

Manipulador de alimentos: productos del mar

Código: 3430

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Objetivos:**

Adquirir hábitos y técnicas específicas encaminadas a prevenir el contagio de los productos alimenticios de origen marítimo, a lo largo de toda su cadena (preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta,...)

➤ **Contenidos:**

Características generales de los productos del mar

- Conceptos generales.
- Clasificación del pescado.
- Características organolépticas de los pescados.
- Grado de frescura del pescado.
- Derivados del pescado.
- Clasificación del marisco.
- Características organolépticas del marisco.
- Derivados del marisco.

Obtención, faenado y manipulación de los productos del mar

- El barco.
- El faenado.
- Desembarco y comercialización en lonjas.
- Transporte.
- Manipulación en factorías.

Conservación de los productos del mar

- Clasificación de los métodos de conservación.
- Envasado de productos del mar.

Contaminación de los productos del mar

- Definiciones.
- Microorganismos presentes en los productos del mar.
- Fuentes de contaminación de los productos del mar.
- Factores que influyen en la contaminación de los productos del mar.
- Enfermedades transmitidas por los productos del mar.
- Medidas preventivas.

Higiene en la manipulación de productos del mar

- Definiciones.
- Higiene del personal.
- Higiene de utensilios y equipos.
- Higiene de locales y áreas de trabajo.

Sistemas de autocontrol

- Aspectos generales.
- Planes generales de higiene.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control.