

# 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.