4293895315JA

ANFACO-CYTMA

Otorga el presente **DIPLOMA ACREDITATIVO** a D./Dña.

JOSÉ ANDRÉS ARRIAGA GUILLÉN

con **DPI**

93407297

que presta sus servicios en la empresa **MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACIÓN**

ha superado con evaluación positiva la Acción Formativa **Requisitos UE Higiene y Seguridad Alimentaria y Control Oficial aplicable a productos procedentes de la Acuicultura y la Pesca Extractiva (Camarón y Atún),** organizada por ANFACO-CYTMA los días **15 y 16 de octubre de 2025**, con una duración total de **5** horas en la modalidad formativa **Presencial por Aula Virtual.**

Contenidos impartidos (ver dorso)

Fecha de expedición 17/10/25

Roberto C. Alonso Bandeira de Sousa
Secretario General
de ANFACO-CYTMA

Lucía Romero Ons
Coordinadora Técnica del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA

Acción Formativa: Requisitos UE Higiene y Seguridad Alimentaria y Control Oficial aplicable a productos procedentes de la Acuicultura y la Pesca Extractiva (Camarón y Atún)

Duración: 5 horas presenciales por aula virtual.

Contenidos:

Requisitos UE Higiene y Seguridad Alimentaria y Control Oficial aplicable a productos procedentes de la Acuicultura y la Pesca Extractiva (Camarón y Atún)

Módulo 1: Introducción – Legislación UE

- Legislación UE aplicable sobre higiene y sanidad animal, control de enfermedades, medicamentos/residuos veterinarios, y operaciones a bordo de buques de pesca extractiva, según proceda.
- Legislación UE aplicable sobre los requisitos legislativos relativos a la preparación, almacenamiento, uso, control y trazabilidad de los materiales destinados a la alimentación animal.

Módulo 2: Higiene y Seguridad Alimentaria

- Calidad y seguridad del agua empleada.
- Buenas Prácticas en Acuicultura. Higiene del personal, instalaciones, equipos y utensilios.
- Inspección a bordo de buques atuneros. Aspectos higiénico – sanitarios.
- Trazabilidad y registros.
- Procesamiento en planta productiva.
- Etapas Auxiliares y PCCs.

Módulo 3: Control Analítico

- Muestreo, manejo y custodia de muestras hasta laboratorios.
- Contaminantes, análisis microbiológicos, medicamentos/residuos veterinarios. Planes de Control basados en el riesgo.
- Límites máximos y normativa aplicable, límites de cuantificación y detección.

Módulo 4: Análisis Sensorial

- Examen organolépticos de camarones y túnidos. Defectos e indicios de deterioro o descomposición.

Módulo 5: Control Oficial

- Control de las Autoridades competentes basado en riesgo, según lo establecido en el Reglamento (UE) 2017/625. Auditorías en establecimientos y Seguimiento de No conformidades.
- Autorización de medicamentos veterinarios: procedimientos e implantación de mecanismos de control.
- Trazabilidad y retirada de producto. Gestión de crisis alimentarias.