

The background of the slide is a photograph of an industrial facility, likely a fish processing plant. It shows various pieces of machinery, including large stainless steel tanks, pipes, and blue valves. The lighting is bright, and the overall scene is clean and organized.

11 de abril

EQUIPOS, MANEJO Y CONTROL DE AUTOCLAVES

3 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.

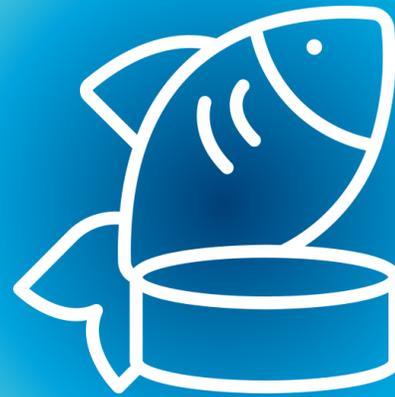


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa adquirirás conocimientos sobre el control y manejo de los autoclaves, requisito esencial para garantizar la correcta esterilización comercial.



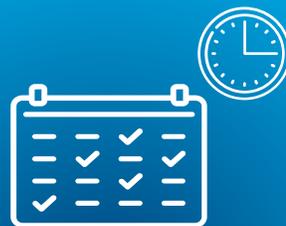


AULA VIRTUAL

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, 11 de abril de 2025
De 09:00 a 12:00 horas
(3 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPESCA con más de 10 años de experiencia profesional.

EQUIPOS, MANEJO Y
CONTROL DE AUTOCLAVES



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 básicos sobre los equipos presurizados empleados para la esterilización en las empresas del sector alimentario.

Conocer los principales elementos de control y registro de los equipos.



01

02



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal de calidad y/o de producción, fogoneros y personal de seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias.

EQUIPOS, MANEJO Y
CONTROL DE AUTOCLAVES

MATERIAL DIDÁCTICO

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



PROGRAMA FORMATIVO

Equipos, manejo y control de autoclaves (3h)

1. Generalidades
2. Tipos de autoclaves
3. Manejo del autoclave
4. Control del proceso térmico
5. Equipos de control y regulación
6. Tipo de cestos. Disposición de los envases

TARIFAS FORMATIVAS

EQUIPOS, MANEJO Y CONTROL DE AUTOCLAVES

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

180 € (Precio con IVA 217,80 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

280 € (Precio con IVA 338,80 €)

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

Formación bonificable
hasta un máximo de **39 €**
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.



EQUIPOS, MANEJO Y CONTROL DE AUTOCLAVES

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

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

