

INSPECCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

CURSO CON EXPERTO

El curso de Inspección de Productos Pesqueros tiene como objetivo proporcionar una formación integral en la inspección y control de productos pesqueros.

El curso proporciona un entendimiento detallado del marco legislativo nacional y comunitario para la manipulación, conservación y comercialización de productos pesqueros, asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes.

Capacita en la identificación de especies pesqueras y en la evaluación de su calidad y frescura mediante criterios sensoriales, físicos, químicos y microbiológicos. También cubre aspectos del comercio internacional, incluyendo importación, exportación, etiquetado y trazabilidad de productos pesqueros.

Además, se enfoca en la seguridad alimentaria, identificando riesgos de contaminantes y garantizando la inocuidad de los productos.

Con este curso aprenderás a realizar inspecciones oficiales a lo largo de la cadena de suministro, conociendo las normas de calidad y certificaciones del sector.

Duración
10 horas



PVP
40 €

Fecha inicio
08/10/2024



Fecha fin
19/11/2024



OBJETIVOS

Entre los objetivos del curso destacan:

- Proporcionar los conocimientos y herramientas básicas relacionadas con la inspección de los productos pesqueros.
- Desarrollar competencias en la identificación y la seguridad alimentaria.
- Promover el cumplimiento de las normativas vigentes en el sector pesquero.



ÁLVARO MATEOS AMANN



Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid en 1992, completó un curso de postgrado en Nutrición y Dietética entre 1993 y 1994 ofrecido por la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de Alimentación.

Desde 1993, es el gerente de AMATEMANN, S.L., una consultoría especializada en seguridad y calidad alimentaria que presta servicios a nivel nacional en diversas industrias, incluyendo cárnica, láctea, pesquera y de acuicultura, además de caterings y hospitales. Es consultor y auditor en sistemas de seguridad alimentaria como IFS, BRC, MSC e ISO, y docente en cursos sobre auditorías, gestión de calidad, sistemas HACCP, entre otros.

En el ámbito de asociaciones veterinarias, es presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Vizcaya desde 2015, vicepresidente del Consejo de Veterinarios del País Vasco y consejero del Consejo General de Colegios Veterinarios de España desde 2023. Ha sido miembro activo de la Unión Europea de Veterinarios Higienistas y de la Federación de Veterinarios Europeos, y ha participado en la evaluación de facultades de Veterinaria en Europa.

Ha asistido a numerosos congresos y simposios internacionales, y ha participado en el diseño de proyectos higiénico-sanitarios para diversas industrias alimentarias, tanto en España como en el extranjero. Ha dirigido proyectos de formación y auditorías internacionales, incluido un programa de formación en Colombia. Además, ha desarrollado y ejecutado formación sobre bienestar animal y manipulación de alimentos, ha colaborado con McDonald's en la implantación de sistemas de calidad y ha sido profesor del Máster en Calidad de la Industria Agroalimentaria.

Entre sus publicaciones se incluyen guías de control de producción en el sector primario y sobre la inspección y calidad de carnes, así como artículos regulares en revistas del sector. Sus competencias abarcan higiene y calidad alimentaria, legislación, consultoría en sistemas de autocontrol, diseño de instalaciones, y auditoría de sistemas de control de calidad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Módulo 1: Conocimiento del marco legislativo en el sector de la pesca.

- Identificación de la legislación nacional y comunitaria relacionada con los productos de la pesca.
- Manipulación, conservación y comercialización de productos pesqueros.

Módulo 2: Especies pesqueras y criterios de calidad en productos de la pesca.

- Identificación de especies pesqueras.
- Evaluación de la calidad y frescura de los productos pesqueros: sensoriales, físicos, químicos y microbiológicos.

Módulo 3: Comercio internacional, etiquetado y trazabilidad de productos pesqueros.

- **Comercio internacional:** aspectos relacionados con la importación y exportación de productos de la pesca y acuicultura.
- **Etiquetado de productos de la pesca:** normativa y aspectos prácticos en el etiquetado de productos de la pesca.
- **Trazabilidad:** aspectos relacionados con la trazabilidad e identificación de los productos pesqueros.

Módulo 4: Seguridad alimentaria e inspección oficial.

- Riesgos asociados a la presencia de contaminantes en los productos pesqueros, asegurando su inocuidad para el consumo humano.
- Realización de inspecciones eficientes en diferentes etapas de la cadena de suministro de productos pesqueros, desde la captura hasta la venta, utilizando procedimientos de inspección estandarizados.

Módulo 5: Certificaciones en el sector de la pesca.

- Normas de calidad.
- Certificaciones relacionadas con el sector de la pesca.

Módulo 6: Autoevaluación.