



22 de agosto

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.

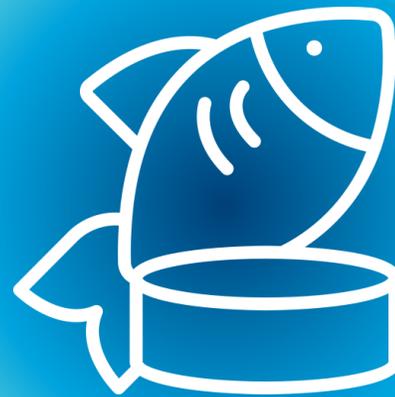
08

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.



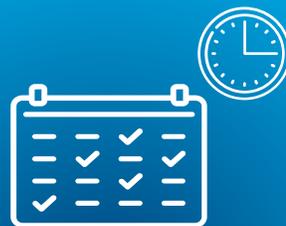


AULA VIRTUAL

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, 22 de agosto de 2025
De 10:00 a 14:00 horas
(4 horas)

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



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO CYTMA 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.



**PROGRAMA
FORMATIVO**

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 CYTMA:

225 € (Precio con IVA 272,25 €)

No asociado a ANFACO CYTMA:

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 CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO CYTMA

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

