



21 de mayo

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN 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.

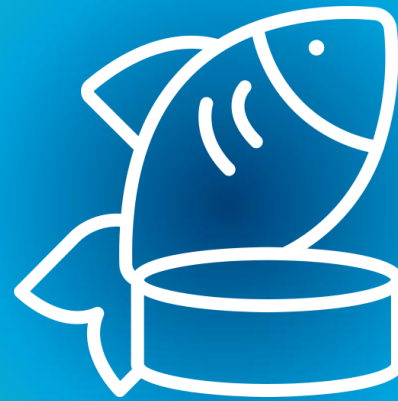
08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

La pasteurización reduce la carga de los posibles patógenos y mejora el mantenimiento de la calidad sin afectar al sabor, apariencia o valor nutritivo de los productos pesqueros. Esta formación te proporcionará una visión sobre el uso de la pasteurización en la industria alimentaria, alcanzando los niveles de seguridad y calidad exigidos.





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

Jueves, 21 de mayo de 2026
De 9:00 a 13:00 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, experta en tecnología de la producción, con amplia experiencia en validación de procesos térmicos.

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA



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.

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

OBJETIVOS

Saber qué y cómo pasteurizar productos de la pesca.

Conocer el uso de la pasteurización en la industria alimentaria: productos de la pesca.

Garantizar la seguridad alimentaria en los productos pasteurizados

01

02

03



PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personas técnicas responsables de desarrollo de producto, validación del proceso productivo, calidad y/o de producción, así como cualquier puesto responsable de la seguridad alimentaria.

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

MATERIAL DIDÁCTICO

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



PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA



Pasteurización en productos de la pesca

Módulo I: Introducción a la microbiología alimentaria.

Módulo II: Diferencia entre procesos de esterilización y pasteurización.

Módulo III: Termorresistencia microbiana. Microorganismos objetivo y potenciales patógenos de preocupación en productos de la pesca resistentes a la pasteurización.

Módulo IV: Cálculo de letalidad de un tratamiento térmico de pasteurización.

Módulo V: Equipos para el procesamiento térmico y procedimientos de validación del proceso.

PROGRAMA
FORMATIVO

TARIFAS FORMATIVAS

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

175 € (Precio con IVA 211,75 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

200 € (Precio con IVA 242 €)

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.

PASTEURIZACIÓN EN AUTOCLAVE EN 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

