

Manipulador de alimentos – pescados y mariscos

Área:

Duración: 10 horas

Modalidad: online



criteria

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios en todos los sectores que actualmente requieren de esta formación.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Contenidos y estructura del curso

UNIDAD 1 - FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Conceptos Básicos
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación
- Enfermedad de transmisión alimentaria
- Principales causas de contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminantes
- Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos
- Grado de contaminación de los alimentos según sus fases
- Requisitos de seguridad en el envasado
- Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos

- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
- Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD 2 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA MANIPULACIÓN DE PESCADO Y MARISCO

- Características, propiedades del pescado
- Las formas de presentación, conservación y comercialización
- Otras formas de presentación, conservación y comercialización
- Otras formas de presentación, conservación y comercialización II
- Partes de los productos de la pesca
- Peligros de contaminación por la manipulación, elaboración, distribución
- Otras disposiciones Obligatorias
- Características básicas de equipos y útiles
- Transporte y distribución del pescado fresco
- Vehículos de transporte
- Pescado fresco
- Pescado congelado
- Venta ambulante
- Métodos de conservación
- La calidad de los productos de la pesca congelados
- Técnicas para preservar la calidad de los productos de pesa
- Otras técnicas
- Conservas y otros tipos de envasado

Metodología:

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias... Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil del/la formador/a

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

En Criteria queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:

¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!

criteria.es

criteria.es/recursos

criteria.es/blog

