

27 de marzo

.....

AGUA DE CONSUMO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

A través de esta acción formativa conocerás la normativa y los controles que deben realizarse en el agua que se utiliza en la industria alimentaria. Requisito para garantizar los criterios técnicos y sanitarios legislados y para proteger la salud del consumidor, el producto y también la salud pública. Su cumplimiento es esencial para evitar la contaminación del agua y asegurar su salubridad.





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, 27 de marzo de 2026
De 10:00 a 14:00 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA.



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

01

Promover la gestión segura y eficiente del agua de consumo utilizada en la industria alimentaria, considerando los aspectos técnicos, normativos y operativos más relevantes, requeridos para su uso seguro en la producción de alimentos, garantizando la inocuidad del producto final sin comprometer la calidad ni la seguridad alimentaria.

02

Conocer los criterios de calidad del agua.





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Responsables de calidad y/o de producción, personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Personal técnico de laboratorios de autocontrol.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Agua de consumo en la industria alimentaria (4 h)

1. Normativa y Requisitos Legales: R.D. 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

- Objeto.
- Requisitos más relevantes.
- Obligaciones para la industria alimentaria.

2. Tipos de agua. Tratamiento. Controles y vigilancia

- Tipos de agua: potable, de proceso, de limpieza, etc.
- Procesos de tratamiento.
- Controles a realizar.

3. Toma de muestras. Criterios de calidad del agua

- Puntos de muestreo.
- Procedimientos de muestreo. Frecuencia y análisis.
- Parámetros indicadores de calidad: microbiológicos, físico-químicos.
- Valores paramétricos.

TARIFAS FORMATIVAS

AGUA DE CONSUMO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

275 € (Precio con IVA 332,75 €)

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.

AGUA DE CONSUMO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

