



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA  
GRANADA 18012  
tel. 900 44 22 44  
fax 900 10 17 99  
email info@grupo2000.es  
web www.grupo2000.es



## MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR

IC-3430

Modalidad: Distancia

Duración: 80h

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.