osv – både yrkesfaglig og ingeniørutdannet)
- Bachelor og master i havbruk/ akvakultur
- Økonomi og controlling – høyere utdanning
- Fiskehelse og fiskehelsebiolog
- Biologisk controller
- HR og HMS – høyere utdanning
- Hygienetekniker (fagbrev)
- Kvalitet og matsikkerhet – høyere utdanning
- Renhold (fagbrev)
- Systemingeniører
- Nautikk (Teknisk fagskole, universitet) – brønnbåt
- Kokkefag – til forsyning og matservering
- Sjømatproduksjon (fagbrev) på slakteri



Þurfum við menntun til að  
starfa í hátækni-  
matvælavinnslu?

Takk fyrir mig njótið dagsins vel 😊