



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Manipulador de alimentos: productos del mar

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

1. Conceptos generales
2. Clasificación del pescado
3. Características organolépticas de los pescados
4. Grado de frescura del pescado
5. Derivados del pescado
6. Clasificación del marisco
7. Características organolépticas del marisco
8. Derivados del marisco
9. Resumen

OBTENCIÓN, FAENADO Y MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

1. El barco
2. El faenado
3. Desembarco y comercialización en lonjas
4. Transporte
5. Manipulación en factorías
6. Resumen

CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

1. Clasificación de los métodos de conservación
2. Envasado de productos del mar
3. Resumen

CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

1. Definiciones
2. Microorganismos presentes en los productos del mar
3. Fuentes de contaminación de los productos del mar
4. Factores que influyen en la contaminación de los productos del mar
5. Enfermedades transmitidas por los productos del mar
6. Medidas preventivas
7. Resumen

HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR

1. Definiciones
2. Higiene del personal
3. Higiene de utensilios y equipos
4. Higiene de locales y áreas de trabajo
5. Resumen

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

1. Aspectos generales
2. Planes generales de higiene
3. Análisis de peligros y puntos críticos de control
4. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es