

Organizan:

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, FORMACIÓN CONTINUA

Lugar: **Fernández de la Hoz ,32**

Duración: **30 Horas (3 horas presenciales y 27 horas a distancia)**

Hora: **De 16:00 a 19:00**

Contenidos

CAPITULO 1: Propiedades Nutricionales de los Productos Pesqueros.

CAPITULO 2: El Pescado, Fuente Natural de Ácidos Grasos Omega-3.

CAPITULO 3: Peligros relacionados con los Productos Pesqueros.

CAPITULO 4: Precauciones Alimentarias Asociadas al Consumo de Pescados. Medidas Preventivas y Comunicación con el Consumidor.

CAPITULO 5: A.P.P.C.C. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

CAPITULO 6: La Inspección en el Establecimiento.

ANEXO: LOS PRODUCTOS PESQUEROS. CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.

PRUEBA DE AUTOEVALUACIÓN FINAL.



OBJETIVOS:

- Formar a los profesionales encargados de la manipulación y venta de productos de la pesca de las bondades del consumo de pescado, consejos prácticos y recomendaciones de conservación de dicho producto; preparándolos para la correcta información al consumidor final.
- Tener una manual de consulta al que recurrir para conocer más a fondo las características nutricionales de cada especie.
- Diferenciación de los diferentes riesgos para la salud que pueden originarse en la manipulación de alimentos, donde es de vital importancia una manipulación higiénica de los alimentos.
- Informar y aprender a transmitir los riesgos relacionados con los productos de la pesca y las precauciones a tener en cuenta en su consumo.
- Hacer un recordatorio de conocimientos y destrezas básicas en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Aplicar las prácticas correctas de higiene necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Aplicar prácticas correctas de manipulación para evitar la contaminación de los alimentos.
- Aplicar prácticas de higiene personal que eviten enfermedades de origen alimentario.
- Promover los comportamientos seguros y las actuaciones preventivas básicas.
- Avanzar en la aplicación del Sistema APPCC y destacar las principales novedades legislativas relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Apostar por la formación continua de los especialistas de los productos pesca y de la acuicultura.

