



19 de julio

---

# ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE 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.

# PRESENTACIÓN

Los estudios de vida útil permiten conocer la vida comercial de un producto (fecha caducidad/consumo preferente) en base a su calidad, tratamientos aplicados, transporte, conservación y correcta manipulación. Con ello, se podrán conocer cuáles son los puntos débiles del producto y considerar los cambios necesarios que se deben aplicar para alargar lo máximo posible su vida comercial, cumpliendo siempre con la legislación vigente, así como con otras normas de calidad: Reglamento CE 2073/2005, Norma BRC y Norma IFS.





## 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, 19 de julio de 2024  
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**

Profundizar sobre ecología de los microorganismos en los alimentos y los principales microorganismos, mecanismos y factores que intervienen en la alteración de los alimentos.

Analizar la relevancia de estudiar la vida útil de los productos que fabricamos.

Conocer los métodos y análisis para establecer la vida útil de un alimento.

Adquirir una visión general para la conservación de alimentos y para la prolongación de la vida útil.

**01**

**02**

**03**

**04**





## **PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA**

Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de calidad y/o de producción.

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

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





### **Estudios de vida útil de productos de la pesca (4 h)**

1. Introducción
2. Objetivo estudios vida útil
3. Factores que afectan a la vida útil de los alimentos
4. Determinación de la vida útil de un alimento
5. Estudios de vida útil directos e indirectos

# TARIFAS FORMATIVAS

## ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

**225 €** (Precio con IVA 272,25 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

**300 €** (Precio con IVA 363 €)

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.



# ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE 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)

