

SECTOR PESCA, MARISCOS Y ACUICULTURA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- * Dar a conocer los aspectos higiénicos que debe respetar el personal manipulador de alimentos, pero también será necesario vigilar la higiene de los utensilios con los que trabaja y del espacio donde desarrolla su actividad.
- * Destacar las particularidades de la manipulación tanto el pescado como el marisco por ser alimentos altamente perecederos que se degradan muy rápido y que pueden contaminarse con facilidad, por lo que requieren de un especial cuidado en todas sus etapas, procesos y actividades relacionados con la manipulación del alimento, desde la pesca, captura, cultivo, elaboración, transformación, envasado, fabricación, preparación, almacenamiento, distribución, transporte, suministro, hasta la venta al consumidor, para evitar alteraciones que supongan riesgos tras su consumo y que puedan provocar enfermedades alimentarias.
- * Dar a conocer las prácticas de seguridad e higiene alimentaria correctas en función de los productos que se engloban en este sector de actividad, tanto los pescados y mariscos frescos como las conservas de pescado, las salazones, los pescados congelados, las elaboraciones de derivados de pescado y la acuicultura, etc.
- * Las empresas que pertenezcan al sector de los pescados, mariscos, acuicultura y derivados, entre las que citamos las siguientes:
 - * Lonjas.
 - * Pescaderías.
 - * Pescados y mariscos congelados.
 - * Conservas de pescado y marisco.
 - * Productos de la acuicultura.

CONTENIDOS

Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto

- * Definición de alimentos.
- * Clasificación de los alimentos.
- * Criterios de calidad de los alimentos.
- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos en el sector pesca, mariscos y acuicultura.
- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos en el sector pesca, mariscos y acuicultura.
- Módulo 4.- Conservación de los alimentos en el sector pesca, mariscos y acuicultura.
- Módulo 5.- Información de productos de la pesca y acuicultura: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.
- Módulo 6.- Alergias alimentarias en el sector pesca, mariscos y acuicultura.
- Módulo 7.- Prácticas generales de higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
- Módulo 8.- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector pesca, mariscos y acuicultura.
- Módulo 9.- Manipulación higiénica de los alimentos:
 - * Cadena alimentaria: Origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos en el sector pesca, mariscos y acuicultura.
 - * El papel del manipulador de alimentos.
 - * Manipulación de los alimentos específicos pesca, mariscos y acuicultura.
- Módulo 10.- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Módulo 11.- Locales e instalaciones:
 - * Distribución y mantenimiento de las instalaciones, iluminación, ventilación, etc.
 - * Maquinaria, herramientas y utillaje, planes y procedimientos de limpieza y desinfección.

- * Aplicación de las normas de higiene alimentaria y buenas prácticas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos en el punto de venta (C.M.A.).
- * Eliminación de basuras y residuos orgánicos e inorgánicos.
- Módulo 12.- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Guía para la implantación de sistemas de autocontrol (APPCC) el sector pesca y acuicultura del Ministerio de Agricultura; Alimentación y Medio Ambiente:
 - * Diagrama de flujo del sector pesca y mariscos.
 - * Diagrama de flujo del sector acuicultura.
- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector pesca y acuicultura.
- Módulo 14.- Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector pesca, mariscos y acuicultura:
 - * Procesos en el sector pesca, mariscos y acuicultura.
 - * Adecuada estiba y protección de productos: Golpes, contacto con las superficies, etc.
 - * Recepción y almacenamiento de materias primas, pescados, mariscos y productos de la acuicultura, hielo, envases y embalajes. Proveedores homologados.
 - * Extracción: Volúmenes, zonas y temperaturas de exposición del producto descargado hasta la siguiente fase del proceso.
 - * Operaciones preparatorias de clasificación, lavado, evisceración y otras operaciones vinculadas.
 - * Almacenamiento y transporte.
 - * Manipular y procesar los productos de la pesca, mariscos y de la acuicultura.
 - * Envasar, empaquetar y conservar los productos de la pesca, mariscos y de la acuicultura. La cadena de frío, productos y sistemas de refrigeración. La elaboración de productos de la pesca y la acuicultura. Envases, materiales, superficies adecuadas, peso, apilamiento y separación en cajas/contenedores.
- Módulo 15.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector de la pesca, marisco y/o acuicultura:
 - * Organigramas de la empresa. Relación funcional entre departamentos. Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización. Procedimientos y procesos de trabajo en el ámbito de la empresa. Técnicas de gestión de la producción de peces, moluscos, crustáceos, centro de producción acuícola y/o cultivos auxiliares. Sistemas y métodos de trabajo. Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales asociadas a los diferentes puestos de trabajo. Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.
 - * Innovación y desarrollo económico en la empresa. Principales características de la innovación en la actividad de pesca, marisco y acuicultura (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).