

CATÁLOGO DE FORMACIÓN 2022

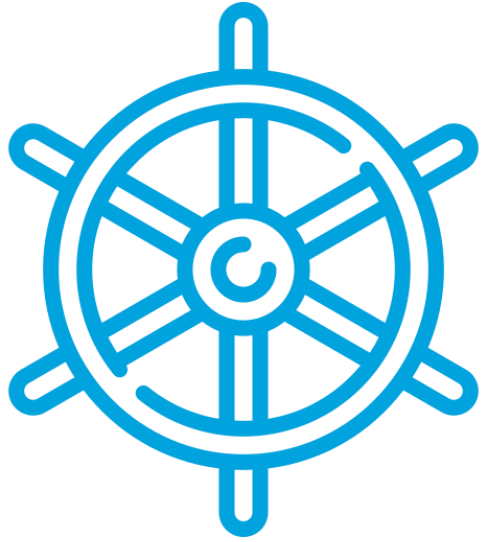
"Solo hay algo más caro que formar a las personas y que se marchen; no formarlas y que se queden."

Henry Ford

Desde ANFACO-CECOPESCA estamos comprometidos en defender los intereses sectoriales del clúster marino y alimentario, así como prestar servicios de alto valor añadido a través de nuestro Centro Tecnológico a la globalidad del mismo.

Asimismo, comprendemos que la adquisición de *soft y hard skills* en cualquier empresa es esencial para fomentar la competitividad en una sociedad altamente tecnológica.

Desde nuestra entidad os ofrecemos una oferta formativa de alta calidad, renovada y adaptada a las necesidades actuales de las empresas.



Nuestra dirección se enfoca rumbo a la oferta de las siguientes tres modalidades de formación:

**FORMACIÓN
EN ABIERTO**



**FORMACIÓN
IN COMPANY**



TELEFORMACIÓN





FORMACIÓN EN ABIERTO



La formación en abierto contempla cursos de alta especialización que se imparten en las instalaciones de ANFACO-CECOPECA o que pueden llegar a realizarse en instalaciones subcontratadas o en aula virtual, con el fin de poder llegar a todas las empresas independientemente del punto geográfico en el que estén situadas.

Son acciones formativas específicas cuya inscripción es en abierto para el público interesado en cada temática.

A continuación, os indicamos las próximas acciones formativas que se llevarán acabo.

FORMACIÓN EN ABIERTO

¡Fórmate con nosotros!

¡PRÓXIMAMENTE!



6 y 7 de junio de 2022

SEAFOOD HACCP-FDA



Accreditación:
Diploma FDA
Diploma Demos Global



Presencial



16 horas

Duración



Fundación Estatal
HAZ LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Bonificable
parcialmente



8 y 9 de junio de 2022

Food Defense FDA



Accreditación:
Diploma FDA
Diploma Demos Global



Aula Virtual



16 horas

Duración



Fundación Estatal
HAZ LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Bonificable
parcialmente



Nuevo

1º Edición

Modificación íntegra
del programa

15 de junio de 2022
Legislación aplicada a materiales
plásticos en contacto con los alimentos



zoom

Aula Virtual



6 horas

Duración



Fundación Estatal
HAZ LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Bonificable
parcialmente



20 de junio de 2022

Vigilancia Ambiental con Enfoque BRCGS



Aula Virtual



5 horas

Duración



Fundación Estatal
HAZ LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Bonificable
parcialmente



Zona interactiva
Haz clic sobre la imagen de cada curso
para obtener el programa formativo

FORMACIONES 2022

JULIO

- IFS Global Markets Food.
- Gestión de no Conformidades y Desviaciones de Proceso.
- Producción Ecológica (Reglamento (UE) 2018/848). Ecoetiquetado: certificaciones de sostenibilidad (MSC, FOS...)
- IFS Packaging.
- Power BI.

AGOSTO

- Buenas prácticas de laboratorio.
- Vidas útiles.
- El cierre en el envase hermético en la Industria Conservera.
- Fraude Alimentario.
- Pasteurización en productos de la pesca.
- Etiquetado UE.

SEPTIEMBRE

- Cultura de la Calidad.
- Renovación de mantenimiento higiénico sanitario: *Legionella*.
- Internacionalización y legislación alimentaria.
- Sistema de control a proveedores: evaluación de riesgos y sistema de vigilancia.
- Estrategias para el control de *Listeria* en la Industria alimentaria (superficies, control de proceso, vidas útiles).
- Taller de mejora continua: mejorando la competitividad a través del enfoque Lean y las personas. 2ª Edición.

FORMACIONES 2022

OCTUBRE

- BRCGS V.9 Oficial.
- Responsabilidad Social Corporativa.
- Productos listos para el consumo (RTE): aspectos técnicos de seguridad alimentaria.
- Etiquetado UE.
- Etiquetado FDA en los productos pesqueros.
- Economía Circular.

NOVIEMBRE

- Food Defense FDA.
- Preventive Controls Qualified Individual (PCQI).
- Taller de mejora continua: mejorando la competitividad a través del enfoque Lean y las personas. 3ª Edición.
- ISO 14001.
- Auditorías internas IFS FOOD V7 Oficial.

DICIEMBRE

- BRCGS V.9 Oficial.
- Buenas Prácticas de Laboratorio de Autocontrol.
- ISO 22000:2018.
- Estrategias para el control de *Listeria* en la Industria alimentaria (superficies, control de proceso y vidas útiles).
- IFS Bróker.
- SEAFOOD-HACCP

Si tienes especial interés en alguna de las acciones formativas que impartiremos en los siguientes meses, puedes indicárnoslo de forma previa al correo electrónico de formación. Reserva previamente tu plaza.

¡Escríbenos!

formacion@anfaco.es

**RESERVA
PREVIA
REALIZADA**





FORMACIÓN IN COMPANY



FORMACIÓN IN COMPANY

En la formación In Company analizamos de forma continua las necesidades formativas de las empresas y de la sociedad en general hacia la mejora continua de la cualificación y el reciclaje de los trabajadores del sector transformador de los productos del mar.

Desde ANFACO-CECOPESCA te ofrecemos soluciones formativas de calidad adaptadas a las características y necesidades que presenta tu entidad.

¡Fórmate con nosotros!

FORMACIONES IN COMPANY

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: REQUISITOS TÉCNICOS-LEGALES

- Higiene y seguridad alimentaria. Legislación, principios generales.
- Sistemas de Prerrequisitos y aplicación del APPCC en la empresa.
- Buenas Prácticas de Manipulación en Producción Primaria en el sector pesquero.
- Aspectos técnico-legales de interés de la normativa comunitaria.
- Gestión de Alertas Alimentarias.
- Food Defense: análisis y gestión.
- Control del Fraude alimentario.
- Trazabilidad en la industria alimentaria. Desarrollo de planes y sistemas de gestión.
- Análisis de peligros y mecanismos de control: peligros microbiológicos y físico-químicos en los alimentos.
- Productos listos para el consumo (RTE): aspectos técnicos y de seguridad alimentaria.
- Gestión de No Conformidades y productos No Conformes.
- Formación para el diseño de planes de control analítico.
- Normativa y aplicación de aditivos y coadyuvantes en la industria alimentaria.
- Liberación positiva de productos alimenticios.
- Homologación de proveedores.

FORMACIONES IN COMPANY

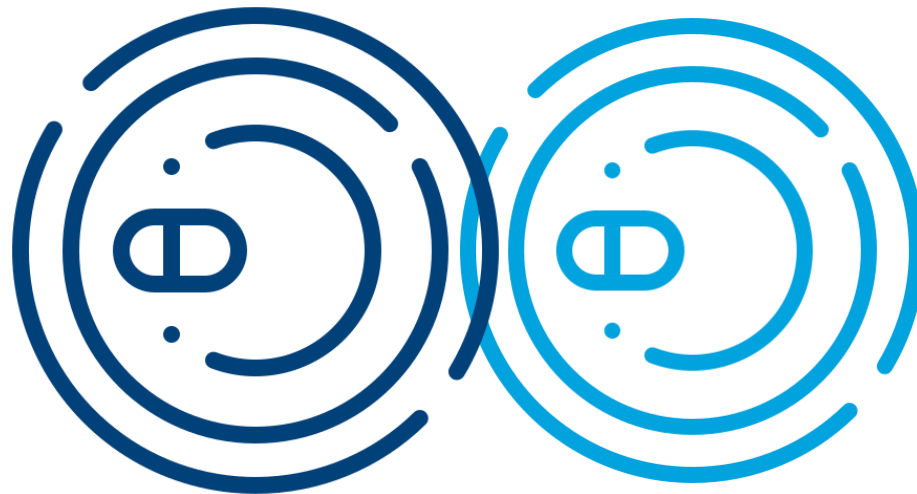
CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: OPTIMIZACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS

- Gestión de biofilms y control de la eficacia de los protocolos.
- Gestión de alérgenos.
- Control de peligros físicos y gestión de roturas.
- Condiciones de transporte de alimentos.
- Procedimientos para el control de microorganismos patógenos (*Listeria monocytogenes*).
- Supervisión y control de materias primas y materias primas auxiliares a la recepción, y productos finales a la expedición: aspectos de calidad y seguridad alimentaria.
- Aplicación del Análisis Sensorial para el control de calidad, evaluación del mercado y mejora de productos.
- Evaluación de la vida útil de un producto a lo largo del tiempo.
- Control de parásitos: prevención, técnicas de estudio e identificación.
- Esterilización en alimentos de baja acidez. Principios fundamentales, diseño, control y registro.
- Buenas prácticas de manejo de envases.
- Técnicas de envasado de productos alimenticios. Tecnología, control sanitario de riesgos y materiales en contacto con alimentos.
- Controles de cierre en envases herméticos.
- Curso especializado de mecánica de cierres.

FORMACIONES IN COMPANY

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: OPTIMIZACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS

- Interpretación de defectos del cierre. Causa-efecto.
- Protocolos de Limpieza y Desinfección. Auditoría y validación de procesos de Higienización de Instalaciones, equipos y utensilios.
- Diseño y optimización de plantas procesadoras.
- Auditor interno de sistemas de calidad y seguridad alimentaria.
- Realización de auditorías a proveedores.



FORMACIONES IN COMPANY

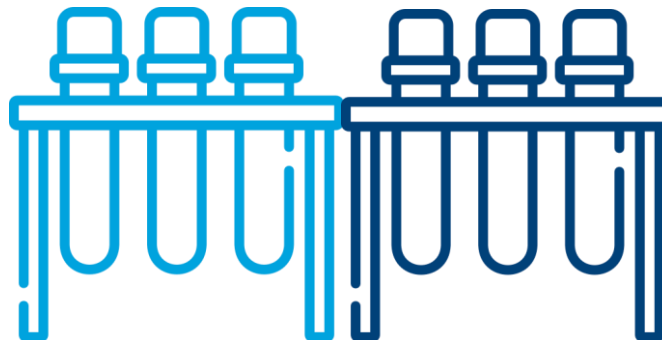
SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN

- Requisitos generales y auditoría de IFS Food, BRC, ISO 22000:2018, ISO 9001:2015.
- Adecuación de los sistemas de calidad de la empresa a las certificaciones alimentarias: BRC, IFS, ISO 22000.
- Protocolo IFS PACsecure y Protocolo IFS Logistics.
- Protocolo BRC/IoP (Packaging) y Protocolo BRC para Almacenamiento y Distribución (Diploma OFICIAL acreditativo emitido por la BRC).
- Protocolo GLOBAL G.A.P.
- Ecoetiquetado y certificaciones de sostenibilidad.

FORMACIONES IN COMPANY

LABORATORIO

- Calibración. Control de dispositivos de seguimiento y medición. Cálculo de Incertidumbres.
- Curso de Validación de Ensayos Físico-químicos y Microbiológicos.
- Curso para la Interpretación y Evaluación de Ejercicios Intercomparativos.
- Técnicas analíticas para el control de la calidad de productos pesqueros.
- Puesta a punto de ensayos Físico-Químicos y Microbiológicos.
- Gestión de Calidad en laboratorios de autocontrol.
- Buenas prácticas y capacitación del personal en laboratorios de autocontrol.
- Formación en paneles de catadores.
- Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.



FORMACIONES IN COMPANY

COMERCIO EXTERIOR

- Exportación de productos de la UE a Terceros Países (EEUU, China, etc).
- Exportación de productos de la UE a la FDA.
- Requisitos técnicos de exportación según el RD993/2014.
- Legislación específica de 3º países.

OTRAS

- Etiquetado para alimentos y productos de la pesca.
- I+D+i en la industria alimentaria.



**PRÓXIMAMENTE NUESTRA
PLATAFORMA DE
TELEFORMACIÓN**

