

29 de junio

CONCEPTO HALAL SECTOR PESQUERO

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

El concepto halal, tradicionalmente vinculado a lo permitido en el islam, ha evolucionado hasta convertirse en un estándar global que abarca no solo aspectos religiosos, sino también criterios de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. En el sector pesquero, la adaptación a los requisitos halal representa una oportunidad estratégica para acceder a mercados internacionales en crecimiento y responder a una demanda cada vez más exigente y diversificada.

Este curso de formación a medida ofrece una visión integral del concepto halal aplicado al ámbito pesquero, abordando desde los fundamentos culturales y religiosos del islam hasta los sistemas de calidad, certificación y tendencias del mercado global. A través de sus módulos, el participante adquirirá los conocimientos necesarios para comprender, implementar y aprovechar los estándares halal como una ventaja competitiva en el sector.





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

Lunes, 29 de junio de 2026
De 09:30 a 13:30 horas
(4 horas)

Docente con experiencia en el desarrollo y difusión del conocimiento halal, contribuye a la formación de profesionales y empresas interesadas en acceder a mercados internacionales, aportando una visión práctica del sector, especialmente en ámbitos como la certificación, la calidad y la comercialización de productos halal.

CONCEPTO HALAL SECTOR
PESQUERO



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.

OBJETIVO

Proporcionar a los participantes los conocimientos fundamentales sobre el concepto halal y su aplicación en el sector pesquero, capacitando para comprender los requisitos normativos, de calidad y certificación, así como las oportunidades del mercado halal, con el fin de facilitar su implementación práctica y mejorar la competitividad en mercados nacionales e internacionales.



01



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de Calidad y/o de Producción. Técnicos de producción y personal de apoyo al departamento de calidad.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Concepto Halal Sector Pesquero (4 h)

Módulo 1. Introducción al islam:

1. Conceptos básicos
2. Revelación coránica
3. Cosmovisión y diversidad

Módulo 2. Halal wa tayyib:

1. Lo permitido y la seguridad alimentaria.
2. Halal wa Haram.

Módulo 3. Impulsores del mercado halal:

1. Factores demográficos.
2. Factores económicos.
3. Factores relacionados con la producción mundial de bebidas y alimentos.
4. La Generación M.

Módulo 4. Sistema de calidad halal:

1. Estándares, acreditación, certificación, metrología
2. Trazabilidad.
3. Ingredientes Halal

Módulo 5. Certificación halal

1. Marcos regulatorios
2. Proceso de certificación

TARIFAS FORMATIVAS

CONCEPTO HALAL SECTOR PESQUERO

Asociado a ANFACO-CYTMA:

275 € (Precio con IVA 332,75 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

300 € (Precio con IVA 365,00 €)

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.

CONCEPTO HALAL SECTOR PESQUERO

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

