

Manipulador Productos del Mar.

Código: 3430

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo B – de 50 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir hábitos y técnicas específicas encaminadas a prevenir el contagio de los productos alimenticios de origen marítimo, a lo largo de toda su cadena (preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta,...)

➤ **Contenidos:**

Características generales de los productos del mar

Conceptos generales. Clasificación del pescado. Características organolépticas de los pescados. Grado de frescura del pescado. Derivados del pescado. Clasificación del marisco. Características organolépticas del marisco. Derivados del marisco.

Obtención, faenado y manipulación de los productos del mar

El barco. El faenado. Desembarco y comercialización en lonjas. Transporte. Manipulación en factorías.

Conservación de los productos del mar

Clasificación de los métodos de conservación. Envasado de productos del mar.

Contaminación de los productos del mar

Definiciones. Microorganismos presentes en los productos del mar. Fuentes de contaminación de los productos del mar. Factores que influyen en la contaminación de los productos del mar. Enfermedades transmitidas por los productos del mar. Medidas preventivas.

Higiene en la manipulación de productos del mar

Definiciones. Higiene del personal. Higiene de utensilios y equipos. Higiene de locales y áreas de trabajo.

Sistemas de autocontrol

Aspectos generales. Planes generales de higiene. Análisis de peligros y puntos críticos de control.