



# Manipulador de Alimentos - Pescados y Mariscos

 Duración: 10.00 horas

## Descripción

---

Este curso de Manipulador de alimentos se ajusta las exigencias en materia de salud e higiene alimentaria recogidas en el RD 109/2010 que deroga el RD 202/2000.

Esta nueva normativa suprime la obligatoriedad de acreditar oficialmente la formación de los manipuladores de alimentos, aunque no exime de la misma. La empresas alimentarias realizarán la formación de la manera que consideren más oportuna.

En este curso trataremos las diferentes consideraciones higiénicas a tener en cuenta por los operadores cuya actividad laboral este íntimamente relacionada en los procesos de elaboración, manipulación, almacenaje y distribución de cualquier tipo de alimento.

## Objetivos

---

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios en todos los sectores que actualmente requieren de esta formación

- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos  
Página 1 de 5 productos.

- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

## Contenidos

---

UNIDAD 1 - FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Conceptos Básicos
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación
- Enfermedad de transmisión alimentaria
- Principales causas de contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminantes
- Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos
- Grado de contaminación de los alimentos según sus fases
- Requisitos de seguridad en el envasado
- Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos
- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
- Anexo: Normativa de Aplicación

## UNIDAD 2 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA MANIPULACIÓN DE PESCADO Y MARISCO

- Características, propiedades del pescado
- Las formas de presentación, conservación y comercialización
- Otras formas de presentación, conservación y comercialización
- Otras formas de presentación, conservación y comercialización II
- Partes de los productos de la pesca

- Peligros de contaminación por la manipulación, elaboración, distribución
- Otras disposiciones Obligatorias
- Características básicas de equipos y útiles
- Transporte y distribución del pescado fresco
- Vehículos de transporte
- Pescado fresco
- Pescado congelado
- Venta ambulante
- Métodos de conservación
- La calidad de los productos de la pesca congelados
- Técnicas para preservar la calidad de los productos de pesa
- Otras técnicas
- Conservas y otros tipos de envasado