






## **MANIPULADOR DE ALIMENTOS: PESCADOS Y DERIVADOS**

### **OBJETIVO**

El objetivo general del curso es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios, tomar consciencia de los riesgos, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y permite adquirir unas buenas prácticas de manipulación.

Tras la realización del curso el alumno obtendrá el certificado oficial de manipulador de alimentos.

### **MODALIDAD**

	<i>Online</i>
	<i>A distancia</i>
	<i>Presencial</i>

### **PROGRAMACIÓN DEL CURSO**

**Duración del curso:** 10 horas

**Consulta y Contacto:**

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

**Dirección de Correo electrónico:** [info@academo.es](mailto:info@academo.es)

## TEMARIO

### PARTE GENERAL

---

#### **TEMA I: INTRODUCCION Y PRINCIPIOS GENERALES**

- El papel del Manipulador
- Alteración y Contaminación de Alimentos
- Bacterias-Crecimiento Bacteriano
- Métodos de Conservación de Alimentos

#### **TEMA II: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS**

- Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Características de los alimentos de alto riesgo
- Principales causas de aparición de enfermedades alimentarias.
- Alergias Alimentarias

#### **TEMA III: HIGIENE, INSPECCIONES Y MATERIALES**

- Higiene e Indumentaria
- Materiales en Contacto con los Alimentos
- Inspecciones. Control de Proveedores
- Trazabilidad

#### **TEMA IV: INSTALACIONES, LIMPIEZA Y DESINFECCION**

- Locales, Maquinaria y Utillaje
- Limpieza y Desinfección
- Control de Plagas
- Almacenamiento de Productos. Residuos

#### **TEMA V: AUTOCONTROL Y SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APPCC**

- ¿Qué es el APPCC?
- Beneficios del Sistema APPCC
- ¿Cómo se Aplica el Sistema APPCC?
- Aspectos Importantes para la Aplicación Correcta de un Sistema APPCC

## PARTE ESPECÍFICA

---

### TEMA VI: APLICACIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR DE COMIDAS PREPARADAS

- Producción Primaria
- El Transporte y el Almacenamiento
- Cómo Exponer el Pescado Fresco a la Venta
- El Procesado del Pescado

## ANEXOS

---

- **I: RESUMEN DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN PESCADOS Y DERIVADOS**
- **II: PROTECCIÓN FRENTE A POSIBLES INFECCIONES POR *ANISAKIS* EN EL PESCADO**
  1. Incidencias del *Anisakis* en la Salud
  2. Medidas para la Reducción del Riesgo Asociado con el *Anisakis*
  3. Recomendaciones al Consumidor y a la Restauración Colectiva
- **III: PAUTAS PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ESPAÑOLA**