MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PESCADOS Y DERIVADOS

SKU: EVOL-4614-iNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados

Objetivos

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de manipulador de alimentos para trabajar en el sector de pescaderías y derivados

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. - La cadena alimentaria
3. - Definición de manipulador de alimentos
4. - Obligaciones del manipulador de alimentos
5. Concepto de alimento
6. - Características de los alimentos de calidad
7. - Tipos de alimentos
8. Nociones del valor nutricional
9. - Concepto de nutriente
10. - La composición de los alimentos
11. - Proceso de nutrición
12. Recomendaciones alimentarias
13. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos

4. Los microorganismos y su transmisión
5. - Factores que contribuyen a la transmisión
6. - Principales tipos de bacterias patógenas
7. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
8. - Clasificación de las ETA
9. - Prevención de enfermedades transmisibles
10. - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. - Métodos de conservación físicos
3. - Métodos de conservación químicos
4. El envasado y la presentación de los alimentos
5. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
6. - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
7. - Requisitos en la recepción y el transporte
8. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
9. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
10. Higiene del manipulador
11. - Hábitos del manipulador
12. - Estado de salud del manipulador
13. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
14. Limpieza, desinfección y control de plagas
15. - Limpieza y desinfección
16. - Control de plagas
17. - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. - Principales novedades
4. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. - Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PESCADOS Y DERIVADOS

1. Pescados y Derivados
2. - ¿Cómo se puede contaminar el pescado y el marisco?
3. La calidad de los productos pesqueros
4. - Métodos para la evaluación de la calidad del pescado

5. - Deterioro del pescado
6. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
7. - Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
8. - Almacenamiento y conservación en el punto de venta
9. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de los pescados y derivados
10. Los sistemas de autocontrol appcc y gpch propios de los pescados y derivados
11. - Conceptos básicos del APPCC
12. - Objetivos y ventajas del APPCC
13. - Fases del APPCC
14. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
15. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo
o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes
Síguenos en: Instagram