





01

02

03

04

05

06

07

08

Zona interactiva

#### **PRESENTACIÓN**

Breve descripción de la acción formativa.

#### **METODOLOGÍA**

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

#### **OBJETIVOS**

Principales resultados a alcanzar con la formación.

#### PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

#### MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

#### PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

#### **TARIFAS FORMATIVAS**

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

#### INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



#### **PRESENTACIÓN**

En la industria alimentaria, especialmente en el sector mar-alimentario, garantizar la seguridad, la calidad y la transparencia de los productos es una prioridad absoluta. La trazabilidad digitalizada (Reglamento (UE) 2023/2842) se presenta como una herramienta clave para alcanzar estos objetivos, permitiendo seguir el recorrido de los alimentos desde su origen hasta el consumidor final. Este seguimiento no solo es esencial para cumplir con normativas nacionales e internacionales, sino también para fortalecer la confianza del consumidor y mejorar la eficiencia de los procesos internos.







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.



#### FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Martes 18 de noviembre de 2025 De 09:00 a 14:00 horas (5 horas)



Biólogo y máster en Calidad e Higiene Agroalimentaria, es consultor y auditor con amplia experiencia en normas como ISO 22000, IFS y BRCGS. Desde 2015, ha trabajado en la implantación y formación en seguridad alimentaria en diversos sectores.

# ORIA EN







#### 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.



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.



## 010203

#### **OBJETIVOS**

Comprender los fundamentos de la trazabilidad y los requisitos legales y normativos aplicables en el sector mar-alimentario.

Diseñar, implementar y evaluar sistemas de trazabilidad digital eficaces, incluyendo la gestión de registros y codificación de productos.

Aplicar herramientas prácticas para el control y la respuesta ante crisis, incluyendo simulacros de retirada de producto.







#### PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Responsables de calidad y seguridad alimentaria, personas técnicas de calidad, auditores internos, profesionales responsables de compras y personal de I+D o producción.

# ENTAS CONTROL. FORIA EN



#### MATERIAL DIDÁCTICO

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





**FORIA EN** 

### PROGRAMA FORMATIVO

#### Trazabilidad herramientas para el control. Digitalización obligatoria en el sector pesquero (5 horas)

- 1. Introducción a la trazabilidad.
- 2. Diseño de sistema de trazabilidad.
- 3. Herramientas y tecnologías para la trazabilidad.
- 4. Digitalización obligatoria en control pesquero (Reglamento (UE) 2023/2842 del Parlamento Europeo y del Consejo, entrada en vigor 9 ene 2024).
- 5. Crisis y retirada de producto





#### TARIFAS FORMATIVAS

### TRAZABILIDAD HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL. DIGITALIZACIÓN OBLIGATORIA EN EL SECTOR PESQUERO

Asociado a ANFACO-CYTMA:

295 € (Precio con IVA 356,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

375 € (Precio con IVA 453,75 €)

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

Formación bonificable hasta un máximo de 65 € 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.



Para formalizar la inscripción:

O1 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

¡Inscríbete aquí!

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.



