



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0288_3 Gestión de Lonjas

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de organización de lonjas, dentro del área pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE LONJAS

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y TRATAMIENTO DE LOS PRODUCTOS.

1. Edificios y locales.
2. - Situación
3. Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales.

4. Salas de manipulación y elaboración
5. Ventilación, iluminación
6. Agua y desagües.
7. Servicios higiénicos.
8. Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.
9. Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN Y VIGILANCIA EN LONJAS Y CENTROS DE EXPEDICIÓN EN ORIGEN.

1. Equipos y elementos de trabajo.
2. - Utilización de materiales.
3. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.
4. Dispositivos en maquinas transportadoras.
5. Sistemas de drenaje.
6. Características generales de envases y recipientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE OBTENCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONTROL DE MATERIALES Y OBJETOS.

1. Definiciones.
2. Requisitos generales y especiales.
3. Medidas específicas.
4. Solicitudes de autorización para nuevos materiales
5. - Tramites.
6. - Dictamen.
7. - Autorización
8. Etiquetado de envases.
9. - Identificación
10. - Certificación
11. - Seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES.

1. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
2. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
3. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
4. Productos de limpieza
5. - Características y propiedades.
6. - Riesgos.
7. - Modo de uso.
8. - Tiempo de actuación

UNIDAD FORMATIVA 2. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS Y TRAMITACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LONJA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Higiene de los manipuladores.
2. - Indumentaria.
3. - Hábitos de higiene.
4. - Prohibiciones.
5. - Prácticas correctas de higiene y manipulación
6. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
7. Peligros en la manipulación de los alimentos.
8. - Riesgos asociados.
9. - Medidas preventivas.
10. Legislación alimentaria aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN EN LONJA.

1. Informes de:
2. - Mantenimiento.
3. - Incidencias mecánicas.
4. - Incidencias manipulación/manipuladores.
5. - Incidencias higiénico-sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LONJA.

1. Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.
2. Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.



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