

13 marzo

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS

4 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

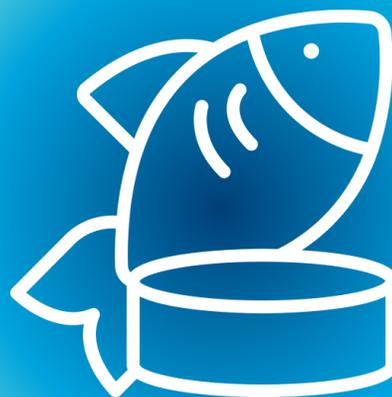
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa conocerás que es necesario controlar rigurosamente la temperatura en el proceso de congelación según el tipo de pescado. Una rápida congelación será importante para el control de microorganismos que pueden afectar a las propiedades del mismo y/o su seguridad alimentaria. Asimismo, conocerás los principales problemas durante la conservación y transporte del pescado congelado y aprenderás a determinar los defectos sensoriales del mismo.



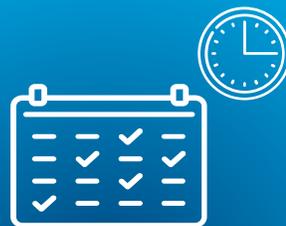


AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 13 de marzo de 2023

De 10:00 a 14:00 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA con más de 15 años de experiencia profesional.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos referentes al control de la calidad del pescado sometido a congelación.

Conocer los principales problemas que pueden tener lugar en el proceso de congelación.



01

02

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS



PERFIL DESTINATARIO

Personal en general relacionado con la Seguridad Alimentaria en toda su extensión de la Industria del pescado congelado. Personal de producción, responsables de calidad, entre otros.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Control de calidad en productos de la pesca congelados.

1. Cambios postmortem en el pescado.
 - Controles de calidad y sensoriales en la materia prima y en el producto final.
 - Congelación del pescado. Tipos de congelación.
 - Factores a controlar en el proceso de congelación. Implicaciones en la calidad y seguridad. del producto.
 - Almacenamiento en congelación.
 - Medidas de vigilancia a establecer en esta etapa:
 - Control de la congelación: binomio tiempo/temperatura.
 - Control del estado de congelación del producto.
 - Defectos de congelación.
 - Principales problemas durante la conservación/transporte del pescado congelado.
 - Defectos sensoriales en pescado congelado.

TARIFAS FORMATIVAS

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

190 € (Precio con IVA 229,90 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

245 € (Precio con IVA 296,45 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **52 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

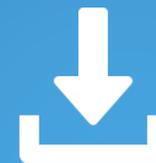


CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a formacion@anfaco.es

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

