



24 de mayo

---

# PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

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.

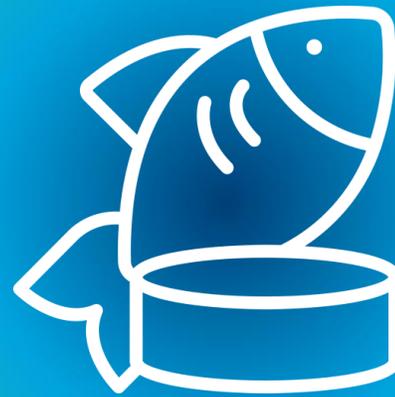


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

## PRESENTACIÓN

La pasteurización reduce la carga de los posibles patógenos y mejora el mantenimiento de la calidad sin afectar al sabor, apariencia o valor nutritivo de los productos pesqueros. Esta formación te proporcionará una visión sobre el uso de la pasteurización en la industria alimentaria, alcanzando los niveles de seguridad y calidad exigidos.





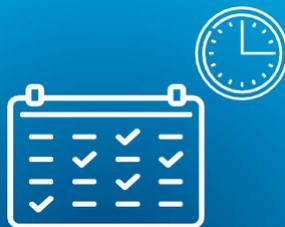
## AULA VIRTUAL

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

Viernes, 24 de mayo de 2024  
De 9:00 a 13:00 horas

Profesional altamente cualificada, experta en tecnología de la producción, con amplia experiencia en validación de procesos térmicos.

PASTEURIZACIÓN EN  
AUTOCLAVE EN PRODUCTOS  
DE LA PESCA





## 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

Saber qué y cómo pasteurizar productos de la pesca.

Conocer el uso de la pasteurización en la industria alimentaria: productos de la pesca.

Garantizar la seguridad alimentaria en los productos pasteurizados

01

02

03





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personas técnicas responsables de desarrollo de producto, validación del proceso productivo, calidad y/o de producción, así como cualquier puesto responsable de la seguridad alimentaria.

PASTEURIZACIÓN EN  
AUTOCLAVE EN PRODUCTOS  
DE LA PESCA



## MATERIAL DIDÁCTICO

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



Pasteurización en productos de la pesca

**Módulo I:** Introducción a la microbiología alimentaria.

**Módulo II:** Diferencia entre procesos de esterilización y pasteurización.

**Módulo III:** Termorresistencia microbiana. Microorganismos objetivo y potenciales patógenos de preocupación en productos de la pesca resistentes a la pasteurización.

**Módulo IV:** Cálculo de letalidad de un tratamiento térmico de pasteurización.

**Módulo V:** Equipos para el procesamiento térmico y procedimientos de validación del proceso.

# TARIFAS FORMATIVAS

## PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

175 € (Precio con IVA 211,75 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

200 € (Precio con IVA 242 €)

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.



# PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Para formalizar la inscripción:

**01** Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[Inscríbete aquí!](#)

**02** 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 al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

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

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

