

A close-up photograph of several pieces of light-colored fish fillets, likely salmon or trout, stacked together. The texture of the fish is visible, and some pieces show the dark skin. The background is a solid blue color.

27 de mayo

**CONTROL DE CALIDAD EN
PRODUCTOS DE LA PESCA
CONGELADOS**

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

Con esta acción formativa conocerás que es necesario controlar rigurosamente la temperatura en el proceso de congelación según el tipo de pescado. Una rápida congelación será importante para el control de microorganismos que pueden afectar a las propiedades del mismo y/o su seguridad alimentaria. Asimismo, conocerás los principales problemas durante la conservación y transporte del pescado congelado y aprenderás a identificar los defectos sensoriales del mismo.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma sincrónica entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles 27 de mayo 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 con más de 10 años de experiencia profesional.

**CONTROL DE CALIDAD EN
PRODUCTOS DE LA PESCA
CONGELADOS**



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

Adquirir conocimientos referentes al control de la calidad del pescado sometido a congelación.

Conocer los principales problemas que pueden tener lugar en el proceso de congelación.



01

02

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal en general relacionado con la Seguridad Alimentaria en toda su extensión de la Industria del pescado congelado. Personal de producción, responsables de calidad, entre otros.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Control de calidad en productos de la pesca congelados (4h)

- Introducción
- Aspectos legislativos
- Cambios postmortem en el pescado.
- Congelación del pescado. Tipos de congelación más habituales.
- Factores a controlar durante el proceso de congelación. Implicaciones en la calidad y seguridad del producto.
- Almacenamiento en congelación. Medidas de vigilancia a establecer en esta etapa.
- Principales problemas durante el almacenamiento/transporte del pescado congelado.
- Principales defectos sensoriales en pescado congelado.

TARIFAS FORMATIVAS

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS

Asociado a ANFACO-CYTMA:

190 € (Precio con IVA 229,90 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

245 € (Precio con IVA 296,45 €)

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.

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS

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

