
Curso: Manipulador de alimentos: productos del mar

Horas:

Objetivos:

Obtener los conocimientos para prevenir los posibles contagios que se puedan producir con los productos del mar.

Dirigido a:

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que trabajan en el sector comercio, en la alimentación y en hostelería y turismo, como para personas que quieran adquirir conocimientos con respecto a la manipulación de productos del mar.

Capacita para:

Para el correcto uso, limpieza y manipulación del producto sin riesgo de contagio.

Otros datos:

Conocerá los conceptos generales con la manipulación de los pescados.

Clasificará estos productos.

Conocerá el grado de frescor de los pescados.

Clasificará mariscos y distinguirá los detalles sobre propiedades organolépticas de los productos del mar.

Cómo se organiza una pesca, el faenado.

Métodos de conservación de las distintas especies.

Manipulación de las especies.

Contenido Formativo:

1. Características generales de los productos del mar

- 1.1. Conceptos generales
- 1.2. Clasificación del pescado
- 1.3. Características organolépticas de los pescados
- 1.4. Grado de frescura del pescado

FICHA TÉCNICA

- 1.5. Derivados del pescado
- 1.6. Clasificación del marisco
- 1.7. Características organolépticas del marisco
- 1.8. Derivados del marisco
- 1.9. Resumen

2. Obtención, faenado y manipulación de los productos del mar

- 2.1. El barco
- 2.2. El faenado
- 2.3. Desembarco y comercialización en lonjas
- 2.4. Transporte
- 2.5. Manipulación en factorías
- 2.6. Resumen

3. Conservación de los productos del mar

- 3.1. Clasificación de los métodos de conservación
- 3.2. Envasado de productos del mar
- 3.3. Resumen

4. Contaminación de los productos del mar

- 4.1. Definiciones
- 4.2. Microorganismos presentes en los productos del mar
- 4.3. Fuentes de contaminación de los productos del mar
- 4.4. Factores que influyen en la contaminación de los productos del mar
- 4.5. Enfermedades transmitidas por los productos del mar
- 4.6. Medidas preventivas
- 4.7. Resumen

5. Higiene en la manipulación de productos del mar

- 5.1. Definiciones
- 5.2. Higiene del personal
- 5.3. Higiene de utensilios y equipos
- 5.4. Higiene de locales y áreas de trabajo
- 5.5. Resumen

6. Sistemas de autocontrol

- 6.1. Aspectos generales
- 6.2. Planes generales de higiene
- 6.3. Análisis de peligros y puntos críticos de control
- 6.4. Resumen