

Nuevo

26 mayo

Propiedades nutricionales y saludables de ciertos productos de la pesca y de la acuicultura obtenidas mediante evidencia empírica

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

Los productos de la pesca y de la acuicultura son alimentos básicos para una dieta sana y equilibrada. Presentan un elevado valor nutricional, proporcionando proteínas de alta calidad y grasas saludables, así como vitaminas y minerales esenciales. Su consumo habitual se asocia con beneficios cardiovasculares, neurológicos y cognitivos, siendo recomendados tanto para adultos como para niños. Profundizar en el conocimiento de las propiedades de estos productos, ponerlas en valor y comunicar sus beneficios, desde un punto de vista científico y razonado, requiere un enfoque integral que cumpla con las expectativas de clientes y consumidores.





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

Martes 26 de mayo de 2026
De 9:00 a 13:00 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Departamento de I+D+i ANFACO-CYTMA, investigadora dentro del área de Biotecnología y salud con más de 25 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

01
Orientar a profesionales del sector productivo e industrias para interpretar y aplicar evidencia científica sobre las propiedades nutricionales y saludables de productos de la pesca y la acuicultura, con el fin de mejorar la publicidad responsable y el posicionamiento comercial.

02
Comprender la base científica del valor nutricional
Interpretar la evidencia científica aplicada al mercado, alegaciones nutricionales o saludables.

03
Aplicar el conocimiento en el desarrollo y mejora de productos

04
Gestionar la comunicación y el etiquetado responsable.
Mejorar el posicionamiento basado en evidencia.



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales y personal del sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Propiedades saludables nutricionales y saludables de productos de la pesca y de la acuicultura (4 h)

MÓDULO 1. Contexto y casos de estudio

- Importancia de los productos pesqueros en la alimentación y en la salud
- Presentación de los casos de estudio: pulpo, corvina, trucha y dorada

MÓDULO 2. Evaluación de parámetros legislados y no legislados.

Contaminantes fisicoquímicos

- Parámetros microbiológicos
- Índices de frescura y calidad
- Atributos sensoriales

MÓDULO 3. Composición nutricional y posibles alegaciones

- Análisis proximal; proteínas y aminoácidos
- Contenido en minerales y vitaminas.
- Perfil lipídico: índices de calidad

MÓDULO 4. Beneficios sobre la salud humana

- Fuente de nutrientes esenciales
- Sistema cardiovascular
- Desarrollo y función cerebral
- Efecto antiinflamatorio y bienestar general
- Conclusión: riesgo-beneficio en los casos de estudio

TARIFAS FORMATIVAS

PROPIEDADES SALUDABLES NUTRICIONALES Y SALUDABLES DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

230 € (Precio con IVA 268,30 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

350 € (Precio con IVA 423,50 €)

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

Formación bonificable

hasta un máximo de **39 €**
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.

PROPIEDADES SALUDABLES NUTRICIONALES Y SALUDABLES DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

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

