

Nuevo

25 de marzo

.....

EVALUACIÓN DE LOS
FACTORES DE RIESGOS
SANITARIOS EN EL SECTOR DE
LOS MOLUSCOS BIVALVOS
GALLEGOS

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.



Zona interactiva

Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

El cultivo, extracción, depuración y procesado de los moluscos bivalvos en Galicia se enfrenta a varios riesgos, entre los cuales destacan las biotoxinas marinas, los enterovirus, los vibrios y otros. Un mayor conocimiento de estos problemas, aspectos legislativos, la metodología a emplear, las recomendaciones de las autoridades sanitarias, así como ciertas operaciones en la industria, ayuda a la toma de decisiones lo que repercute positivamente en la empresa y en la confianza del consumidor.





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

Miércoles, 25 de marzo de 2026
De 09:30 a 13:30 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, investigadora del Área de I+D+i de ANFACO-CYTMA con más de 30 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

Conocer los principales riesgos asociados a los moluscos bivalvos en las rías gallegas en relación a las toxinas marinas: legislación, metodología e incertidumbre.

Exponer las principales toxinas emergentes, los enterovirus, los vibrios y otros riesgos que pueden estar presentes en los cultivos de bivalvos.

Explicar los efectos de la depuración y el procesado sobre los riesgos expuestos.



01

02

03



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales del sector de productos de la pesca, productores de moluscos bivalvos, depuradoras, e industria transformadora, incluyendo personas directivas, responsables de calidad y de producción, profesionales y técnicos del sector alimentario, interesados en disponer de información adicional sobre biotoxinas y enterovirus.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



EVALUACIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGOS SANITARIOS EN EL SECTOR DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS GALLEGOS (4 h)

Módulo 1. Biotoxinas marinas lipofílicas e hidrosolubles

- Legislación
- Métodos oficiales y alternativos o complementarios
- Nociones generales sobre la incertidumbre de medida.

Módulo 2. Biotoxinas marinas no legisladas: tetrodotoxina, ciguatoxina y brevetoxina

- Conceptos generales.
- Riesgo en los cultivos de moluscos bivalvos.
- Información sobre las alertas alimentarias relacionadas

Módulo 3. Riesgos asociados a los enterovirus: norovirus (NoV) y virus de la hepatitis A (HAV) en los moluscos bivalvos

- Aspectos generales, prevalencia y metodología
- Informe analítico de la EFSA y recomendaciones.
- Alertas alimentarias relacionadas

Módulo 4. Riesgos asociados a los vibrios y otros peligros potenciales en los moluscos bivalvos

- Aspectos generales, prevalencia y metodología del género Vibrio.
- Alertas alimentarias relacionadas con la presencia de vibrios
- Otros peligros potenciales

Módulo 5. Información sobre los efectos de la depuración y procesado en los riesgos mencionados anteriormente

- Efectos de la depuración sobre las biotoxinas marinas, enterovirus y vibrios
- Efectos del procesado industrial sobre biotoxinas, virus y vibrios

TARIFAS FORMATIVAS

EVALUACIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGOS SANITARIOS EN EL SECTOR DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS GALLEGOS

Asociado a ANFACO-CYTMA:

245 € (Precio con IVA 296,45 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

320 € (Precio con IVA 387,20 €)

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.

EVALUACIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGOS SANITARIOS EN EL SECTOR DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS GALLEGOS

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

