

Seguridad e higiene en pescaderías

Duración: 60 h

Objetivos

Adquirir los conocimientos para llevar a cabo medidas de seguridad e higiene en las pescaderías.

TEMARIO

BLOQUE 1: Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.

Especialidad en Pescadería

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria

- La cadena alimentaria
- Definición de manipulador de alimentos
- Obligaciones del manipulador de alimentos

Concepto de alimento

- Características de los alimentos de calidad
- Tipos de alimentos

Nociones del valor nutricional

- Concepto de nutriente
- La composición de los alimentos
- Proceso de nutrición

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

- Factores que contribuyen a la transmisión
- Principales tipos de bacterias patógenas

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

- Clasificación de las ETA
- Prevención de enfermedades transmisibles

- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

- Métodos de conservación físicos
- Métodos de conservación químicos

El envasado y la presentación de los alimentos

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
- Requisitos en la recepción y el transporte
- Requisitos de almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

- Hábitos del manipulador
- Estado de salud del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas

- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Principios del control de alérgenos

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Nuevas normas

- Cómo facilitar la información al consumidor

Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PESCADOS Y DERIVADOS

Pescados y Derivados

- ¿Cómo se puede contaminar el pescado y el marisco?

La calidad de los productos pesqueros

- Métodos para la evaluación de la calidad del pescado
- Deterioro del pescado

Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

- Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
- Almacenamiento y conservación en el punto de venta

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de los pescados y derivados

Los sistemas de autocontrol appcc y gpch propios de los pescados y derivados

- Conceptos básicos del APPCC
- Objetivos y ventajas del APPCC
- Fases del APPCC
- Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

BLOQUE 2: Seguridad e Higiene en Pescaderías

UNIDAD FORMATIVA 1. PRODUCTOS DE PESCADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PESCADERÍA. PESCADO

Pescado características generales.

Clasificación y diferenciación de los pescados.

La acuicultura.

Factores organolépticos indicativos de calidad y estado de conservación.

Estacionalidad de los pescados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PESCADERÍA. MARISCO

Marisco características principales y clasificación.

Crustáceos características generales.

Clasificación y diferenciación de los crustáceos.

Factores organolépticos indicativos de calidad y estado de conservación de los crustáceos.

Moluscos características generales.

Clasificación y diferenciación de los moluscos.

Factores organolépticos indicativos de calidad y estado de conservación de los moluscos.

Equinodermos características principales y clasificación.

Estacionalidad del marisco.

Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.

Las algas y su utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CORTE Y LIMPIEZA DEL PESCADO Y MARISCO

Procedimiento a seguir en la limpieza del pescado.

Distintos cortes en función de su cocinado.

Limpieza de crustáceos y moluscos según la especie.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS DE PESCADERÍA

La calidad de los productos.

Deterioro del pescado.

Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS DE PESCADERÍA EN LA NUTRICIÓN

Introducción.

Clasificación de los alimentos.

Vitaminas en el pescado.

Minerales.

Agua.

UNIDAD FORMATIVA 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN PESCADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos.

El envasado y la presentación de los alimentos.

El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.

Higiene del manipulador.

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.

Limpieza y desinfección.

Control de plagas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PESCADO Y DERIVADOS

Pescados y derivados.

Profundización de los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de los pescados y derivados.

Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios de los pescados y derivados.

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Introducción.

Factores y situaciones de riesgo.

Daños derivados del trabajo.

Consideraciones específicas de seguridad.

Medidas de prevención y protección.