



**Curso online. Manipulador de  
Alimentos. Pescados y Derivados**



*Working*

Formación Integral S.L.

[www.workingformacion.com](http://www.workingformacion.com)

# OBJETIVOS

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/a de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector de los pescados y sus 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
- 

# MODALIDAD

## METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

## DURACIÓN

10 horas.

## IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un  
**DIPLOMA HOMOLOGADO**





*Working*

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza  
976 242 109 - info@workingformacion.com

[www.workingformacion.com](http://www.workingformacion.com)

