



16, 17 y 18 de marzo

SEAFOOD HACCP-FDA



Diploma Oficial
emitido por FDA

16 h



iNovedad!

**4ª Edición Aula
Virtual**

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.

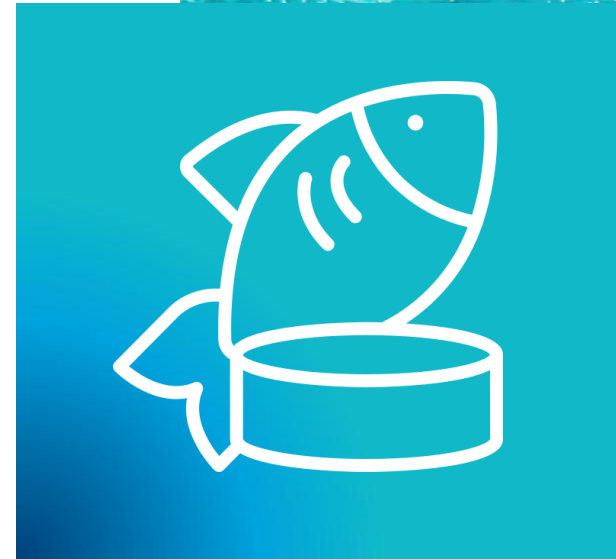
08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

Esta acción formativa provee de una capacitación para la industria de pescados y mariscos y sus reguladores en concordancia con los requisitos reglamentarios establecidos por la norma de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA: Food and Drug Administration).





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

Lunes 16, martes 17 y miércoles 18 de marzo de 2026
Lunes 16 y martes 17 de 11:00 a 17:00 hora española
Miércoles 18 de 11:00 a 15:00 hora española
(16 horas)

José Sabal, instructor líder de la FDA en la implementación de regulaciones americanas, así como instructor en la implementación de estándares homologados por GFSI como BRCGS, FSSC 22000, SQF, etc.



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

01

Realizar un análisis de peligros y revisar el sistema HACCP.

02

Aplicar las mejoras en su diseño y operación.

03

Cumplir con los requisitos para ser individuo cualificado según la regulación HACCP de pescados.





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Consultores, auditores, técnicos y responsables de departamento de calidad de industria alimentaria y afines, interesados en completar sus conocimientos sobre la temática. Principal interés para empresas que exportan a EEUU para cumplimiento de requisitos de FDA.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



SEAFOOD HACCP-FDA (16 h)

1. Introducción

- Propósito del curso.
- Relación entre la Alianza/AFDO/ FDA.
- Introducción al HACCP en Seguridad alimentaria.

2. Programa de prerequisites y pasos preliminares

- Revisión de los programas previos a la implementación del HACCP.
- Diferencias entre los Procedimientos Estándares de Operaciones Sanitarias (SSOP), Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) y los HACCP.
- Introducción a los pasos preliminares para el desarrollo de un programa de HACCP (Peligros de pescados y mariscos en seguridad alimentaria).
- Peligros biológicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Peligros químicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Peligros físicos (revisión de los tipos de peligros, controles y consideraciones).
- Introducción a la guía de HACCP en la industria del FDA.

SEAFOOD HACCP-FDA (16 h)

3. Preparación de un Análisis de Peligros (HACCP)

- Modelo de procesos. Por qué y cómo se realiza un análisis inicial de peligros.
- Cómo incorporar y referenciar la guía del FDA de Peligros en la Industria.
- Introducción del Análisis de Peligros.

4. Puntos Críticos de Control

- Definir que es un Punto Crítico de Control (CCP's).
- Continuación del modelo de enseñanza para identificar los CCP's.
- Discutir el modelo del “Árbol de decisión”.
- Uso de ejemplos de modelos adicionales.

5. Cómo establecer los Límites Críticos

- Definir y enumerar los Límites Críticos (CL's).
- Introducir los CL's en la forma del análisis de peligros (HACCP).
- Referencia a la guía del FDA.
- Discutir el uso de los límites operativos.

SEAFOOD HACCP-FDA (16 h)

6. Monitoreo de los Puntos Críticos de Control

- Procedimientos del desarrollo del monitoreo. Ejemplos.
- Definir y explicar el propósito del monitoreo.
- Modelos adicionales de los protocolos de HACCP y de Saneamiento.

7. Acciones correctivas

- Definir y explicar la necesidad de acciones correctivas predeterminadas.
- Casos prácticos. Ejemplos.
- Plantillas y modelos.

8. Cómo establecer procedimientos de verificación

- Definición de verificación.
- Completar casos prácticos de análisis de HACCP. Modelos y ejemplos prácticos.
- Procedimientos y parámetros de verificación/inspección por FDA.
- Frecuencia de la verificación.

SEAFOOD HACCP-FDA (16 h)

9. Procedimientos para la documentación y registros

- Procedimientos de control para documentación y registros. Modelos y ejemplos.
- Documentación y registro válido y viable.
- Distinción entre un HACCP y SSOP (Documentación/Registros de Saneamiento) y requisitos.
- Almacenamiento de documentación/registro (copias físicas y electrónicas).

10. Revisión de la regulación general de seguridad alimentaria y análisis de peligros de pescados y mariscos

- Revisión de los aspectos importantes en la industria.
- Describir la relación entre el HACCP y otras directivas.

11. Recursos para preparar un HACCP

- Revisión e introducción a las sesiones prácticas.
- Desarrollo de las sesiones en grupo para el desarrollo de los HACCP.
- Recomendaciones y conclusiones.

OBLIGACIONES DE LA FDA PARA AULA VIRTUAL

- ✓ Todos los participantes tienen que usar un ordenador, no se pueden usar teléfonos o tabletas. No se acepta mas de una persona por ordenador.
- ✓ Los ordenadores tienen que tener encendidas las cámaras durante todo el tiempo de clase. Deben tener un micrófono que funcione para participar en los ejercicios y durante la capacitación y, deben tener un teclado.
- ✓ Los participantes deben asegurarse que tienen una conexión a internet estable y confiable.



TARIFAS FORMATIVAS

SEAFOOD HACCP-FDA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

820 € (Precio con IVA 992,20 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

910 € (Precio con IVA 1.101,10 €)

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

Formación bonificable

hasta un máximo de **208 €**
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.

SEAFOOD HACCP-FDA

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

