

**Nuevo**

**29 de junio**

.....

**Riesgo de  
MOSH/MOAH en la  
industria mar  
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.

## PRESENTACIÓN

Esta acción formativa tiene como principal objetivo concienciar a los participantes de la responsabilidad que tienen ante sí, de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.





## 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 10:00 a 14:00 horas  
(4 horas)

Profesional altamente cualificado con experiencia como auditor y formador



## 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

Proporcionar a los/as participantes los conocimientos y herramientas necesarias para identificar, evaluar y controlar el riesgo de contaminación por MOSH/MOAH en la fabricación de conservas de atún.

Presentar la situación actualizada, los puntos críticos del proceso y el marco legal que implica, así como las expectativas en una auditoría.

01

02





## **PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA**

Personal en general relacionado con la Seguridad Alimentaria en toda su extensión de la Industria. 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.



## Riesgo de MOSH/MOAH en la industria mar-alimentaria (4 H)

1. Conceptos clave y situación actual.
2. Principales fuentes de contaminación en este tipo de industria.
3. Puntos críticos en proceso.
4. Enfoque práctico de evaluación de riesgos.
5. Meddias de control y plan de acción.
6. Situación legal actual, criterios técnicos y expectativas en auditoría.
7. Casos prácticos aplicados al sector mar alimentario.

# TARIFAS FORMATIVAS

## RIESGO DE MOSH/MOAH EN LA INDUSTRIA MAR-ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

**285 €** (Precio con IVA 344,85 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

**375 €** (Precio con IVA 453,75 €)

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.

## RIESGO DE MOSH/MOAH EN LA INDUSTRIA MAR-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](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

