

Oferta Formativa ANFACO-CECOPESCA 2015

1.1. CONTROL Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

- ➔ Tratamientos térmicos. Fundamentos, Control y Diseño.
- ➔ Gestión de Alertas Alimentarias.
- ➔ Curso especializado de mecánica de cierres.
- ➔ Interpretación de defectos del cierre. Causa-efecto.
- ➔ Operador de Caldera.
- ➔ Control y prevención de Legionella. (25 horas, Carnet oficial).
- ➔ Renovación Carnet de mantenimiento e higiene de las instalaciones para el control de la Legionelosis. (10 Horas).



1.2. MEDIO AMBIENTE Y ENERGÍA

- ➔ Gestión de Residuos en el sector transformador de productos del mar.
- ➔ Normativa y obligaciones medioambientales en las empresas.
- ➔ Gestión Medioambiental. ISO 14001.
- ➔ Control de Vertidos. Aspectos Técnico-Legales.
- ➔ Optimización de los Consumos de Agua en operaciones de limpieza. Aplicación de las 5S.
- ➔ Optimización y control de consumos de Energía.
- ➔ Certificación de Sistemas de Gestión Energética ISO 50001.

1.3. LABORATORIO

- ➔ Curso Medio de Calibración. 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.



CATÁLOGO DE FORMACIÓN

1.4 COMERCIO EXTERIOR

- ⇒ Jornadas sobre mercados
- ⇒ Acceso de productos de Terceros Países a la UE
- ⇒ Exportación de productos de la UE a Terceros Países (EEUU, China, etc)
- ⇒ Requisitos a tener en cuenta al realizar una venta internacional



1.5 OTROS

- ⇒ Innovación y Marketing para empresas del sector transformador de productos de la pesca y acuicultura.
- ⇒ Aspectos técnico-legales de interés de la normativa comunitaria.
- ⇒ Responsabilidad Social Corporativa.

¡FÓRMATE CON NOSOTROS!

FORMACIÓN A MEDIDA PARA EMPRESAS

ANFACO-CECOPESCA ORGANIZA CURSOS A MEDIDA PARA LAS EMPRESAS EN FUNCIÓN DE LAS NECESIDADES DE LAS MISMAS. LOS CURSOS PODRÁN SER CELEBRADOS EN NUESTRAS INSTALACIONES O EN LAS DE LA PROPIA EMPRESA SOLICITANTE.

ALGUNOS DE LOS CURSOS MÁS DEMANDADOS POR LAS EMPRESAS:

- ⇒ Etiquetado para alimentos y productos de la pesca (Incluye revisión de los estuches de la propia empresa, como ejercicio práctico).
- ⇒ Optimización de los procesos productivos de las empresas.
- ⇒ Puesta a punto de ensayos Físico-Químicos y Microbiológicos.
- ⇒ Procesos térmicos. Pasteurización/Esterilización.
- ⇒ Higiene y seguridad alimentaria. Legislación, principios.
- ⇒ Aplicación del APPCC en la empresa.
- ⇒ Adecuación de los sistemas de calidad de la empresa a las certificaciones alimentarias: BRC, IFS, ISO 22.000.
- ⇒ Aplicación del Análisis Sensorial para el control de calidad, evaluación del mercado y mejora de productos.

**¡AYÚDANOS A CONSTRUIR
UNA FORMACIÓN A TU MEDIDA!**
ENVÍANOS TUS PROPUESTAS a asistencia@anfaco.es

PARA MÁS INFORMACIÓN

Teléfono (+34) 986 469 301 ; asistencia@anfaco.es