



Nuevo

23 de octubre



Control de importaciones de productos pesqueros

5 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

Las importaciones de productos pesqueros implican cumplir con una serie de requisitos sanitarios, documentales y de trazabilidad fundamentales para garantizar la seguridad y la legalidad de las mercancías que entran en la Unión Europea.

Este curso ofrece una visión práctica y especializada del proceso de importación, desde la entrada de los productos y los controles oficiales en frontera hasta la revisión de certificados, la gestión de la documentación y la trazabilidad de las partidas. Se abordará el control de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR/IUU), así como la identificación y gestión de posibles incidencias, rechazos y no conformidades.

A través de una simulación de una importación de producto pesquero, los participantes podrán aplicar los conocimientos adquiridos, revisar la documentación necesaria e identificar los principales puntos críticos.





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

Viernes, 23 de octubre de 2026
De 09:00 a 14:00 horas
(5 horas)

Profesional altamente cualificado técnico especialista con alta experiencia en el sector.

CONTROL DE IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS



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

Capacitar a los participantes para gestionar y verificar el cumplimiento de los requisitos legales, sanitarios, documentales y comerciales aplicables a la exportación de productos del mar.

Así como garantizar la conformidad con la normativa vigente y las exigencias de los mercados de destino.



01

02



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Dirigido a técnicos y profesionales de industrias del sector alimentario y afines, personal de calidad, responsables de asuntos regulatorios, profesionales que intervienen en la gestión, control y recepción o importación de productos pesqueros.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Control de importaciones de productos pesqueros. (5 h)

1. Introducción a la importación de productos pesqueros

- Características de las importaciones procedentes de terceros países.
- Productos sujetos a controles.
- Operadores y autoridades que intervienen en el proceso.

2. Marco normativo

- Legislación europea aplicable.
- Seguridad alimentaria, higiene y trazabilidad.
- Condiciones aplicables a países terceros y establecimientos autorizados.
- Responsabilidades del importador

3. Controles oficiales en frontera

- Funcionamiento de los Puestos de Control Fronterizos.
- Controles documentales, de identidad y físicos.
- Documentación y notificación previa de las partidas.
- TRACES NT y documentación sanitaria.
- Resultados de los controles y posibles medidas ante incumplimientos

4. Control de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR/IUU)

- Objetivos del sistema de control.
- Certificados de captura.
- Validación y comprobación documental.
- Responsabilidades del importador.
- Situaciones de riesgo e incidencias habituales

Control de importaciones de productos pesqueros. (5 h)

5. Requisitos documentales y trazabilidad

- Certificados sanitarios.
- Certificados de captura y documentación complementaria.
- Trazabilidad del producto desde origen.
- Correspondencia entre producto, lote, especie, cantidades y documentación.
- Archivo y conservación documental.

6. Gestión de incidencias y no conformidades

- Deficiencias documentales.
- Rechazos y retenciones.
- Medidas correctoras.
- Prevención de incidencias en futuras importaciones

7. Caso práctico

- Simulación de una importación de producto pesquero.
- Revisión de la documentación necesaria.
- Identificación de puntos críticos.
- Resolución de incidencias y dudas

TARIFAS FORMATIVAS

CONTROL DE IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS

Asociado a ANFACO-CYTMA:

295 € (Precio con IVA 356,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

384 € (Precio con IVA 465,85 €)

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

Formación bonificable

hasta un máximo de **65 €**
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 IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS

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

