

6 de octubre

.....

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

Martes, 6 de octubre de 2026
De 09:00 a 13:00 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

01

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.

02

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





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

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

